

032

## REQUERIMIENTO ANUAL PARA LA "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN DEL CALLAO"

### I) ESPECIFICACIONES TECNICAS

#### 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN DEL CALLAO"

#### 2. ÁREA USUARIA

Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión del Callao<sup>1</sup>.

#### 3. FINALIDAD PUBLICA

Dotar del suministro de alimentos que requiere el DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA del HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN para la atención alimentaria de pacientes hospitalizados y personal salud, que cubra los requerimientos nutricionales para lograr un óptimo resultado de la terapia nutricional y una adecuada prestación del servicio.

#### 4. ANTECEDENTES

El Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión (HNDAC) es la Institución de Salud con mayor complejidad de la Provincia Constitucional del Callao con un nivel de complejidad III.1, así mismo, es un Hospital de Referencia Nacional que cuenta con más de 500 camas hospitalarias entre las diferentes especialidades que oferta, las cuales albergan a pacientes de toda la Región Callao y demás regiones del país a quienes hay que proporcionar una adecuada atención alimentaria acorde a su condición clínica y patología como parte fundamental de su tratamiento, así como también al personal de salud que se encarga de su cuidado laborando más de 12 horas continuas, al ser la alimentación del personal una condición necesaria para asegurar la adecuada prestación de los servicios de salud. Es por ello que este Departamento requiere de una dotación adecuada de insumos alimentarios los cuales son solicitados según lo dispuesto en la siguiente normativa:

**3.1. MOF del Departamento de Nutrición y Dietética, aprobado con RD N°216-2011-DG-HNDAC**, que en su **punto 4.3** indica que es función del Departamento "... *promover y recuperar la salud nutricional de paciente, mediante la atención alimentaria como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados...*".

**3.2. NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética"** aprobada con **RM N°665-2013/MINSA**, la cual indica:

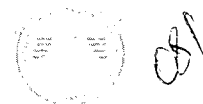
- **Numerales 6.1.2:** La UPS de Nutrición y Dietética es responsable de realizar los procesos de atención de soporte dentro del establecimiento de salud.
- **Numeral 6.1.9:** Toda UPSS de Nutrición y Dietética debe de contar como mínimo con recurso humano calificado, infraestructura, equipamiento, reactivos, **materiales e insumos necesarios** que garanticen la adecuada prestación del servicio en condiciones razonables de operatividad y seguridad. **Es responsabilidad de los niveles de la dirección de los establecimientos de salud, asegurar dicha disponibilidad.** (El subrayado es nuestro)

Según **Numeral 6.3.1:** "... La UPSS de Nutrición y dietética **garantizará la operatividad del servicio durante el horario de atención del establecimiento...**" (El subrayado es nuestro)



G. GOMEZ B

<sup>1</sup> Respuesta a la consulta N°43, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA



- **Numeral 6.3.2** El servicio relacionado a la alimentación se brinda a los pacientes hospitalizados, así como al personal del establecimiento que se encuentre de guardia.

## 5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

**Objetivo General:** Contratar a una persona natural o jurídica que suministre alimentos al Departamento de Nutrición y Dietética para la atención de pacientes hospitalizados y personal asistencial del HNDAC.

**Objetivo Específico:**

- Contar con el suministro de insumos alimentarios de manera oportuna y eficiente.
- Garantizar la calidad de productos suministrados.
- Garantizar que la atención alimentaria a los usuarios sea de calidad.

## 6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

### 6.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES.

Se adjunta cantidad de los bienes (ANEXO 1), cronograma de entrega (ANEXO 2), descripción de los bienes y fichas técnicas (ANEXO 3).

### 6.2. TRANSPORTE:

La unidad de transporte deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento.

- **Para el ITEM PAQUETE 1, 5, 6, 8, 9, 10 y 11<sup>2</sup>:** Se realizará en un vehículo isotermo y/o refrigerante según lo establecido en la guía de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante R.D. N°154-2011-AGSENASA-DIAIA.
- **Para los ITEM PAQUETES 2, 3, 4 y 7:** Se realizará en un vehículo refrigerante y/o frigorífico según lo establecido en la guía de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante R.D. N°154-2011-AGSENASA-DIAIA.

Consultar el siguiente enlace:

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/12/GUIA-TRANSPORTE.pdf>

### 6.3. EMBALAJE Y ROTULADO:

Se especifica en cada ficha técnica de los productos, según ANEXO 3.

### 6.4. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica.

### 6.5. VIGENCIA MINIMA DE ALIMENTOS

La vigencia aplica una vez ingresado el alimento y se dará según el siguiente detalle:

- a) Para el **ITEM PAQUETE 1** que está compuesto por dos grupos de Alimentos:
  - Alimentos Industrializados: Vigencia mínima de 06 meses.
  - Alimentos No Industrializados: Vigencia mínima de 03 meses.

b) Para los **ITEM PAQUETE 2 y 3:** Vigencia mínima de 10 días

c) Para los **ITEM PAQUETES 4 y 7:** Vigencia mínima de 20 días.

d) Para los **ITEM PAQUETES 5 y 6:** Vigencia mínima de 15 días

e) Para el **ITEM PAQUETE 8:** Vigencia mínima de 2 días.

f) ~~Para el ITEM PAQUETE 9, 10, y 11: Vigencia mínima 180 días<sup>3</sup>~~

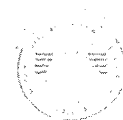
### 6.6. GARANTIA COMERCIAL

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.



<sup>2</sup> Respuesta a la consulta N°45, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA

<sup>3</sup> Respuesta a la consulta N°46, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA



080

## 6.7. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

### 6.7.1. Lugar

La entrega de los alimentos se realizará en el Almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, Sitio en Av. Guardia Chalaca 2176 – Bellavista – Callao.

El responsable de la verificación de la cantidad y calidad será el DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA en coordinación el Área de Almacén central quienes también suscribirán el Acta de Recepción y Conformidad, debiendo verificar si las especificaciones técnicas de los productos corresponden a lo solicitado por la Entidad.

El horario de recepción es de lunes a viernes de 08:00 a 12:00 horas.

### 6.7.2. Plazo de ejecución contractual

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento, el plazo de ejecución contractual será de 12 meses y se inicia el día siguiente del perfeccionamiento del contrato, o desde la fecha que se establezca en el contrato o desde la fecha en que se cumplan las condiciones previstas en el contrato, según sea el caso, siendo que las entregas serán de la siguiente manera:

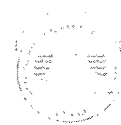
PARA TODOS los ITEM PAQUETE la PRIMERA ENTREGA será hasta los 3 días de firmado el contrato.

De la SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE varía según ITEM PAQUETE y se detalla a continuación:

- Para el ITEM PAQUETE 1 (ABARROTES):
    - 2 veces por mes, dentro de los cinco (5) primeros días de la primera y segunda quincena.
  - Para el ITEM PAQUETE 2 (CARNES BLANCAS):
    - Para el sub Ítem 2.1 y sub Ítem 2.2: una (01) vez por semana (los días viernes)
    - Para el sub Ítem 2.3: una única vez a los 23 días del MES de DICIEMBRE.
  - Para el ITEM PAQUETE 3 (CARNES ROJAS y VÍSCERAS):
    - 1 vez por semana (los días martes)
  - Para el ITEM PAQUETE 4 (EMBUTIDOS):
    - 2 veces por mes, dentro de los cinco (5) primeros días de la primera y segunda quincena
  - Para el ITEM PAQUETE 5 (FRUTAS):
    - 1 vez por semana (los días jueves)
  - Para el ITEM PAQUETE 6 (VERDURAS):
    - 1 vez por semana (los días martes)
  - Para el ITEM PAQUETE 7 (PRODUCTOS LÁCTEOS):
    - 2 veces por mes, dentro de los cinco (5) primeros días de la primera y segunda quincena.
  - Para el ITEM PAQUETE 8 (PAN):
    - Diario.
  - ~~Para los ITEM PAQUETE 9 (FÓRMULAS NUTRICIONALES ESTANDAR), 10 (FÓRMULAS NUTRICIONALES ESPECIALIZADAS) y 11 (FÓRMULAS NUTRICIONALES MODULARES):~~
    - ~~— 1 vez por mes (dentro de los 5 primeros días contados)<sup>4</sup>~~
- Para todos los ítems LA ENTIDAD se reserva el derecho de modificar las cantidades por mes o entregas diarias de acuerdo a su real necesidad y/o consumo, previa comunicación y coordinación con el CONTRATISTA, por lo que las cantidades son acumulables hasta completar con la entrega total de la cantidad establecida de los insumos.



<sup>4</sup> Respuesta a la consulta N°47, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA



079

## 7. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR PARA LA FIRMA DE LCONTRATO

### 7.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR, PARA LA FIRMA DE CONTRATO.

- RNP vigente
- Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- Garantía de fiel cumplimiento del contrato mediante CARTA FIANZA
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso mediante CARTA FIANZA.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancario (CCI).
- La relación de los precios unitarios de la totalidad de los productos considerados en cada ITEM adjudicado.
- Traducción oficial efectuada por traductor público juramentado de todos los documentos de la propuesta presentados en idioma extranjero que fueron acompañados de traducción certificada, de ser el caso.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Correo electrónico para notificar la orden de compra, en el caso que habiendo sido convocado el proceso por relación de ítems, el valor referencial del ítem adjudicado corresponda al proceso de Adjudicación de Menor Cuantía, de ser el caso.
- Copia de DNI del Representante Legal.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa.
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado.
- Copia del RUC de la empresa.

### 7.2. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

- El contratista deberá contar con el personal suficiente para realizar las labores de trasiego y descarga en el almacén seleccionado de la institución.
- El contratista deberá contar con sus propios implementos de bioseguridad y equipos para el acarreo de los productos, todo ello con el fin de salvaguardar los procesos de bioseguridad que corresponda.

## 8. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

### 8.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

#### 8.1.1. AREA QUE RECEPCIONARA Y BRINDARA LA CONFORMIDAD

El Departamento de Nutrición y Dietética es el área responsable de la recepción y el mismo es quien brindara la conformidad en coordinación con el área de Almacén Central.

El representante del Proveedor deberá firmar el Acta de Verificación Cualitativa-Cuantitativa, asumiendo las observaciones a que haya lugar.

La fecha de recepción por parte de la Entidad es la correspondiente al día en que, independientemente del proceso de verificación, se puso la mercadería en los ambientes del Almacén correspondiente por parte del proveedor.

De no ser encontrados conformes los bienes, no se recepcionarán y se consignará la observación "NO CONFORME — NO RECIBIDO" en el Acta de Verificación Cualitativa-Cuantitativa y EL CONTRATISTA por indicación del Licenciado en Nutrición, responsable de la recepción y el encargado de Almacén central remplazará el bien observado, a partir del cual se generará una nueva Acta de Verificación Cualitativa-Cuantitativa. En todos los casos, continuará respetándose el plazo de entrega y la aplicación de las penalidades, debiendo informar a la Oficina de Logística.

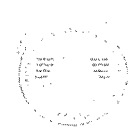
El plazo para realizar el cambio de los insumos es de 24 horas.

La conformidad no invalida el derecho posterior del Hospital NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRION de reclamar los defectos de fabricación que se detecten durante el uso de los bienes, así como alguna deficiencia cualitativa y cuantitativa, atribuible a EL CONTRATISTA.

### 8.2. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos PERIODICOS MENSUALES (12 MESES)





098

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación, la misma que deberá ser presentada en la Unidad de Almacén<sup>5</sup>.

- Orden de compra
- Acta de recepción del Almacén Central y del Departamento de Nutrición
- Guía de Remisión.
- Factura

### 8.3. PENALIDADES APLICABLES

De acuerdo a lo establecido en el artículo 161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

### 8.4. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

De acuerdo a lo establecido en el artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

## II) REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A CAPACIDAD LEGAL											
HABILITACIÓN											
Requisitos:											
N°	REQUISITOS	ITEM PAQUETE									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Registro del "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", en el sistema integrado para COVID-19 (Sicoovid-19) según D.S. N°080-2020-PCM. <sup>67</sup>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2	Certificado de Saneamiento Ambiental según lo dispuesto en la D.S. N°022-2001-SA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	Autorización sanitaria del Establecimiento vigente, emitido por SENASA según D.S. N°004-2011-AG y/o copia del registro sanitario emitido por DIGESA <sup>8</sup>	X <sup>1</sup>	X	X	X	X					
4	Registro Sanitario del producto emitido por DIGESA según artículo 105 del D.S. N°007-98-SA.	X <sup>2</sup>		X			X				
5	Registro Sanitario del producto emitido por DIGEMID según artículo 92 al 104 del D.S. N°016-2011-SA. <sup>9</sup>								X	X	X
6	Certificado de Validación Técnico Oficial del Plan HACCP emitida por DIGESA y/o la Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Planta acreditado por un Laboratorio ante INACAL y/o la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitida por DIGESA.	X <sup>2</sup>		X				X	X	X	X
7	Registro del padrón de vehículos de transporte de alimentos agropecuarios emitido por SENASA <sup>1</sup> . Informe Técnico de Evaluación Higiénico Sanitaria Vehicular emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL <sup>10 11 12</sup> .	X <sup>1</sup>	X	X	X	X	X				
3	Declaración Jurada de posesión de vehículo propio o alquilado, adjuntar tarjeta de circulación y de propiedad, SOAT vigente y Certificado de Inspección Técnico vehicular para acreditar que las características del vehículo son acordes al artículo 75 del D.S. N°007-98-SA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

<sup>5</sup> Respuesta a la Consulta N°41, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA

<sup>6</sup> Respuesta a la Observación N°06, de la empresa INVERSIONES PROEXIM S.A.C.

<sup>7</sup> Respuesta a la consulta N°49, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA

<sup>8</sup> Respuesta a la consulta N°10, de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>9</sup> Respuesta a la consulta N°48, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA

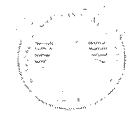
<sup>10</sup> Respuesta a la Observación N°02, de la empresa DISTRIBUIDORA SARMIENTO S.A.C.

<sup>11</sup> Respuesta a la Observación N°07, de la empresa INVERSIONES PROEXIM S.A.C.

<sup>12</sup> Respuesta a la consulta N°11, de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



G. GOMEZ B



097

- Cabe señalar que para todos los ítems paquetes (1,2,3,4,5,6,7, y 8) , se hace mención que, en caso la titularidad no esté a nombre del postor, el postor deberá presentar una carta original de autorización de uso de documentos firmados por el representante legal con una antigüedad no mayor (a 30 días a la presentación de la oferta).
- 1. X<sup>1</sup>Para Alimentos No Industrializados.
- 2. X<sup>2</sup>Para Alimentos Industrializados, y/o los considerados alimentos de alto riesgo según R.M. 624-2015/MINSA y/o aquellos no industrializados que no tengan autorización SENASA pero que presenten Registro Sanitario.

Acreditación:

COPIA SIMPLE de la documentación.

### Importante

*En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.*

## B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a una vez el valor referencial por ítem o ítem paquete por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares:<sup>13</sup>

- Para ítem paquete 1: S/. 435,600.00; comercialización de toda clase de abarrotes y embutidos en general.
- Para ítem paquete 2: S/. 270 000.00; comercialización de todo tipo de carnes blancas y carnes rojas y embutidos en general.
- Para ítem paquete 3: S/. 750,000.00; comercialización de todo tipo de carnes rojas y carnes blancas y embutidos en general.
- Para ítem paquete 4: S/. 154,440.00; comercialización de todo tipo de embutidos, abarrotes y lácteos y derivados.
- Para ítem paquete 5: S/. 480,000.00; comercialización de toda clase de frutas y verduras en general
- Para ítem paquete 6: S/. 269 ,000.00; comercialización de toda clase de verduras y frutas en general.
- Para ítem paquete 7: S/. 981,240.00; comercialización de todo tipo de lácteos y derivados, abarrotes y embutidos.
- Para ítem paquete 8: S/. 128,000.00; comercialización de toda clase de panes y derivados.
- Para ítem paquete 9: S/. 527,040.00; comercialización de fórmulas nutricionales en general.<sup>14</sup>
- Para ítem paquete 10: S/. 467,640.00; comercialización de fórmulas nutricionales en general.<sup>15</sup>
- Para ítem paquete 11: S/. 240,873.00; comercialización de fórmulas nutricionales en general.<sup>16</sup>

En el caso de postores que declaren en el **Anexo N°17** tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% <sup>18</sup>del valor estimado de la contratación que resultaría en:

- S/. 98,241.00 (Noventa y Ocho Mil Doscientos Cuarenta y Uno con 00/100 soles) para ítem paquete 1,
- S/. 67,316.50 (Sesenta y Siete Mil Trescientos Dieciséis con 50/100 soles) para el ítem paquete 2,
- S/. 129,086.00 (Ciento Veintinueve Mil Ochenta y Seis con 00/100 soles) para el ítem paquete 3
- S/. 12,870.00 (Doce Mil Ochocientos Setenta con 00/100/ soles) para el ítem paquete 4,
- S/. 45,235.50 (Cuarenta y Cinco Mil Doscientos Treinta y Cinco con 50/100 soles) para el ítem paquete 5,
- S/. 67,186.50 (Sesenta y Siete Mil Ciento Ochenta y Seis con 50/100 soles) para el ítem paquete 6,
- S/. 245,310.00 (Doscientos Cuarenta y Cinco Trescientos Diez con 00/100 soles) para el ítem paquete 7,
- S/. 31,964.87 (Treinta y Un Mil Novecientos Sesenta y Cuatro con 87/100 soles) para el ítem paquete 8,

Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y

<sup>13</sup> Respuesta a la Observación N°9, realizada por la empresa INVERSIONES PROEXIM S.A.C.

<sup>14</sup> Respuesta a la consulta N°51, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA

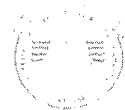
<sup>15</sup> Respuesta a la consulta N°51, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA

<sup>16</sup> Respuesta a la consulta N°51, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA

<sup>17</sup> Respuesta a la Observación N°8, realizada por la empresa INVERSIONES PROEXIM S.A.C.

<sup>18</sup> Respuesta a la consulta N°52, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA





076

pequeña empresa.

Se consideran bienes similares:

- 1) **Para el ítem paquete 1:** Abarrotes y embutidos en general.
- 2) **Para el ítem paquete 2:** Carnes Blancas, Carnes Rojas y Embutidos en general.
- 3) **Para el ítem paquete 3:** Carnes Rojas, Carnes Blancas y Embutidos en general.
- 4) **Para ítem paquete 4:** Embutidos, abarrotes y lácteos, y derivados.
- 5) **Para ítem paquete 5:** Frutas y verduras en general.
- 6) **Para ítem paquete 6:** Verduras y frutas en general.
- 7) **Para ítem paquete 7:** Lácteos y derivados, abarrotes y embutidos
- 8) **Para ítem paquete 8:** Panes y derivados

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>19</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**Importante**

*En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

<sup>19</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

*"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"*

(...)

*"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
HOSPITAL NACIONAL DANIEL A. CARRIÓN  
LUC. GERMÁN GÓMEZ BACA  
C.M.P. 3260  
OFICINA DE NUTRICIÓN





III) ANEXOS<sup>20</sup>

1. CANTIDAD DE LOS BIENES OFERTADOS – ANEXO N°01  
ITEM PAQUETE N°01: ABARROTES

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1.1	ACEITE OLIVA EXTRA VIRGEN	LITRO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
1.2	ACEITUNA NEGRA DE BOTIJA	KILOGRAMO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
1.3	AJI PANCA SECO	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.4	ANIS	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.5	CAFÉ	KILOGRAMO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
1.6	CANELA	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.7	CAÑIHUA	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.8	CHANCACA	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.9	CHOCOLATE EN BARRA	UNIDAD	0	0	0	0	400	0	0	0	0	400	0	0	800
1.10	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.11	COCOA	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.12	COMINO MOLIDO	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.13	FIDEOS M. CARRÓN	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
1.14	FIDEOS ARITO	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
1.15	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
1.16	FIDEOS CODITO	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
1.17	FIDEOS TALLARIN N°32	KILOGRAMO	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
1.18	FLAN	KILOGRAMO	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
1.19	GELATINA	KILOGRAMO	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
1.20	GELATINA DIETETICA	KILOGRAMO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.21	GUINDONES	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.22	HARINA DE ARVEJA	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
1.23	HARINA DE CHUÑO	KILOGRAMO	250	250	25	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000

<sup>20</sup> Respuesta a la consulta N°44, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA



1.24	HARINA DE MACA	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.25	HIGO SECO	KILOGRAMO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.26	HONGOS SECO	KILOGRAMO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.27	KETCHUP	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
1.28	LAUREL	KILOGRAMO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.29	MAICENA	KILOGRAMO	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
1.30	MANI TOSTADO Y PELADO	KILOGRAMO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.31	MANTEQUILLA	KILOGRAMO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
1.32	MAYONESA	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
1.33	MERMELADA	KILOGRAMO	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
1.34	MOSTAZA SALSA	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
1.35	OREGANO	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.36	PALILLO MOLIDO	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.37	PANETON	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	600
1.38	PAPRIKA	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.39	PASAS	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.40	PASTA DE TOMATE	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
1.41	PIMIENTA MOLIDA	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.42	PURE DE PAPA	KILOGRAMO	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
1.43	SEMOLA	KILOGRAMO	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
1.44	SILLAO	LITRO	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
1.45	SILLAO CON CHAMPIÑONES	LITRO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
1.46	TE	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.47	TRIGO RESBALADO	KILOGRAMO	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
1.48	VINAGRE	LITRO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720



**ITEM PAQUETE N°02: CARNES BLANCAS**

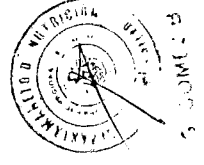
SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
2.1	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	KILOGRAMO	500	400	500	400	400	500	400	400	500	400	500	400	5300
2.2	MEDALLON DE PAVITA	KILOGRAMO	400	320	400	320	400	320	320	320	400	320	400	320	4240
2.3	CHULETA DE PAVO	KILOGRAMO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300	0	0	300

**ITEM PAQUETE N°03: CARNES ROJAS**

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
3.1	CARNE DE RES (BISTEK100%)	KILOGRAMO	400	400	500	400	400	500	400	500	400	400	500	400	5200
3.2	CARNE DE RES (CORTE GUIISO ESPECIAL)	KILOGRAMO	200	200	250	200	200	250	200	250	200	200	250	200	2600
3.3	CARNE DE RES (CORTE ASADO)	KILOGRAMO	200	200	250	200	200	250	200	250	200	200	250	200	2600
3.4	CARNE DE CERDO	KILOGRAMO	400	400	500	400	400	500	400	500	400	400	500	400	5200
3.5	MONDONGO	KILOGRAMO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
3.6	BOFE DE RES	KILOGRAMO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
3.7	HÍGADO DE RES	KILOGRAMO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
3.8	CARNE MOLIDA	KILOGRAMO	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440

**ITEM PAQUETE N°04: EMBUTIDOS**

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
4.1	HOT DOG DE TERNERA	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
4.2	JAMON DE PAVITA	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
4.3	CHORIZO COCIDO	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
4.4	SALCHICHA DE POLLO	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360

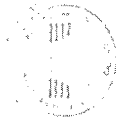


**ITEM PAQUETE N°05: FRUTAS**

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
5.1	FRUTA DE ESTACION	KILOGRAMO	1500	1200	1500	1200	1200	1500	1200	1200	1500	1200	1500	1200	15900
5.2	MANZANA CRIOLLA	KILOGRAMO	100	80	100	80	80	100	80	80	100	80	100	80	1060
5.3	MEMBRILLO	KILOGRAMO	100	80	100	80	80	100	80	80	100	80	100	80	1060
5.4	PIÑA GOLDEN	KILOGRAMO	500	400	500	400	400	500	400	400	500	400	500	400	5300
5.5	PLATANO ISLA	KILOGRAMO	500	400	500	400	400	500	400	400	500	400	500	400	5300

**ITEM PAQUETE N°06: VERDURAS**

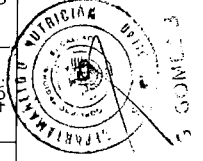
SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
6.1	ACELGA	KILOGRAMO	60	60	75	60	75	60	60	75	60	60	75	60	780
6.2	AJI VERDE	KILOGRAMO	60	60	75	60	75	60	60	75	60	60	75	60	780
6.3	ALBAHACA	KILOGRAMO	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	16	208
6.4	APIO FRESCO	KILOGRAMO	160	160	200	160	200	160	160	200	160	160	200	160	2080
6.5	ARVEJA VERDE FRESCA	KILOGRAMO	160	160	200	160	200	160	160	200	160	160	200	160	2080
6.6	BETERRAGA	KILOGRAMO	320	320	380	320	380	320	320	380	320	320	380	320	4080
6.7	BROCOLI	KILOGRAMO	320	320	400	320	400	320	320	400	320	320	400	320	4160
6.8	CAIUA	KILOGRAMO	200	200	250	200	250	200	200	250	200	200	250	200	2600
6.9	CEBOLLA CHINA	KILOGRAMO	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	50	40	520
6.10	CEBOLLA DE CABEZA	KILOGRAMO	1000	1000	1250	1000	1250	1000	1000	1250	1000	1000	1250	1000	13000
6.11	CHAMPIÑONES	KILOGRAMO	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25	20	260
6.12	CHINCHO	KILOGRAMO	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	16	208
6.13	COL CHINA	KILOGRAMO	80	80	100	80	100	80	80	100	80	80	100	80	1040
6.14	COLIFLOR	KILOGRAMO	200	200	250	200	250	200	200	250	200	200	250	200	2600
6.15	CULANTRO	KILOGRAMO	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	16	208
6.16	ESPINACA	KILOGRAMO	320	320	350	320	350	320	320	350	320	320	350	320	3960
6.17	FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	60	60	75	60	75	60	60	75	60	60	75	60	780
6.18	HABAS VERDES	KILOGRAMO	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	50	40	520
6.19	HIERBA BUENA	KILOGRAMO	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	16	208



6.20	HIERBA LUISA	KILOGRAMO	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	50	40	520
6.22	HUACATAY	KILOGRAMO	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	16	208
6.22	KION	KILOGRAMO	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	16	208
6.23	LECHUGA	KILOGRAMO	200	200	250	200	250	200	200	250	200	200	250	200	2600
6.24	MANZANILLA	KILOGRAMO	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	50	40	520
6.25	NABO	KILOGRAMO	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	120	1560
6.26	OLLUCO	KILOGRAMO	400	400	500	400	500	400	400	500	400	400	500	400	5200
6.27	PEPINILLO	KILOGRAMO	320	320	400	320	400	320	320	400	320	320	400	320	4160
6.28	PEREJIL	KILOGRAMO	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	16	208
6.29	PIMIENTO	KILOGRAMO	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	120	1560
6.30	PORO	KILOGRAMO	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	120	1560
6.31	RABANITO	KILOGRAMO	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	50	40	520
6.32	ROCOTO	KILOGRAMO	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25	20	260
6.33	TOMATE	KILOGRAMO	800	800	1000	800	1000	800	800	1000	800	800	1000	800	10400
6.34	ZANAHORIA	KILOGRAMO	800	800	1000	800	1000	800	800	1000	800	800	1000	800	10400
6.35	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	240	240	300	240	300	240	240	300	240	240	300	240	3120
6.36	PASTA DE WANTAN	KILOGRAMO	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25	20	260

ITEM PAQUETE N°07: PRODUCTOS LÁCTEOS

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
7.1	MANJAR BLANCO DE LECHE	KILOGRAMO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
7.2	LECHE FRESCA DESCREMADA O SEMIDESCREMADA	LITRO	4500	4500	4500	4500	4500	4500	4500	4500	4500	4500	4500	4500	54000
7.3	LECHE FRESCA ENTERA	LITRO	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	10800
7.4	QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KILOGRAMO	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	10800
7.5	QUESO FUNDIDO LAMINADO	KILOGRAMO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
7.6	LECHE EVAPORADA	UNIDAD	0	0	0	0	480	0	0	0	0	480	0	0	960



**ITEM PAQUETE N°08: PAN**

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
8.1	PAN FRANCES	UNIDAD	15035	14550	15035	14550	15035	15035	14550	15035	14550	15035	15035	13580	177025
8.2	PAN INTEGRAL	UNIDAD	3100	3000	3100	3000	3100	3100	3000	3100	3000	3100	3100	2800	36500
8.3	PAN DE HAMBURGUESA	UNIDAD	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	1660	24485
8.4	PAN DE COLIZA	UNIDAD	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	1660	24485
8.5	PAN DE CIABATA	UNIDAD	2075	1660	2075	1660	2075	2075	1660	2075	1660	2075	2075	1660	22825
8.6	PAN DE CARIOCA	UNIDAD	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	19920
8.7	PAN DE QUINUA	UNIDAD	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	19920
8.8	PAN DE CAMOTE	UNIDAD	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	19920
8.9	PAN DE MAIZ	UNIDAD	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	1660	19920

**ITEM PAQUETE N°9: FÓRMULAS NUTRICIONALES ESTANDAR**

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
9.1	FORMULA ENTERAL POLIMERICA SIN LACTOSA - ADULTO	KILOGRAMO	331.5	331.5	331.5	331.5	331.5	331.5	331.5	331.5	331.5	331.5	331.5	331.5	3978
9.2	FORMULA ENTERAL POLIMERICA SIN LACTOSA - PEDIATRICO	KILOGRAMO	94.5	94.5	94.5	94.5	94.5	94.5	94.5	94.5	94.5	94.5	94.5	94.5	1134

**ITEM PAQUETE N°10: FÓRMULAS NUTRICIONALES ESPECIALIZADAS**

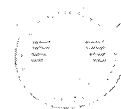
SUB ITEM	Descripción	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
10.1	FORMULA NUTRICIONAL PARA PACIENTE DIABÉTICO	KILOGRAMO	54.4	54.4	54.4	54.4	54.4	54.4	54.4	54.4	54.4	54.4	54.4	54.4	652.8
10.2	FORMULA NUTRICIONAL ELEMENTAL Y/O SEMIELEMENTAL	UNIDAD	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
10.3	FÓRMULA NUTRICIONAL PARA PACIENTE CON ENFERMEDAD PULMONAR	UNIDAD	255	255	255	255	255	255	255	255	255	255	255	255	3060
10.4	FÓRMULA NUTRICIONAL PARA PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL	UNIDAD	255	255	255	255	255	255	255	255	255	255	255	255	3060

**ITEM PAQUETE N°11: FÓRMULAS NUTRICIONALES MODULARES**

SUB ITEM	Descripción	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
11.1	FÓRMULA MODULAR CALÓRICA	KILOGRAMO	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	1152
11.2	FÓRMULA MODULAR PROTEICA	KILOGRAMO	49.5	49.5	49.5	49.5	49.5	49.5	49.5	49.5	49.5	49.5	49.5	49.5	594
11.3	FÓRMULA MODULAR DE FIBRA	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
11.4	FÓRMULA MODULAR DE GLUTAMINA	UNIDAD	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
11.5	FÓRMULA MODULAR PARCIALMENTE HIDROLIZADA	UNIDAD	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440



G. GOMEZ B



068

## 2. CRONOGRAMA DE ENTREGAS - ANEXO N°02<sup>21</sup>

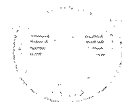
### ITEM PAQUETE N°01: ABARROTES

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO, lo correspondiente a una (01) quincena.

SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: 2 VEZ POR MES, (DENTRO DE LA PRIMERA Y SEGUNDA QUINCENA)

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	QUINCENA 1	QUINCENA 2	TOTAL MENSUAL
1.1	ACEITE OLIVA EXTRA VIRGEN	LITRO	3	3	6
1.2	ACEITUNA NEGRA DE BOTIJA	KILOGRAMO	30	30	60
1.3	AJI PANCA SECO	KILOGRAMO	4	4	8
1.4	ANIS	KILOGRAMO	4	4	8
1.5	CAFÉ	KILOGRAMO	20	20	40
1.6	CANELA	KILOGRAMO	4	4	8
1.7	CAÑIHUA	KILOGRAMO	10	10	20
1.8	CHANCACA	KILOGRAMO	10	10	20
1.9*	CHOCOLATE EN BARRA*	UNIDAD	0	400	400
1.10	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	4	4	8
1.11	COCOA	KILOGRAMO	4	4	8
1.12	COMINO MOLIDO	KILOGRAMO	4	4	8
1.13	FIDEOS MACARRÓN	KILOGRAMO	25	25	50
1.14	FIDEOS ARITO	KILOGRAMO	25	25	50
1.15	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	KILOGRAMO	25	25	50
1.16	FIDEOS CODITO	KILOGRAMO	25	25	50
1.17	FIDEOS TALLARIN N°32	KILOGRAMO	150	150	300
1.18	FLAN	KILOGRAMO	100	50	150
1.19	GELATINA	KILOGRAMO	100	50	150
1.20	GELATINA DIETETICA	KILOGRAMO	1	0	1
1.21	GUINDONES	KILOGRAMO	15	15	30
1.22	HARINA DE ARVEJA	KILOGRAMO	5	5	10
1.23	HARINA DE CHUÑO	KILOGRAMO	150	100	250
1.24	HARINA DE MACA	KILOGRAMO	10	10	20
1.25	HIGO SECO	KILOGRAMO	5	0	5
1.26	HONGOS SECO	KILOGRAMO	1	0	1
1.27	KETCHUP	KILOGRAMO	6	6	12
1.28	LAUREL	KILOGRAMO	1	0	1
1.29	MAICENA	KILOGRAMO	50	25	75
1.30	MANI TOSTADO Y PELADO	KILOGRAMO	5	0	5
1.31	MANTEQUILLA	KILOGRAMO	20	20	40
1.32	MAYONESA	KILOGRAMO	6	6	12
1.33	MERMELADA	KILOGRAMO	36	36	72
1.34	MOSTAZA SALSA	KILOGRAMO	6	6	12
1.35	OREGANO	KILOGRAMO	4	4	8
1.36	PALILLO MOLIDO	KILOGRAMO	4	4	8
1.37*	PANETON*	UNIDAD	0	300	300
1.38	PAPRIKA	KILOGRAMO	4	4	8
1.39	PASAS	KILOGRAMO	10	10	20
1.40	PASTA DE TOMATE	KILOGRAMO	6	6	12
1.41	PIMIENTA MOLIDA	KILOGRAMO	4	4	8

<sup>21</sup> Respuesta a la consulta N°44, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA.



067

1.42	PURE DE PAPA	KILOGRAMO	40	40	80
1.43	SEMOLA	KILOGRAMO	100	50	150
1.44	SILLAO	LITRO	36	36	72
1.45	SILLAO CON CHAMPIÑONES	LITRO	4	0	4
1.46	TE	KILOGRAMO	4	4	8
1.47	TRIGO RESBALADO	KILOGRAMO	100	50	150
1.48	VINAGRE	LITRO	30	30	60

(\*) Ítems aplican solo para el mes 05 (julio) y mes 10 (diciembre), dentro de los primeros 20 días.

### ITEM PAQUETE N°02: CARNES BLANCAS

ITEM 2.1 (FILETE DE PECHUGA DE POLLO SIN PIEL) y 2.2 (MEDALLON DE PAVITA):

ENTREGA: SEMANAL

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO

SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: UNA (01) VEZ POR SEMANA (LOS DÍAS MARTES)

PARA LOS MESES 2, 4, 5, 7, 8, 10 y 12 SE REALIZARÁN 4 ENTREGAS

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	NÚMERO DE ENTREGA				TOTAL, MENSUAL
			1	2	3	4	
2.1	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	KILOGRAMO	100	100	100	100	400
2.2	MEDALLON DE PAVITA	KILOGRAMO	80	80	80	80	320

PARA EL MESES 1, 3, 6, 9 y 11 SE REALIZARÁ 5 ENTREGAS

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	NÚMERO DE ENTREGA					TOTAL, MENSUAL
			1	2	3	4	5	
2.1	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	KILOGRAMO	100	100	100	100	100	500
2.2	MEDALLON DE PAVITA	KILOGRAMO	80	80	80	80	80	400

### ITEM 2.3 CHULETA DE PAVO

ÚNICA ENTREGA: A LOS 23 días del MES 10 (DICIEMBRE)

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	TOTAL
2.3	CHULETA DE PAVO	KILOGRAMO	300

### ITEM PAQUETE N°03: CARNES ROJAS Y VÍSCERAS

ENTREGA: SEMANAL

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO.

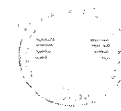
SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: UNA (1) VEZ POR SEMANA (LOS DÍAS MARTES).

PARA LOS MESES 1, 3, 4, 6, 7, 9, 11 y 12 SE REALIZARÁN 4 ENTREGAS

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	NÚMERO DE ENTREGA				TOTAL, MENSUAL
			1	2	3	4	
3.1	CARNE DE RES (BISTEK 100%)	KG	100	100	100	100	400
3.2	CARNE DE RES (CORTE GUISO ESPECIAL)	KG	50	50	50	50	200
3.3	CARNE DE RES (CORTE ASADO)	KG	50	50	50	50	200
3.4	CARNE DE CERDO	KG	100	100	100	100	400
3.5	MONDONGO	KG	60	0	0	0	60
3.6	BOFE DE RES	KG	0	60	0	0	60
3.7	HÍGADO DE RES	KG	0	0	60	0	60
3.8	CARNE MOLIDA	KG	60	0	0	60	120







060

**PARA EL MESES 2, 5, 8 y 10 SE REALIZARÁN 5 ENTREGAS**

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	NÚMERO DE ENTREGA					TOTAL MENSUAL
			1	2	3	4	5	
3.1	CARNE DE RES (BISTEK100%)	KILOGRAMO	100	100	100	100	100	500
3.2	CARNE DE RES (CORTE GUIZO ESPECIAL)	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	250
3.3	CARNE DE RES (CORTE ASADO)	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	250
3.4	CARNE DE CERDO	KILOGRAMO	100	100	100	100	100	500
3.5	MONDONGO	KILOGRAMO	60	0	0	0	0	60
3.6	BOFE DE RES	KILOGRAMO	0	60	0	0	0	60
3.7	HÍGADO DE RES	KILOGRAMO	0	0	60	0	0	60
3.8	CARNE MOLIDA	KILOGRAMO	60	0	0	60	0	120

**ITEM PAQUETE N°04: EMBUTIDOS**

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO, lo correspondiente a una (01) quincena.

SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: 2 VEZ POR MES, (DENTRO DE LA PRIMERA Y SEGUNDA QUINCENA)

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	QUINCENA 1	QUINCENA 2	TOTAL
4.1	HOT DOG DE TERNERA	KILOGRAMO	15	15	30
4.2	JAMON DE PAVITA	KILOGRAMO	15	15	30
4.3	CHORIZO COCIDO	KILOGRAMO	15	15	30
4.4	SALCHICHA DE POLLO	KILOGRAMO	15	15	30

**ITEM PAQUETE N°05: FRUTAS**

ENTREGA: SEMANAL

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO

SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: UNA (1) VEZ POR SEMANA (LOS DÍAS VIERNES).

**PARA LOS MESES 2, 4, 5, 7, 8, 10 y 12 SE REALIZARÁN 4 ENTREGAS**

SUB ITEM	Descripción	U/M	ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	TOTAL MENSUAL
5.1	FRUTA DE ESTACION	KILOGRAMO	300	300	300	300	1200
5.2	MANZANA CRIOLLA	KILOGRAMO	20	20	20	20	80
5.3	MEMBRILLO	KILOGRAMO	20	20	20	20	80
5.4	PIÑA GOLDEN	KILOGRAMO	100	100	100	100	400
5.5	PLATANO ISLA	KILOGRAMO	100	100	100	100	400

**PARA EL MESES 1, 3, 6, 9 y 11 SE REALIZARÁ 5 ENTREGAS**

SUB ITEM	Descripción	U/M	ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	ENTREGA 5	TOTAL MENSUAL
5.1	FRUTA DE ESTACION	KILOGRAMO	300	300	300	300	300	1500
5.2	MANZANA CRIOLLA	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	100
5.3	MEMBRILLO	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	100
5.4	PIÑA GOLDEN	KILOGRAMO	100	100	100	100	100	500
5.5	PLATANO ISLA	KILOGRAMO	100	100	100	100	100	500

  
G. GOMEZ B



### ITEM PAQUETE N°06: VERDURAS

ENTREGA: SEMANAL

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO.

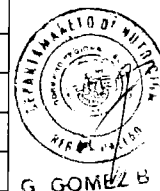
SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: UNA (1) VEZ POR SEMANA (LOS DÍAS MIÉRCOLES).

PARA LOS MESES 1, 2, 4, 6, 7, 9, 10 y 12 SE REALIZARÁN 4 ENTREGAS

SUB ITEM	Descripción	U/M	NÚMERO DE ENTREGAS				TOTAL, MENSUAL
			1	2	3	4	
6.1	ACELGA	KILOGRAMO	15	15	15	15	60
6.2	AJI VERDE	KILOGRAMO	15	15	15	15	60
6.3	ALBAHACA	KILOGRAMO	4	4	4	4	16
6.4	APIO FRESCO	KILOGRAMO	40	40	40	40	160
6.5	ARVEJA VERDE FRESCA	KILOGRAMO	40	40	40	40	160
6.6	BETERRAGA	KILOGRAMO	60	100	60	100	320
6.7	BROCOLI	KILOGRAMO	80	80	80	80	320
6.8	CAIGUA	KILOGRAMO	50	50	50	50	200
6.9	CEBOLLA CHINA	KILOGRAMO	10	10	10	10	40
6.10	CEBOLLA DE CABEZA	KILOGRAMO	250	250	250	250	1000
6.12	CHAMPIÑONES	KILOGRAMO	5	5	5	5	20
6.13	CHINCHO	KILOGRAMO	4	4	4	4	16
6.14	COL CHINA	KILOGRAMO	20	20	20	20	80
6.15	COLIFLOR	KILOGRAMO	50	50	50	50	200
6.16	CULANTRO	KILOGRAMO	4	4	4	4	16
6.17	ESPINACA	KILOGRAMO	80	80	80	80	320
6.18	FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	15	15	15	15	60
6.19	HABAS VERDES	KILOGRAMO	10	10	10	10	40
6.20	HIERBA BUENA	KILOGRAMO	4	4	4	4	16
6.21	HIERBA LUISA	KILOGRAMO	10	10	10	10	40
6.22	HUACATAY	KILOGRAMO	4	4	4	4	16
6.23	KION	KILOGRAMO	4	4	4	4	16
6.24	LECHUGA	KILOGRAMO	50	50	50	50	200
6.25	MANZANILLA	KILOGRAMO	10	10	10	10	40
6.27	NABO	KILOGRAMO	30	30	30	30	120
6.28	OLLUCO	KILOGRAMO	100	100	100	100	400
6.29	PEPINILLO	KILOGRAMO	80	80	80	80	320
6.30	PEREJIL	KILOGRAMO	4	4	4	4	16
6.31	PIMIENTO	KILOGRAMO	30	30	30	30	120
6.32	PORO	KILOGRAMO	30	30	30	30	120
6.33	RABANITO	KILOGRAMO	10	10	10	10	40
6.34	ROCOTO	KILOGRAMO	5	5	5	5	20
6.35	TOMATE	KILOGRAMO	200	200	200	200	800
6.36	ZANAHORIA	KILOGRAMO	200	200	200	200	800
6.37	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	60	60	60	60	240
6.38	PASTA DE WANTAN	KILOGRAMO	5	5	5	5	20

PARA LOS MESES 3, 5, 8 y 11 SE REALIZARÁN 5 ENTREGAS

SUB ITEM	Descripción	U/M	NÚMERO DE ENTREGAS					TOTAL, MENSUAL
			1	2	3	4	5	
6.1	ACELGA	KILOGRAMO	15	15	15	15	15	75
6.2	AJI VERDE	KILOGRAMO	15	15	15	15	15	75
6.3	ALBAHACA	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	20
6.4	APIO FRESCO	KILOGRAMO	40	40	40	40	40	200
6.5	ARVEJA VERDE FRESCA	KILOGRAMO	40	40	40	40	40	200





6.6	BETERRAGA	KILOGRAMO	60	100	60	100	60	380
6.7	BROCOLI	KILOGRAMO	80	80	80	80	80	400
6.8	CAIGUA	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	250
6.9	CEBOLLA CHINA	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	50
6.10	CEBOLLA DE CABEZA	KILOGRAMO	250	250	250	250	250	1250
6.12	CHAMPIÑONES	KILOGRAMO	5	5	5	5	5	25
6.13	CHINCHO	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	20
6.14	COL CHINA	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	100
6.15	COLIFLOR	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	250
6.16	CULANTRO	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	20
6.17	ESPINACA	KILOGRAMO	70	70	70	70	70	350
6.18	FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	15	15	15	15	15	75
6.19	HABAS VERDES	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	50
6.20	HIERBA BUENA	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	20
6.21	HIERBA LUISA	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	50
6.22	HUACATAY	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	20
6.23	KION	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	20
6.24	LECHUGA	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	250
6.25	MANZANILLA	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	50
6.27	NABO	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	150
6.28	OLLUCO	KILOGRAMO	100	100	100	100	100	500
6.29	PEPINILLO	KILOGRAMO	80	80	80	80	80	400
6.30	PEREJIL	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	20
6.31	PIMIENTO	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	150
6.32	PORO	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	150
6.33	RABANITO	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	50
6.34	ROCOTO	KILOGRAMO	5	5	5	5	5	25
6.35	TOMATE	KILOGRAMO	200	200	200	200	200	1000
6.36	ZANAHORIA	KILOGRAMO	200	200	200	200	200	1000
6.37	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	60	60	60	60	60	300
6.38	PASTA DE WANTAN	KILOGRAMO	5	5	5	5	5	25

#### ITEM PAQUETE N°07: PRODUCTOS LÁCTEOS

ENTREGAS: QUINCENAL

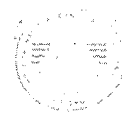
PRIMERA ENTREGA: Lo correspondiente a una (01) quincena, HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO.

SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: 2 vez por mes, (dentro de la primera y segunda quincena)

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	QUINCENA 1	QUINCENA 2	TOTAL, MENSUAL
7.1	MANJAR BLANCO DE LECHE	KILOGRAMO	20	20	40
7.2	LECHE FRESCA DESCREMADA O SEMIDESCREMADA	LITRO	2250	2250	4500
7.3	LECHE FRESCA ENTERA	LITRO	450	450	900
7.4	QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KILOGRAMO	30	30	60
7.5	QUESO FUNDIDO LAMINADO	KILOGRAMO	30	30	60
7.6*	LECHE EVAPORADA*	UNIDAD	0	480	480

(\*) Ítem aplica solo para el mes 05 (julio) y mes 10 (diciembre), dentro de los primeros 20 días.





063

### ITEM PAQUETE N°08: PAN

ENTREGA: DIARIA

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO.

SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: 1000 UNIDADES DE PAN DE FORMA DIARIA

SUB ITEM	Descripción	U/M	ENTREGA DIARIA
8.1	PAN FRANCES	UNIDAD	485
8.2	PAN INTEGRAL	UNIDAD	100
8.3*	PAN DE HAMBURGUESA*	UNIDAD	415
8.4*	PAN DE COLIZA*	UNIDAD	415
8.5*	PAN DE CIABATA*	UNIDAD	415
8.6*	PAN DE CARIOCA*	UNIDAD	415
8.7*	PAN DE QUINUA*	UNIDAD	415
8.8*	PAN DE CAMOTE*	UNIDAD	415
8.9*	PAN DE MAIZ*	UNIDAD	415

(\*) Para estos sub ítems, se recibirán solo uno de ellos al día de forma intercalada durante el mes.

### ITEM PAQUETE N°9: FÓRMULAS NUTRICIONALES ESTANDAR

ENTREGA: MENSUAL

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO.

SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: 1 vez por mes (dentro de los 5 primeros días contados)

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	UNICA ENTREGA MENSUAL
9-1	FORMULA ENTERAL POLIMERICA O PARCIALMENTE HIDROLIZADA SIN LACTOSA	KILOGRAMO	334.5
9-2	FORMULA NUTRICIONAL PEDIATRICA	KILOGRAMO	94.5

### ITEM PAQUETE N°10: FÓRMULAS NUTRICIONALES ESPECIALIZADAS

ENTREGA: MENSUAL

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO.

SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: 1 vez por mes (dentro de los 5 primeros días contados)

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	UNICA ENTREGA MENSUAL
10-1	FÓRMULA NUTRICIONAL PARA PACIENTE DIABÉTICO	KILOGRAMO	54.4
10-2	FORMULA NUTRICIONAL ELEMENTAL Y/O SEMIELEMENTAL	UNIDAD	400
10-3	FÓRMULA NUTRICIONAL PARA PACIENTE CON ENFERMEDAD PULMONAR	UNIDAD	255
10-4	FÓRMULA NUTRICIONAL PARA PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL	UNIDAD	255

### ITEM PAQUETE N°11: FÓRMULAS NUTRICIONALES MODULARES

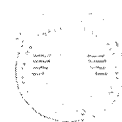
ENTREGA: MENSUAL

PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 DÍAS DE FIRMADO EL CONTRATO.

SEGUNDA ENTREGA EN ADELANTE: 1 vez por mes (dentro de los 5 primeros días contados)

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	UNICA ENTREGA MENSUAL
11-1	FÓRMULA MODULAR CALÓRICA	KILOGRAMO	96
11-2	FÓRMULA MODULAR PROTEICA	KILOGRAMO	49.5
11-3	FÓRMULA MODULAR DE FIBRA	UNIDAD	15
11-4	FÓRMULA MODULAR DE GLUTAMINA	UNIDAD	100
11-5	FÓRMULA MODULAR PARCIALMENTE HIDROLIZADA	UNIDAD	120

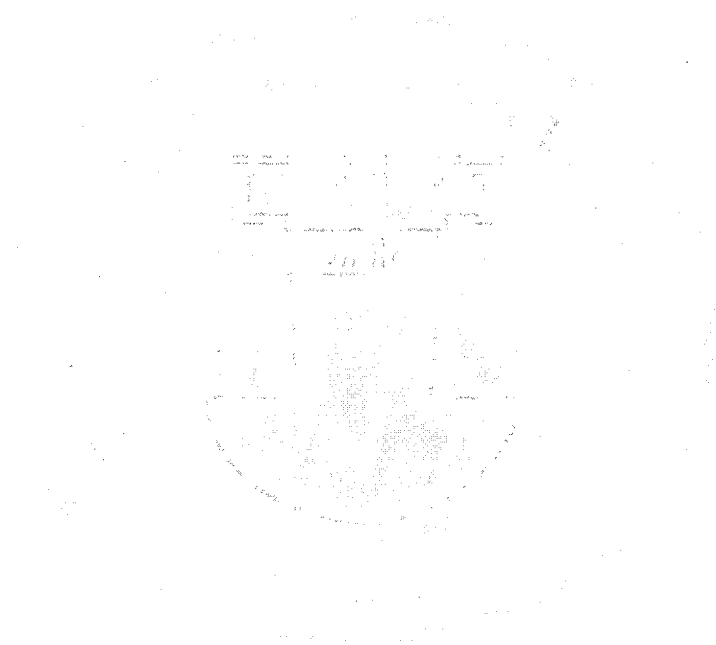




062

3. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OFERTADOS (FICHAS TÉCNICAS) – ANEXO N°03<sup>22</sup>

## FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



### ITEM PAQUETE N°01

## ABARROTES



<sup>22</sup> Respuesta a la consulta N°44, formulada por la empresa SSOMA HUALLAGA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA.



061

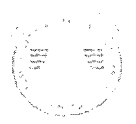
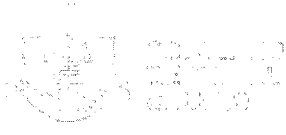
1.1. ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Aceite que se obtiene a partir del fruto de la oliva únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones sobre todo térmicas (25-40°C) que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado, para los aceites de oliva vírgenes
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceite de Oliva Virgen Extra 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica Aroma frutado característico de las aceitunas, ligeramente amargo y picante Con aroma también a plátano, mata de tomate Libre de sabores extraños
	Característica físicoquímica Acidez (% ac. Oleico) $\leq 0,8$ , Índice de Peróxidos (mEqO <sub>2</sub> /kg) $\leq 20$ , Ceras (mg/kg) $\leq 250$ , Monopalmitato de 2-glicerilo (%) $\leq 0,9$ si % ácido palmítico total $\leq 14\%$ $\leq 1,0$ si % ácido palmítico $> 14\%$ , Estigmatadieno (mg/kg) $\leq 0,10$ Diferencia ECN42 (HPLC) y ECN42 (teórico) $\leq 0,2$ K232 $\leq 2,50$ K270 $\leq 0,22$ Delta-K $\leq 0,01$
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-13 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos (ufc/mL): Menor a 100 Coliformes $\leq 1$
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido de forma directa
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase traslucido con peso neto de 1000 ml. Debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008:1987 ENVASES METÁLICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286:1988, (revisada el 2012) ENVASES DE PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deberán llevar rotulado, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995. PRODUCTO ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado 7a. Ed. según corresponda a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Volumen en litros, del producto envasado d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto e) La identificación del lote de producción f) Nombre del país donde se elaboró el producto g) Número del Registro Sanitario Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo

Nota. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.2 ACEITUNA NEGRA DE BOTIJA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La aceituna negra botija peruana o de mesa es un fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. Calidad extra
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceituna negra al 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Características organolépticas: Aspecto: color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne Tamaño. Determinado por el número de frutos que entren en un kilogramo o hectogramo, siendo el calibre solicitado 91/100. Libre de sabores extraños.
	Características físicoquímicas: Materias extrañas inocuas: 1 pieza por Kilogramo De epidermis que no afectan a la pulpa: 2% De epidermis que afectan a la pulpa: 3% Frutos arrugados (excepto los arrugados naturalmente): 1% Frutos blandos o fibrosos: 3% Coloración anormal: 1% Daños producidos por criptógamas: 2% Daños producidos por insectos: 2% Daños producidos por cuidados culturales anormales: Exento Daños producidos por Dacusoleae (con orificio de salida): 5% Pedúnculos (excepto para la forma de presentación con pedúnculos): 1% Total acumulado permitido: 13%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Se envasarán en bolsas de polietileno de 750 g a 1Kg <sup>23</sup> , en salmuera (agua con sal) cuya concentración mínima de cloruro de sodio sea del 7%. El envase deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte.



<sup>23</sup> Respuesta a la consulta N°12, Formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



060

VIDA ÚTIL ESPERADA	En salmuera (agua con sal) de 100 a 120 días
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "aceitunas negras" o "aceitunas de mesa"</li><li>• El tamaño y calibre de las aceitunas presentadas</li><li>• El nombre y la dirección del fabricante o envasador</li><li>• La identificación del lote deberán figurar en el envase</li><li>• Fecha de vencimiento</li><li>• Peso neto en kilogramos.</li></ul>

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.3 AJÍ PANCA SECO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El ají panca seco y sin pepa <sup>24</sup> , es el fruto maduro, seco y picante de <i>frutescens</i> , arbusto de la familia de las solanáceas
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Ají panca al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Características organolépticas:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>-Forma: Baya alargada sin pepa</li><li>-Tamaño: Mediano 6 a 8 cm</li><li>-Color: Rojo oscuro</li></ul> <u>Requisitos mínimos de calidad:</u> <p>El ají panca seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos: Los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2% La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1%. Estar exentas de manchas oscuras internas Tamaño uniforme aproximadamente.</p> <u>Características físicoquímicas:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>-Humedad, máx.: 11.00%</li><li>-Cenizas totales, máx.: 8.00%</li><li>-Extracto etéreo no volátil, mín.: 15.00%</li><li>-Nitrógeno (N) total, mín.: 2.00%</li><li>-Cenizas insolubles en HCl, máx.: 1.25%</li><li>-Fibra cruda, máx.: 28.00%</li></ul>
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El envase deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas, químicas y organolépticas. Los ajíes secos se envasarán en bolsas de polietileno o de yute de 1 kg a 2 kg. <sup>25</sup>
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda</li><li>• Designación del producto.</li><li>• Peso neto en kilogramos</li></ul>

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

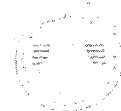
1.4 ANIS	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	De primera, tamaño, olor y sabor característico, seco, color marrón claro, libre de partículas extrañas, y envasado en material de Polietileno de buena protección de 1-5 Kg. sin sustancias extrañas, tiempo de vida útil 06 meses como mínimo.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Anís entero al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Características organolépticas:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>-Forma: Baya alargada.</li><li>-Color: Rojo oscuro.</li><li>-Sabor: Muy picante y característico</li></ul> <u>Requisitos mínimos de calidad:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>-El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores</li><li>-La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%</li><li>-La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1%</li><li>-Estar exentas de manchas oscuras internas.</li></ul> <u>Características físicoquímicas:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>-Humedad, máx.: 11.00%</li><li>-Cenizas totales, máx.: 8.00%</li><li>-Cenizas insolubles en HCl, máx.: 1.25%</li><li>-Tamaño: Mediano 6 a 8 cm-</li><li>-Aspecto: Arrugado y brillante generalmente.</li><li>-Olor: Aromático, característico y natural</li><li>-Nitrógeno (N) total, mín.: 2.00%</li><li>-Extracto etéreo no volátil, mín.: 15.00%</li><li>-Fibra cruda, máx.: 28.00%</li></ul>
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en material de Polietileno de buena protección de 1-5 Kg, sin sustancias extrañas
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li></ul>



G. GOMEZ B

<sup>24</sup> Respuesta a la consulta N°13, de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L. (sin pepa)

<sup>25</sup> Respuesta a la consulta N°13, de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L. (bolsas de polietileno o de yute de 1 kg a 2 kg.)



059

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Designación del producto</li><li>• Peso neto en Kilogramos</li></ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El medio de transporte empleado no deberá transmitir al anís, características indeseables que impidan su consumo

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.5 CAFÉ	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Café tostado, molido y envasado sin persegantes en envase trlaminado
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	100% café arábico
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Olor: A café tostado -Color: Marrón oscuro -Aroma: A café -Acidez: Baja -Cuerpo: Intenso -Sabor: Intenso a café
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase trlaminado en paquetes de 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 4 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre del producto. Código o clave del lote</li><li>• Declaración de los ingredientes (de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados C95 en la elaboración del producto</li><li>• Nombre y dirección del fabricante.</li><li>• Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional</li><li>• Número de Registro Sanitario</li><li>• Fecha de vencimiento</li><li>• Condiciones especiales de conservación.</li></ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.6 CANELA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Canela entera
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	100% canela
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Olor: Característico agradable -Color: Marrón rojizo a marrón cuero -Sabor: dulce y ligero toque cítrico -Apariencia: Corteza del árbol de canela, entera en rajas <u>Característica físicoquímica:</u> Humedad: Máximo 13.7 % Materias extrañas: 1%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Detección de salmonella en 25g: Ausente Escherichia coli B-D-Glucuronidasa: < 10 UFC/g.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluido con agua hervida
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En sacos de polipropileno, bolsas de polietileno <sup>26</sup> o papel multipliego de 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 4 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente. <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda</li><li>• Designación del producto.</li><li>• Peso neto en kilogramos</li></ul>

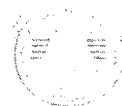
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.7 CAÑIHUA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de <i>Chenopodium pallidicaule</i> , separado de la cáscara obteniendo un grano perlado
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cañihua al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Producto elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados de <i>Chenopodium pallidicaule</i> sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) y obtener un grano semi-pilado, perlado. La cañihua deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de peiado y de residuos de envolturas celulósicas. <u>Característica físicoquímica:</u> -Humedad: Máximo 14.5% -Cenizas: Máximo 1.5% -Alcalinidad: Máximo 0.1% -Granos partidos: Máximo 0.2%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1)

<sup>26</sup> Respuesta a consulta N°14, de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.







058

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de 5 Kg a 10Kg. Deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Nombre del producto Contenido neto aproximado, en kilogramos. Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA Sistema de identificación Fecha de envasado y fecha de vencimiento Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.8 CHANCACA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Denominado también como azúcar no centrifugado con alto contenido de melaza es el producto sólido obtenido directo del jugo de la caña de azúcar ( <i>Saccharum</i> sp.), mediante procedimientos apropiados.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Azúcar no centrifugado al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Aspecto: sólido uniforme -Color: marrón oscuro -Olor: agradable -Sabor: característico al azúcar <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad máxima 2 % -Ceniza 1.46 – 1.53 % -pH 6.00 – 6.5 a 20°C -Azúcares Reductores 4-11 % -° Brix 96 ± 2 °Bx -Sólidos sedimentables máximo 1.5%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Cumplir NTS N°071-MINSA/DIGESA-1.3 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Recuento de microorganismos aerobios/mesófilos (ufc/mL). Menor a 100. Coliformes < a 1
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Empaque de polietileno y/o polipropileno <sup>27</sup> por 5 kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto • Peso neto en kilogramos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.9 CHOCOLATE EN BARRA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto obtenido a partir del cacao y la mezcla de otros ingredientes. Las barras de chocolate son elaboradas con granos de cacao selecto con un agradable sabor y aroma. Envasado herméticamente.
KILOGRAMO	Unidad
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cacao en polvo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Aspecto: sólido uniforme -Color: marrón oscuro. -Olor: agradable -Sabor: característico <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad máxima 5% -Acidez 1.75% Grasas (manteca de cacao): mínimo 35%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Empaque de bolsa trilaminado por 90 kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente • Nombre o marca del producto cuando corresponda • Designación del producto • Peso neto en kilogramos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<sup>27</sup> Respuesta a la consulta N°15, de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



G GOMEZ B



057

1.10 CLAVO DE OLOR	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potenciador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Clavo de olor al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Aspecto: forma alargada -Color: café -Aroma y sabor: aromático, característico
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: máximo 15.0% -Cenizas: 8.0%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	-Recuento de bacterias aerobias mesófilas < 300 000 ufc/g -NMP de Coliformes totales < 50 ufc/g -Recuento de Esporas Clostridium S.R. < 100 ufc/g -NMP de Coliformes fecales < 3 ufc/g -Recuento de mohos y levaduras < 5000 ufc/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polipropileno x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto • Peso neto en kilogramos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.11 COCOA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Cacao refinado, producto nacional. Calidad de primera, con información nutricional
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cocoa al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños Sabor – olor: fuerte - característico, libre de sabores extraños Color: marrón oscuro
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: máximo 10.0% -Granulometría: en malla 20 pasa mín. 90%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	-Coliformes fecales: <3NMP/g 4 – 40 -Recuento de baciloscereus: <100UFC/g 100 – 1000 -Sulfito reductor: <10UFC/g 100 – 1000 -Recuento de levaduras y mohos L: <10 UFC/g 3000 – 5000 M: <10 UFC/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Presentación bolsa de 150 g a 500 g <sup>28</sup> . Herméticamente sellado
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Volumen en litros, del producto envasado. d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto. e) La identificación del lote de producción f) Nombre del país donde se elaboró el producto. g) Número del Registro Sanitario Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INACAL. <sup>29</sup> Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

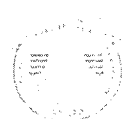
1.12 COMINO MOLIDO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Frutos limpios, secos y molidos del <i>Cuminumcyminum</i> , muy aromático con sabor amargo, cálido y un poco picante
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Comino al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños -Color: café verdoso Sabor – olor: fuerte - característico -Libre de sabores extraños
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: máximo 10.0% -Granulometría: en malla 20 pasa mín. 90%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	-Coliformes fecales: <3NMP/g 4 – 40 -Recuento de baciloscereus: <100UFC/g 100 – 1000 -Sulfito reductor: <10UFC/g 100 – 1000 -Recuento de levaduras y mohos L: <10 UFC/g 3000 – 5000 M: <10 UFC/g

<sup>28</sup> Respuesta a la consulta formulada N°16, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>29</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



G. GOMEZ 3



056

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Presentación bolsa x 150 g a 500 g. <sup>30</sup> en bolsa de polietileno Herméticamente sellado
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Volumen en litros, del producto envasado d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto e) La identificación del lote de producción f) Nombre del país donde se elaboró el producto g) Número del Registro Sanitario Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INACAL <sup>31</sup> Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.13 FIDEOS MACARRÓN	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El fideo macarrón, es un tipo de fideo de pasta seca de forma de tubo alargado. Elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada, agua y almidón
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FISICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). Libre de sabores extraños. <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: Máximo 15% -Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.45%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envases de 0,250 Kg Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 12 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D.S 007-1998 S A MINSA/DIGESA a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado e) Nombre, razón social y dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número del Registro Sanitario i) Condiciones de conservación El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario-Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado- <sup>32</sup> Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.14 FIDEOS ARITO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El fideo arito, es un tipo de fideo de pasta seca de sección redonda. Elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada, agua y almidón
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FISICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). Libre de sabores extraños. <u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: Máximo 15% -Acidez (expresada en ácido láctico) Máximo 0.45%

<sup>30</sup> Respuesta a la consulta formulada N°17, Formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>31</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>32</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.





05

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envases de 0,250 Kg Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D S 007-1998 S A MINSA/DIGESA a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas d) Peso del producto envasado e) Nombre, razón social y dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número del Registro Sanitario i) Condiciones de conservación El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Obligatorio el certificado de calidad/análisis físico-químico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INACAL <sup>33</sup> Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

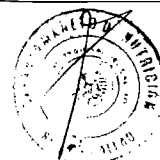
1.15 FIDEOS CABELLO DE ÁNGEL	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es una pasta elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. El fideo tiene las siguientes dimensiones: Forma: Pasta larga seca, redonda Largo De 26 a 30 cm aproximadamente Diámetro: 1.2 mm aproximadamente
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada, agua y almidón.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón (Base 15% de humedad). Libre de sales extrañas. Característica fisicoquímica -Humedad: Máximo 15% -Acidez (expresada en ácido láctico) : Máximo 0.45%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envases de 0,250 Kg Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D S 007-1998 S A MINSA/DIGESA a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas d) Peso del producto envasado e) Nombre, razón social y dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número del Registro Sanitario i) Condiciones de conservación El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Registro sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis físico-químico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INACAL <sup>34</sup> Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

1.16 FIDEOS CODITO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El fideo Codito, es un tipo de fideo de pasta seca. Elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. Forma de codito
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada, agua y almidón

<sup>33</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L

<sup>34</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L





054

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FISICOQUÍMICAS</b>	Característica organoléptica Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad) Libre de sabores extraños. Característica fisicoquímica -Humedad: Máximo 15% -Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.45%
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envases de 0,250 Kg Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D.S 007-1998 S A MINSA/DIGESA: a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación. El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INACAL <sup>35</sup> . Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.17 FIDEOS TALLARIN N°32	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	El fideo tallarin delgado N° 32 es una pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. El fideo tiene las siguientes dimensiones: -Forma: Pasta larga seca plana, gruesa -Largo: De 26 cm aproximadamente -Ancho: De 2.5 mm aproximadamente -Espesor: De 1.35 mm aproximadamente
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Harina de trigo fortificada, agua y almidón
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FISICOQUÍMICAS</b>	Característica organoléptica Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad) Libre de sabores extraños. Característica fisicoquímica -Humedad: Máximo 15% -Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.45%
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envases de 0,500 Kg Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D.S 007-1998 S A MINSA/DIGESA: a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación. El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027-Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INACAL <sup>36</sup> . Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

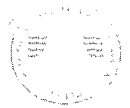
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<sup>35</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L

<sup>36</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L



G. GOMEZ



053

1.18 FLAN	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto industrializado para postres, se usa de manera instantanea
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Flan al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Característica organoléptica En buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de toda materia extraña, color, sabor y olor característicos al tipo de sabor. Característica microbiológica Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes ≤ a 1
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluido con agua hervida
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Empaque herméticamente cerrado no menor a 5 kilos, debidamente rotulado
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D.S 007-1998 S A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) 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 -Condiciones especiales de conservación
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INACAL <sup>37</sup> Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.19 GELATINA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto que resulta de disolver el colágeno por calor. Para fabricarla se utilizan huesos, piel y tendones, al cual se han añadido colorantes y saborizantes permitidos.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Gelatina al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Característica organoléptica En buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de toda materia extraña, color, sabor y olor característicos al tipo de sabor.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Empaque herméticamente cerrado de 19 g <sup>38</sup> debidamente rotulado.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D.S 007-1998 S A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) 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 -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INACAL <sup>39</sup> Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

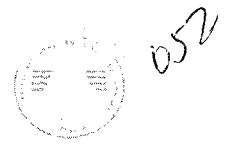
1.20 GELATINA DIETÉTICA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto que resulta de disolver el colágeno por calor. Para fabricarla se utilizan huesos, piel y tendones, al cual se han añadido colorantes y saborizantes permitidos.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Gelatina al 100%.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo

<sup>37</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L

<sup>38</sup> Respuesta a la consulta N°18, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L

<sup>39</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L





CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Característica organoléptica: En buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de toda materia extraña, color, sabor y olor característicos al tipo de sabor
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Empaque herméticamente de 0.5 kilogramos, debidamente rotulado
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA. - Nombre del producto Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) 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 - Condiciones especiales de conservación
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Obligatorio el certificado de calidad/análisis físico-químico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INACAL <sup>40</sup> Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.21 GUINDONES	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto que proviene de ciruelas ( <i>Prunus domestica</i> ) frescas y maduras, las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y tiernizado. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Premium.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Ciruela al 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: - Forma Ovalada - Textura Suave, piel firme - Sabor Característico, fruta natural de sabor dulce - Color Café a Café oscuro - Olor Característico - Tamaño: Mediano Característica físico-química: Humedad máx 34%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" - Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL): < a 100. - Conformes < a 1.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Cajas de cartón con bolsa de polietileno en su interior. TIPO Cajas de 10 Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda • Designación del producto • Peso neto en kilogramos.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.22 HARINA DE ARVEJA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de granos seleccionados de arveja.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Arveja al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza • La harina de arveja extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos • No permitirá aquella harina de arveja extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de arveja extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida. <u>Característica físico-química:</u> - Humedad: Menor o igual a 5.0% - Índice de peróxido: Menor a 10 mEq/kg de grasa - Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Menor o igual a 0.4% - Índice de gelatinización: Mayor a 94% - Aflatoxinas: No detectable en 5 ppb
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general

<sup>40</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L



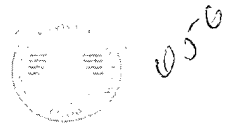
**Nota** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.23 HARINA DE CHUÑO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La harina de chuño o fécula de papa es el almidón que se extrae de los tubérculos y se compone de hidratos de carbono y almidón, contiene una cantidad mínima de proteína y grasa. Para obtener la fécula de papa, estas son machacadas hasta liberar los granos de almidón de las células destruidas, después de un proceso se obtiene el polvo blanco, lo encontramos en forma de polvo muy fino y de color blanco con sabor y olor neutro, es libre gluten.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Fécula de papa al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<p><u>Característica organoléptica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados.</li> <li>• Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza</li> <li>• La harina de arveja extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</li> <li>• No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.</li> <li>• No permitirá aquella harina de arveja extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina</li> <li>• Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado</li> <li>• No se permitirá aquella harina de arveja extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida</li> </ul> <p><u>Característica físicoquímica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad: Menor o igual a 5.0%</li> <li>- Índice de peróxido: Menor a 10 mEq/kg de grasa</li> <li>- Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Menor o igual a 0.4%</li> <li>- Índice de gelatinización: Mayor a 94%</li> <li>- Aflatoxinas: No detectable en 5 ppb</li> </ul>
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Envases de 25.00 kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S A MINSA/DIGESA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto. Código o clave del lote.</li> <li>- Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante</li> <li>- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional</li> <li>- Número de Registro Sanitario.</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- Condiciones especiales de conservación</li> </ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.24 HARINA DE MACA						
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La harina de maca proviene de la molienda de la maca ( <i>Lepidium meyenii</i> ) es una planta herbácea bienal nativa de los Andes del Perú, así como algunas partes de Bolivia.					
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos					
INGREDIENTES PRINCIPALES	Fécula de papa al 100%					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica.</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados</li> <li>• Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.</li> <li>• La harina de maca extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</li> <li>• Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado</li> <li>• No se permitirá aquella harina de maca extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida.</li> </ul>					
	<u>Característica fisicoquímica.</u> <table border="0"> <tr> <td>-Humedad: Menor o igual a 5.0%</td> <td>-Índice de gelatinización: Mayor a 94%</td> </tr> <tr> <td>-Índice de peróxido: Menor a 10 mEq/kg de grasa</td> <td>-Aflatoxinas: No detectable en 5 ppb</td> </tr> <tr> <td>-Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Menor o igual a 0.4%</td> <td></td> </tr> </table>	-Humedad: Menor o igual a 5.0%	-Índice de gelatinización: Mayor a 94%	-Índice de peróxido: Menor a 10 mEq/kg de grasa	-Aflatoxinas: No detectable en 5 ppb	-Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Menor o igual a 0.4%
-Humedad: Menor o igual a 5.0%	-Índice de gelatinización: Mayor a 94%					
-Índice de peróxido: Menor a 10 mEq/kg de grasa	-Aflatoxinas: No detectable en 5 ppb					
-Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Menor o igual a 0.4%						





FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N°451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Envases de 5 kg a 25 kg <sup>41</sup>
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D.S. 007-1998 S.A. MINSA/DIGESA: - Nombre del producto Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) 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 - Condiciones especiales de conservación
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.25 HIGO SECO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto que proviene de higos (Ficus carica) frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y tiernizado. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Premium
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Higo al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> - Forma Ovalada -Color Café a Café oscuro - Textura Suave, piel firme -Sabor Característico, fruta natural de sabor dulce - Olor Característico -Tamaño. Mediano  Característica físicoquímica: Humedad máx. 34%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-13 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL). Menor a 100. Coliformes < a 1.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase: Cajas de cartón con bolsa de polietileno en su interior Tipo: Cajas de 10 kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda • Designación del producto • Peso neto en kilogramos.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

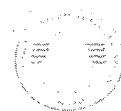
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.26 HONGO SECO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Hongo seco comestible "Boletusluteus." Variedad de hongo que crece en forma silvestre y son recolectados en forma artesanal entre los meses de abril a octubre de cada año.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hongo seco comestible "Boletusluteus." Al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Color: Café amarillento -Olor: Característico, muy acentuado -Sabor: Característico -Apariencia. En trozos largos  <u>Característica físicoquímica:</u> -Humedad < menor al 13.5% -Total de defectos de los trozos < menor al 30% -Trozos pequeños < menor al 15% -Impurezas. Ausencia Insectos o parte de ellos.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	-Clostridium perfringens: máximo 100 ufc/g -Mohos y levaduras: máximo 1000 ufc/g -Escherichia coli: negativo -Salmonella: Ausente en 25g -Total de aflatoxinas: < a 4mcg/kg
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En bolsa de polietileno. El peso será de 1 kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

<sup>41</sup> Respuesta a la consulta N°32, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.





049

1.27 KETCHUP	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas las pieles y semillas al que se le añaden otros ingredientes.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Tomate, jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, estabilizadores (E-415), especias y conservantes (E-202 y E-211)
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> - Aspecto y color: rojo característico - Sabor y olor: característico, libre de presencias extrañas
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Ph: <4 -Acidez: 0,9% mínimo expresada en ácido acético -Cloruros: 4 % máximo -Contenido en tomate: 25 % mínimo -Consistencia: 4,5 – 5,5 -Brix: mínimo 25
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aerobias mesófilas (30°C / 72 H): máximo 104 colonias por g. Enterobacterias totales: máximo 10 ufc/g Salmonella-Shigella: ausencia en 25g Mohos: 50 ufc/g Levaduras: 30 ufc/g Lactobacillus: 50 ufc/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Sachet de 900 <sup>42</sup> g a 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA - Nombre del producto Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) 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 - Condiciones especiales de conservación
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Registro sanitario- Obligatorio presentar el certificado de calidad/análisis físico químico y microbiológico de un laboratorio acreditado, el cual podrá ser proporcionado por el fabricante, el mismo que deberá ser entregado en el 1° y 3° mes del año de ejecución contractual. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R M N°449-2006- MINSA <sup>43</sup> El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.28 LAUREL	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Hojas sanas, limpias y desecadas procedentes del Laurusnobilis
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Laurel al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Color: verde -Sabor: Característico intenso y un poco amargo. -Olor: Característico, muy acentuado -Apariencia: Hojas largas de 5 - 10 x 2 - 4 cm
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad (%): < 15 -Cenizas totales (%): < 6 -Cenizas insolubles (%): < 1
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Escherichiacoli (ufc/g): ≤ 100 Salmonella (ufc/g): Ausencia en 25g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda • Designación del producto • Peso neto en kilogramos.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda • Designación del producto • Peso neto en kilogramos.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.29 MAICENA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	También llamado almidón de maíz o fécula de maíz, es un alimento rico en carbohidratos de color blanco
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo

<sup>42</sup> Respuesta a la consulta N°19, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>43</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.





048

INGREDIENTES PRINCIPALES	Almidón de maíz o fécula de maíz al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica físicoquímica: -Energía: Mínimo 356 kcal -Grasa: Mínimo 0.08% -Fibra: Mínimo 0.6% -Proteínas: Mínimo 0.41%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.3).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsas de polietileno de alta densidad u otro material apropiado. Envase de 1 kg a 5 Kg <sup>44</sup>
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Obligatorio el certificado de calidad/análisis físicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado por INAGAL <sup>45</sup> . Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M. N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.30 MANI TOSTADO Y PELADO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El maní es una leguminosa también conocida como cacahuate y pertenece a la variedad de la especie <i>Arachis hypogaea L.</i>
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Maní al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: -Color: Color rojizo oscuro, uniforme, sin manchas. -Forma: Oblongas -Olores y sabores: Característico, suave -Aspecto: Uniforme, firme, sin agujeros ni grietas
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Crit. V.7).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsas de polietileno de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para su uso con alimentos. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Envase de 1Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. c) Nombre y dirección del fabricante. d) Número de Registro Sanitario. e) Fecha de producción y fecha de vencimiento. f) Código o clave del lote. g) Condiciones de conservación. h) Valor nutricional por 100 gramos de producto.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.31 MANTEQUILLA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La manteca es el extracto graso de la leche obtenido por separación mecánica. Su consistencia untuosa permite utilizarla como complemento del pan. También se emplea en comidas y para texturizar pastas como purés.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Mantequilla al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: -Sabor: Característico al producto. -Color: De blanco amarillento a amarillo oro -Olor: Característico al producto. -Consistencia: Sólida y homogénea a una temperatura de 10°C – 12°C. Característica físicoquímica: -Humedad: Máximo 16% -Acidez expresada como ácido oleico: Máximo 0.3% -Materia grasa de leche: Mínimo 80% -Sólidos no grasos de la leche: Máximo 2% -Índice de peróxido: Máximo 1 mEq de peróxido/kg de materia grasa
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general

<sup>44</sup> Respuesta a la consulta N°20, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

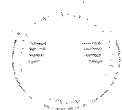
<sup>45</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.





Gobierno Regional del Callao  
Hospital Nacional Daniel A. Carrión

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



047

EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envoltura de papel parafinado u otro material apropiado, que no altere su calidad ni características sensoriales y que faciliten su almacenamiento conservación y manipulación del producto (no deberán transmitir sabores ni olores extraños), estas deben estar contenidas en cajas de cartón en donde se especifique la información de rotulado Envase de 90 g a 2 kg <sup>46</sup>
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 03 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art. 117 del D S 007-1998 S A MINSA/DIGESA - Nombre del producto Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) 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 - Condiciones especiales de conservación
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.32 MAYONESA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua, al que se le añaden otros ingredientes.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Aceite de vegetal, Agua, Yema de Huevo Pasteurizada, Vinagre de Vino, Azúcar, Sal, Estabilizantes E-412 y E-415, Conservadores E-202 y E-211, Acidulante E-330.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica. - Aspecto y color: rojo característico. -Sabor y olor: característico, libre de presencias extrañas Característica fisicoquímica. -Ph: <4 Acidez: 0,9% mínimo expresada en ácido acético -Consistencia: 4,5 – 5,5 -Cloruros: 4 % máximo-Contenido en tomate: 25 % mínimo -°Brix: mínimo 25
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	-Aerobias mesófilas (30°C / 72 H): máximo 104 colonias por g -Mohos: 50 ufc/g -Enterobacterias totales: máximo 10 ufc/g -Lactobacillus: 50 ufc/g -Salmonella-Shigella: ausencia en 25g -Levaduras: 30 ufc/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manejo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Sachet de 900 g a 1 Kg <sup>47</sup>
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D S 007-1998 S A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) 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 -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Registro sanitario. Obligatorio presentar el certificado de calidad/análisis físico químico y microbiológico de un laboratorio acreditado, el cual podrá ser proporcionado por el fabricante, el mismo que deberá ser entregado en el 1° y 5° mes del año de ejecución contractual. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA <sup>48</sup> . El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

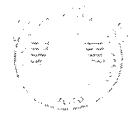
1.33 MERMELADA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es el producto preparado por cocción de fresas a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir una textura de gel. El producto está pasteurizado y envasado en caliente en cubos de plástico de calidad alimentaria y termosellados.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Fruta, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, agua, pectina
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica. -Color: Característico de fruta -Olor y Sabor: Agradable, característico -Textura: Gelificada y homogénea. Fácilmente untable, sin apariencia líquida
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manejo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Envase x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 03 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D S 007-1998 S A MINSA/DIGESA: - Nombre del producto Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto - Nombre y dirección del fabricante.

<sup>46</sup> Respuesta a la consulta N°21, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L

<sup>47</sup> Respuesta a la consulta N°22 formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L

<sup>48</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L





CPB

	-Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional -Número de Registro Sanitario -Fecha de vencimiento -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.34 MOSTAZA SALSA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto formulado a partir de los granos de mostaza, agua y vinagres
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Agua, vinagre de alcohol, grano de mostaza, azúcares, almodón, sal, estabilizantes E-412, E-410 E-407, acidulante E-330, conservadores E-202 E-211 y aromas naturales autorizados
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Aspecto y color: Propio y típico. -Sabor: característico <u>Característica fisicoquímica:</u> -Ph: 3,3 – 3,4 -Acidez: 2,5 % - 2,6% -Cloruros: 3,5 – 3,6 -Aceite de mostaza: >2,5%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	-Aerobias mesófilas (30°C / 72 H): máximo 104 colonias por g -Lactobacillus: 50 ufc/g -Enterobacterias totales: máximo 10 ufc/g -Mohos: 50 ufc/g -Salmonella-Shigella: ausencia en 25g -Levaduras: 30 ufc/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Sachet de 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA: -Nombre del producto. Código o clave del lote -Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) 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 -Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro sanitario: Obligatorio presentar el certificado de calidad/análisis físico químico y microbiológico de un laboratorio acreditado, el cual podrá ser proporcionado por el fabricante, el mismo que deberá ser entregado en el 1° y 6° mes del año de ejecución contractual. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA <sup>49</sup> El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

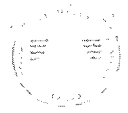
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.35 ORÉGANO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Las hojas secas de Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> L.) son hojas de color verde claro a verde ligero oscuro, libres de hojas amarillas o marrones y de impurezas, son muy fraganciosas y tienen un extraordinario poder saborizante.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Orégano al 100%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Apariencia: Hojas ovales, enteras y partidas -Materias Extrañas: 1% m -Sabor: característicos con tonos amargos -Olor: Característico -Color: Verde claro a verde ligero oscuro. -Peciolos o tallos: 10 % m <u>Característica fisicoquímica:</u> -Aceite Volátil: 1% min -Ceniza total: 12% m -Humedad: 12% m -Ceniza insoluble en ácido: 2%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	-E. Coli: <3 NMP/g -Coliformes totales: < 1,000 NMP/g -Salmonella en 25g. Ausencia
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de polietileno x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda • Designación del producto. • Peso neto en kilogramos.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<sup>49</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L





045

1.36 PALILLO MOLIDO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Palillo o azafrán presenta estigmas, solos o unidos a los estilos de las flores del <i>Crocussativus</i> / Su sabor es especiado, algo picante, destacando sobre todo su olor intensamente penetrante
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Palillo al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Humedad: ≤15% -Ausencia de colorantes artificiales
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	-E Coli <3 NMP/g. -Coliformes totales < 1,000 NMP/g -Salmonella en 25 g Ausencia
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de polietileno x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda</li><li>• Designación del producto</li><li>• Peso neto en kilogramos</li></ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos

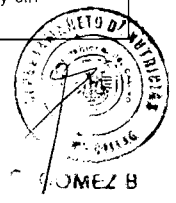
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.37 PANETON	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto de consistencia blanda y sabor dulce, obtenido por amasamiento y cocimiento de masas fermentadas preparadas con harina, azúcar, levadura, pasas, frutas confitadas, leche, huevos, sal, grasas vegetales, agua potable y otros aditivos permitidos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de fuerza, masa madre o levadura fresca, huevos, mantequilla y azúcar
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Característica fisicoquímica: Humedad: ≤70% humedad relativa
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	E Coli <3 NMP/g -Coliformes totales < 1,000 NMP/g -Salmonella en 25 g: Ausencia
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de polietileno x 0.9 a 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda</li><li>• Designación del producto</li><li>• Peso neto en kilogramos</li></ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.38 PAPRIKA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Frutos limpios, secos y molidos. Muy aromático con sabor amargo.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pimiento molido al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Color: Rojizo -Sabor: Característico especial (Agridulce). -Olor: Característico especial. <u>Característica fisicoquímica:</u> Humedad: 10 % máx. Granulometría: en malla 20 pasa mín. 90%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Coliformes fecales <3NMP/g 4 – 40 Recuento de baciluscereus <100UFC/g 100 – 1000 Mohos: <10 UFC/g Sulfito reductor <10UFC/g 100 – 1000 Recuento de levaduras y mohos Levaduras: <10 UFC/g 3000 – 5000
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluido con agua hervida
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polipropileno x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda</li><li>• Designación del producto</li><li>• Peso neto en kilogramos</li></ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





1.39 PASAS	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Sólido, sin semilla. Fruto desecado de uva, cuyo color depende de la variedad, forma ovalada, textura suave, olor y sabor agradable dulce característico.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Uva deshidratada
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Forma Ovalada -Sabor Característico, fruta natural de sabor dulce -Color Café a Café oscuro -Textura Suave, piel firme -Olor Característico -Tamaño: Jumbo. >12mm (75-130 por 100 g)
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Cadmio mg/Kg ND 0,05 -Plomo mg/Kg ND 0,2 -Mercurio mg/Kg ND 0,05 -Arsénico mg/Kg 0,16
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-13 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes < a 1.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase: Cajas de cartón con bolsa de polietileno en su interior Tipo: Cajas de 5 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto • Peso neto en kilogramos
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

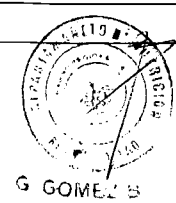
1.40 PASTA DE TOMATE	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es el producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de los tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos y limpios. Este tipo de pasta se logra calentando la pulpa a una temperatura de 75-98°C, inactivando las enzimas pectolíticas para permitir la preservación de la pectina que conferirá una mayor consistencia al producto.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Tomate al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica fisicoquímica:</u> -Color: rojo, de acuerdo a muestra patrón -Aspecto: Pastoso, sin grumos, sin aire, exento de cáscaras, semillas y materias extrañas. -Olor y sabor: Característico del tomate y exento de olores y sabores extraños)
	<u>Característica fisicoquímica:</u> -PH: < 4,5 -Azúcares reductores > = 50 % -Color: a/b >= 1 90 -Consistencia: 3,0 – 5,0 cm -Acidez: < 2,0
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Investigación de Aeróbicos mesófilos < 10 ufc/g Investigación de Aeróbicos termófilos < 10 ufc/g Investigación de Esporulados mesófilos < 10 ufc/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluido con agua hervida
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsas asépticas trilaminares de barrera doble., sachet de 240 g a 1 kg. <sup>50</sup>
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Cumplir con lo dispuesto en los Art.117 del D.S. 007-1998 S.A. MINSA/DIGESA - Nombre del producto. Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) 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 -Condiciones especiales de conservación
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Registro sanitario. Obligatorio presentar el certificado de calidad/análisis físico químico y microbiológico de un laboratorio acreditado, el cual podrá ser proporcionado por el fabricante, el mismo que deberá ser entregado en el 1° y 6° mes del año de ejecución contractual. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M. N° 449-2006- MINSA <sup>51</sup> El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.41 PIMIENTA MOLIDA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Frutos limpios, secos y molidos. Muy aromático con sabor amargo.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo

<sup>50</sup> Respuesta a la consulta N°24, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>51</sup> Respuesta a la consulta formulada N°33, formulada por la D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.





043

INGREDIENTES PRINCIPALES	Pimienta al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<p>Característica organoléptica</p> <p>-Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños -Color: característico</p> <p>-Sabor y olor: fuerte - característico.</p> <p>Característica fisicoquímica</p> <p>Humedad: 10 % máx. Granulometría: en malla 20 pasa mín. 90%</p>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>-Coliformes fecales &lt;3NMP/g 4 – 40</p> <p>-Recuento de bacilos &lt;100UFC/g 100 – 1000</p> <p>-Sulfito reductor &lt;10UFC/g 100 – 1000</p> <p>-Levaduras &lt;10 UFC/g 3000 – 5000</p> <p>-Recuento de levaduras y mohos</p> <p>-Mohos: &lt;10 UFC/g</p>
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluido con agua hervida
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polipropileno x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda</li> <li>• Designación del producto</li> <li>• Peso neto en kilogramos.</li> </ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.42 PURÉ DE PAPA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Mezcla para preparar puré de papa
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Papa deshidratada en hojuelas, estabilizantes y antioxidantes
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Característica organoléptica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados</li> <li>• Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza</li> <li>• No debe proceder de materia prima en mal estado de conservación</li> <li>• No podrá obtenerse a partir de papas descompuestas como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos</li> </ul>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-13 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"</p> <p>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL) Menor a 100 Coliformes &lt; 1</p>
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general y puede ser consumido diluido con agua hervida
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polipropileno x 1 Kg
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Cumplir con lo dispuesto en los Art 117 del D S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto. Código o clave del lote.</li> <li>- Declaración de los ingredientes (% de grasa (m/m), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante.</li> <li>- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional</li> <li>- Número de Registro Sanitario</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- Condiciones especiales de conservación</li> </ul>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.43 SEMOLA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es el producto obtenido de los granos de maíz (Zea mays L.), totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales, mediante un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosidad) y se le quita casi completamente el salvado y el germen.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Maíz al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<p>Característica organoléptica:</p> <p>-Color: Amarillo característico -Textura: Áspera y vidriosa</p> <p>-Sabor: Característico -Oloro: Característico</p> <p>-Tamaño de partícula: mediana mayor de 350 µm a 450 µm + 10%</p> <p>Característica fisicoquímica:</p> <p>-Humedad: Máximo 14.5% -Grasa: Máximo 1.7%</p> <p>-Cenizas: Máximo 0.7% -Fibra: Máximo 1.2%</p> <p>-Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Máximo 0.18%</p>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.2)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.

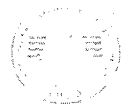






Gobierno Regional del Callao  
Hospital Nacional Daniel A. Carrión

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



092

EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de 5 a 25 Kg <sup>52</sup> . Sacos de papel, polietileno, polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multiplegokraft, de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Declaración de los ingredientes, micronutrientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas d) Peso del producto envasado e) Nombre, razón social y dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número del Registro Sanitario
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.44 SILLAO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La salsa es fabricada con agua, soja, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos. Durante el proceso de encurtido, todas las proteínas de la soja y del trigo son hidrolizadas completamente en aminoácidos y péptidos de bajo peso molecular.
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
INGREDIENTES PRINCIPALES	Salsa de soja
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Sabor: Salado, agrio, con regusto agradable -Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado -Aspecto: Transparente, color marrón rojizo, sin impurezas visibles <u>Característica fisicoquímica:</u> -Cloruro sódico (%): 14.6 -Nitrógeno total (%) 1.25 -Alcohol (%): 1.6 -pH: 4.8 -Densidad específica (g/l): 1.16 -Humedad (%): 71
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	-Aerobios mesófilos: 103 col/g máx. -E. Coli: 10 col/g máx. -Salmonella spp: Ausencia/25 g -Listeria spp: 100 col/g máx. Mohos y levaduras: 100 col/g máx.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Botellas de plástico por 500 ml <sup>53</sup>
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Declaración de los ingredientes, micronutrientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas d) Peso del producto envasado e) Nombre, razón social y dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número del Registro Sanitario
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

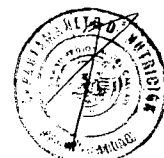
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.45 SILLAO CON CHAMPIÑONES	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La salsa es fabricada con agua, soja, esencia de champiñones y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos.
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
INGREDIENTES PRINCIPALES	Salsa de soja con champiñones
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> -Sabor: Salado, agrio, con regusto agradable-Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado Aspecto: Transparente, color marrón rojizo, sin impurezas visibles <u>Característica fisicoquímica:</u> -Cloruro sódico (%) 14.6 -Nitrógeno total (%) 1.25 Humedad (%): 71 -Alcohol (%): 1.6 pH: 4.8 -Densidad específica (g/l): 1.16
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	-Aerobios mesófilos: 103 col/g máx. -Salmonella spp: Ausencia/25 g -Mohos y levaduras: 100 col/g máx. -E. Coli: 10 col/g máx. -Listeria spp: 100 col/g máx.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Botellas de vidrio de 500 ml a 750 mL <sup>54</sup>
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 04 meses posterior a la fecha de entrega

<sup>52</sup> Respuesta a la consulta N°26, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>53</sup> Respuesta a la consulta N°27, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>54</sup> Respuesta a la consulta N°28, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

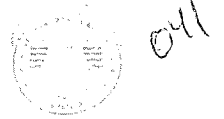


G. COM. 2. B.



Gobierno Regional del Callao  
Hospital Nacional Daniel A. Carrón

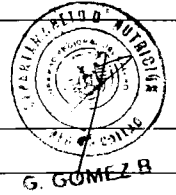
"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes, micronutrientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas d) Peso del producto envasado e) Nombre, razón social y dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.46 TÉ	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El té es una infusión de las hojas y brotes de la planta del té ( <i>Camelliasinensis</i> ). La popularidad de esta bebida es solamente sobrepasada por el agua
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Té seco al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: -Aspecto: forma alargada Color: café -Aroma y sabor: característico-aromático. Característica fisicoquímica: -Aroma y sabor: característico-aromático -Humedad: 15.0 % máx. Cenizas: 8.0 % máx.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Recuento de bacterias aerobias mesófilas < 300 000 ufc/g NMP de Coliformes totales < 50 ufc/g NMP de Coliformes fecales < 3 ufc/g Recuento de Esporas Clostridium S.R. < 100 ufc/g Recuento de mohos y levaduras < 5000 ufc/g
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polipropileno x 1 Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda • Designación del producto • Peso neto en kilogramos.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos

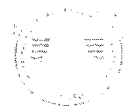


G. GOMEZ R

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

1.47 TRIGO RESBALADO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo triticum, separado de la cáscara obteniendo un grano perlado
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Trigo al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica: Producto elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados de trigo triticum sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) y obtener un grano semi-pilado, perlado. El trigo perlado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de perlado y de residuos de envolturas celulósicas Característica fisicoquímica: -Humedad: Máximo 14.5% -Cenizas: Máximo 1.5% -Alcalinidad: Máximo 0.1% -Granos partidos: Máximo 0.2%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase x 10 Kg. Deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Nombre del producto. Contenido neto aproximado, en kilogramos Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA. Sistema de identificación Fecha de envasado y fecha de vencimiento. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



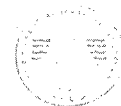
040

1.48 VINAGRE	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Vinagre de vino blanco <sup>55</sup> , elaborado a partir de los mejores vinos finos de crianza mediante el método tradicional
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
INGREDIENTES PRINCIPALES	Vinagre al 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS	Característica organoléptica Olor, sabor y color característicos de la materia prima, con ausencia de cuerpos extraños y sedimentos
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Recuento de microorganismos aerobiosmésófilos (ufc/mL). Menor a 100. Coliformes <u>≤</u> a 1
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Botella de plástico x 1 L
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 08 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta c) Declaración de los ingredientes, micronutrientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas d) Peso del producto envasado e) Nombre, razón social y dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número del Registro Sanitario
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



<sup>55</sup> Respuesta a la consulta N°29, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



039

# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N°02

CARNES BLANCAS





038

2.1 PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pechuga de pollo congelado envasado, de clase A. Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes, libre de huesos rotos en ave entera o en partes, la punta de las alas puede ser removidas, la cola puede ser removida de la base, las carcasas deben estar limpias, libre de plumas con leve tolerancia de rezago de cañones de pluma (4 rezagos de cañones). No deben presentar lesiones por frío o por escaldado
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pollo al 100%
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación Olor: Sin germen y exento de cualquier olor anormal Consistencia: Firme al tacto La carne de ave no deberán tener residuos de peróxido de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor El pH deberá estar en los rangos 6.2 - 6.4
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio X.1)
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, sopas, etc. Apto para todo el público
EMPAQUE Y PRESENTACIONES/TRANSPORTES	Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto). Peso entre 1500g a 1800g (2 a 3 pechugas) Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura ( $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ) de la fecha de vencimiento, almacenados en ambientes refrigerados no MENOR a 7 días
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Nombre del producto Contenido neto aproximado, en kilogramos Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente, expedido por DIGESA. Sistema de identificación de lote Fecha de envasado y fecha de vencimiento Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos Se debe mantener el control de la temperatura y humedad El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

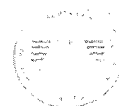
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

2.2 MEDALLÓN DE PAVITA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Trozos de muslo de pavita en corte medallón
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	El medallón de pavita debe presentar rango de pH de 5.5 - 6.4 con temperatura máximo de $4^{\circ}\text{C}$ con color y olor característico y textura firme al tacto y corte homogéneo. Libre de contaminantes físicos, libre de grasa, y hematomas, coágulos de sangre.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem X.6 Carnes crudas picadas y molidas -Aerobios Mesófilos $\leq 1'000,000$ ufc/g - E. Coli $\leq 50$ ufc/g - Staphylococcus Aureus $\leq 100$ ufc/g - Salmonella spp en 25 g/Ausencia - E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia.
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, sopas, etc. Apto para todo el público
EMPAQUE Y PRESENTACIONES/TRANSPORTES	Primario: Bolsa termosellada polietileno de uso alimentario 23 x 34.5 cm 50.8µ por 1.5 kg de peso neto de guiso de pavita. Peso: 110 a 160 gr por unidades Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que estos requerimientos cumplan con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S. 007-1998 S.A. MINSA/DIGESA
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura ( $-18^{\circ}\text{C}$ a $4^{\circ}\text{C}$ ) de la fecha de vencimiento, almacenados en ambientes refrigerados no MENOR a 5 días.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento. Cumplir con la NTP 209.038 ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico y certificado de calidad mensual y/o cada vez que se solicite Certificado de Calidad de Planta validado por un Ingeniero Alimentario o médico veterinario por cada entrega. Cumplir con lo establecido en los Art. 75 del D.S. 007-98 S.A. MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a $4^{\circ}\text{C}$ . El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación ( $-18^{\circ}\text{C}$ ) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

<sup>56</sup> Respuesta a la consulta N°34, Formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.





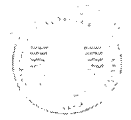
037

2.3 CHULETA DE PAVO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Corresponde a una porción de la pechuga de pavo, previamente congelada de origen, con hueso y sin piel, corte vertical
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	Debe presentar rango de pH de 5.5 - 6.4 con temperatura máximo de 4°C con color y olor característico y textura firme al tacto y corte homogéneo. Libre de contaminantes físicos, libre de grasa, y hematomas, coágulos de sangre
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V 01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Aerobios Mesófilos ≤ 1'000,000 ufc/g - E. Coli ≤ 50 ufc/g - Staphylococcus Aureus ≤ 100 ufc/g - Salmonella spp en 25 g/Ausencia - E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, sopas, etc. Apto para todo el público
EMPAQUE Y PRESENTACIONES/ TRANSPORTES	Primario: Bolsa termosellada polietileno de uso alimentario peso neto 1.5 kg aprox. Peso por unidad, 110 a 160. Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que estos requerimientos cumplan con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S. 007-1998 S.A. MINSA/DIGESA.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C) de la fecha de vencimiento, almacenados en ambientes refrigerados no MENOR a 5 días
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento. Cumplir con la NTP 209.038 ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico y certificado de calidad mensual y/o cada vez que se solicite Certificado de Calidad de Planta validado por un Ingeniero Alimentario o médico veterinario por cada entrega. <sup>57</sup> Cumplir con lo establecido en los Art. 75 del D.S. 007-98 S.A. MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

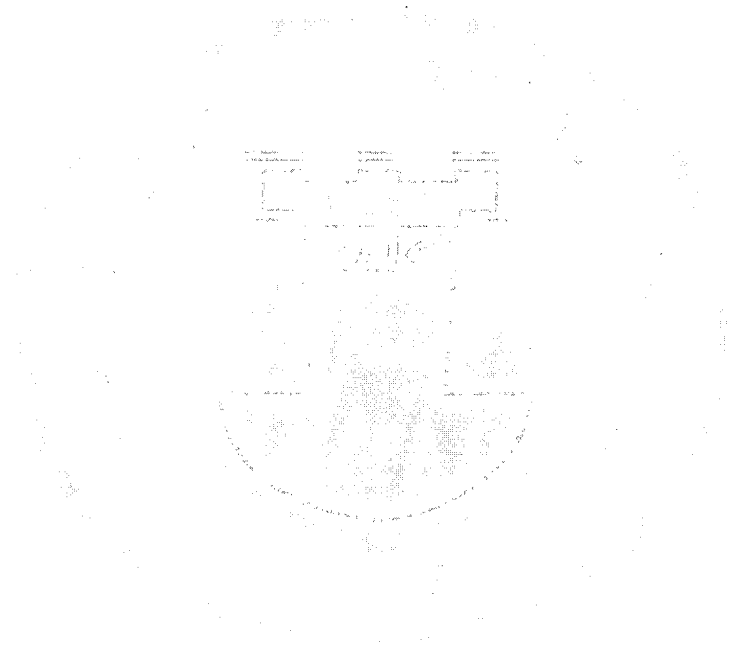


<sup>57</sup> Respuesta a la consulta N°34, Formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L



036

# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N°03

CARNES ROJAS





035

3.1. CARNE DE RES - BISTECK	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne obtenida de cortes delgados de la carne de vacuno corte LOMO con un gramaje uniforme de 100-120g aprox
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne fresca de res CORTE LOMO
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	La res debe ser de color rojo característico, sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre, con textura firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máximo de 4°C. Carne cruda congelada fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 12 cm, diámetro 8 cm aprox. Peso y corte homogéneo.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem X.6 Carnes crudas picadas y molidas -Aerobios Mesófilos ≤ 106ufc/g - E. Coli ≤ 50 ufc/g - StaphylococcusAureus ≤ 100 ufc/g -Salmonella spp en 25 g/Ausencia - E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia -Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos -Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovino
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es en saltados, fritos, parrillas, etc. Apto para todo el público
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad de uso alimentario, con logo, termosellada. Peso neto: En bolsas de 5 Kilos, fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 12 cm, diámetro 8 cm aprox. Peso y corte homogéneo. Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que este requerimiento cumpla con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 1°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite Certificado Sanitario de Carnes o una Constancia de Beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (CAMAL) por cada entrega. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

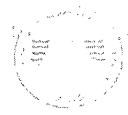
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

3.2. CARNE DE RES - CORTE GUIZO ESPECIAL	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne obtenida de cortes delgados de la carne de vacuno corte TAPA con un gramaje uniforme de 100-120g aproximado
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne fresca de res CORTE TAPA
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	El corte de res de color rojo característico, sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre, con textura firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máximo de 8°C. Carne cruda congelada fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 10 cm, diámetro 7 cm aprox. Peso y corte homogéneo.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem X.6 Carnes crudas picadas y molidas. -Aerobios Mesófilos ≤ 106ufc/g - E. Coli ≤ 50 ufc/g - StaphylococcusAureus ≤ 100 ufc/g -Salmonella spp en 25 g/Ausencia - E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovino
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad de uso alimentario, con logo, termosellada. Peso neto: En bolsas de 5 a 10 Kilogramos. fileteado con un peso promedio por unidad 230-250g, largo 20 cm, diámetro 15 cm aprox. Peso y corte homogéneo. Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación, durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento y que este requerimiento cumplan con lo dispuesto en los Art. 118 y 119 del D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite Certificado Sanitario de Carnes o una Constancia de Beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (CAMAL) por cada entrega. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que

<sup>58</sup> Respuesta a la consulta N°35, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.







031

permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

3.3. CARNE DE RES - CORTE ASADO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne obtenida de cortes delgados de la carne de vacuno corte ASADO con un gramaje uniforme de 100-120g aprox.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne fresca de res CORTE ASADO
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	El churrasco de res de color rojo característico, sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre, con textura firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máximo de 8°C. Carne cruda congelada fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 10 cm, diámetro 7 cm aprox. Peso y corte homogéneo
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V 01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite Certificado Sanitario de Carnes o una Constancia de Beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (CAMAL) por cada entrega <sup>59</sup> . Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S. 007-98 S.A. MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

3.4 CARNE DE CERDO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne obtenida de cortes delgados de la carne de porcino corte LOMO entero sin hueso con un gramaje uniforme de 100-120g aproximado
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne fresca de cerdo CORTE LOMO
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	La carne de cerdo, sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre, con textura firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máximo de 8°C. Carne cruda congelada fileteado con un peso promedio por unidad 100-120g, largo 10 cm, diámetro 7 cm aprox. Peso y corte homogéneo
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V 01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite Certificado Sanitario de Carnes o una Constancia de Beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (CAMAL) por cada entrega <sup>60</sup> . Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S. 007-98 S.A. MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

3.5 MONDONGO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Viscera precocida de calidad primera, textura firme y color característico, totalmente limpio.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS	El mondongo debe ser fresco, debidamente procesado, de color parejo, sin manchas, presentación en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene, presentando en el momento de la recepción una temperatura no mayor de 5°C.

<sup>59</sup> Respuesta a la consulta N°35, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>60</sup> Respuesta a la consulta N°35, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



037

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El consumo es hervido, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Canal de procedencia, Autorización de SENASA
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite; Entregar el Certificado de Calidad de planta donde indique marca, fecha de producción y vencimiento, temperatura de conservación y evaluación sensorial y/o microbiológica expedido por ingeniero alimentario, agropecuario o médico veterinario por cada entrega <sup>61</sup> . Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocera será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

3.6 BOFE DE RES	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Este producto es obtenido por cocción de la viscera roja denominado pulmón del vacuno, con o sin adición de hortalizas, en cantidad mínima, al que se le ha sometido a un proceso de esterilización
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre; con textura firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5,5 - 6,4 con temperatura máxima de 8°C
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Canal de procedencia, Autorización de SENASA
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite. Entregar el Certificado de Calidad de planta donde indique marca, fecha de producción y vencimiento, temperatura de conservación y evaluación sensorial y/o microbiológica expedido por ingeniero alimentario, agropecuario o médico veterinario por cada entrega <sup>62</sup> . Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocera será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

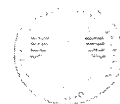
3.7 HÍGADO DE RES	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Órgano glandular de color marrón intenso y de gran actividad metabólica. Forma lobular, consistente firme y elástica.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color rojo carmín en la cara anterior y oscura en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos. Textura firme al tacto, sin babosidad, que no se evidencia presencia de aromas químicos, rancidez y/o descomposición y libre de membranas. El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 2509/07. Debe estar empacado al vacío y rotulado
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El consumo es hervido, horneado, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Canal de procedencia, Autorización de SENASA
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite; Entregar el Certificado de Calidad de planta donde indique marca, fecha de producción y vencimiento, temperatura de conservación y evaluación sensorial y/o microbiológica expedido por ingeniero alimentario, agropecuario o médico veterinario por cada entrega <sup>63</sup> . Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S 007-98 S.A MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que

<sup>61</sup> Respuesta a la consulta N°35, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>62</sup> Respuesta a la consulta N°35, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>63</sup> Respuesta a la consulta N°35, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.





037

	aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.
--	--

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

3.8 CARNE MOLIDA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La carne molida es carne triturada de vacuno apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. El porcentaje de grasa total no supera el 6%.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color rojo oscuro característico de la carne de vacuno, olor característico, textura, suave y húmeda
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V 01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem X 6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El consumo es, cocinado en preparaciones como guisos, etc. Apto para todo el público.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Recepcionado a temperatura (-18°C a 4°C), de la fecha de vencimiento, no MENOR a 3 días posterior a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Nombre del Producto, Lote, Peso neto, Registro Sanitario, Fecha de Producción, Fecha de vencimiento, Camal de procedencia, Autorización de SENASA.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Entregar el Certificado de Análisis Microbiológico mensual y/o cada vez que se solicite Certificado Sanitario de Carnes o una Constancia de Beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (CAMAL) por cada entrega. Cumplir con lo establecido en los Art. 75, del D.S. 007-98 S.A. MINSA/DIGESA. Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

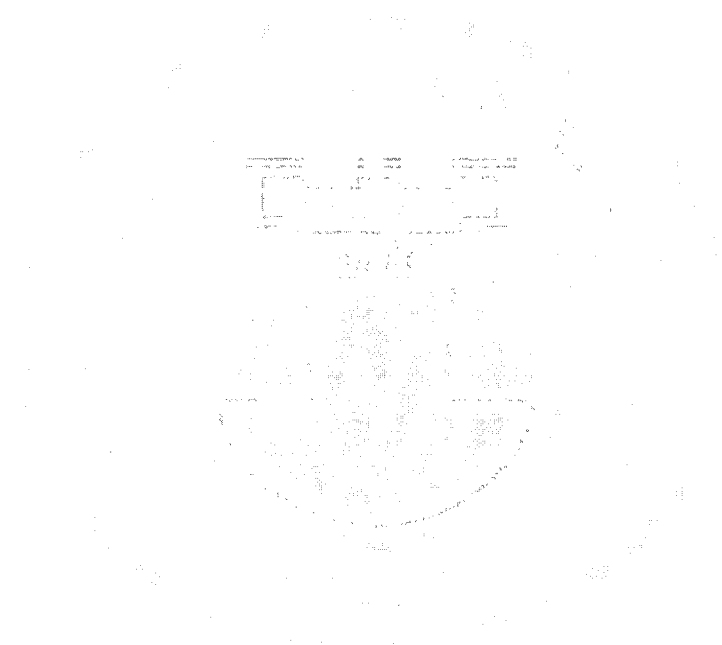


<sup>64</sup> Respuesta a la consulta N°35, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



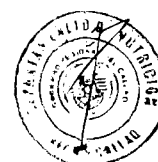
031

# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS

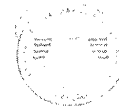


ITEM PAQUETE N°04

EMBUTIDOS



G. GOMEZ B



030

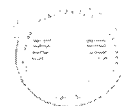
4.1 HOT DOG DE TERNERA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	También llamada salchichas, son embutidos a base de carne de ternera picada, prensada y condimentada
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne de ternera deshuesada, almidón de maíz y colorantes naturales
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color y olor sui generis, consistencia firme al tacto
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir con lo dispuesto en la Norma NTS 071 MINSA/DIGESA V1 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" (Aprobado por R.M. N°591-2008/MINSA)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado como consumo directo y en cocción. Apto para el consumo en público general
VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 30 días posterior a la fecha de entrega
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en plástico de polietileno, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Primario: Peso aproximado por unidad de 50g en empaque de 5 unidades, peso neto por empaque 250g Secundario: Jabs de plástico de fácil limpieza
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209 038-2009 y la NTP 202 085 - Nombre del producto. - Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Nombre y dirección del fabricante - Número de Registro Sanitario - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Vehículo frigorífico para garantizar la temperatura adecuada del producto

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

4.2 JAMÓN DE PAVITA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	También llamada salchichas, son embutidos a base de carne de pavita picada, prensada y condimentada
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne de pavita deshuesada, almidón de maíz y colorantes naturales
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color y olor sui generis, consistencia firme al tacto
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir con lo dispuesto en la Norma NTS 071 MINSA/DIGESA V1 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" (Aprobado por R.M. N°591-2008/MINSA)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado como consumo directo y en cocción. Apto para el consumo en público general
VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 30 días posterior a la fecha de entrega.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en plástico de polietileno, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Primario: Peso aproximado por empaque: 80g a más Secundario: Jabs de plástico de fácil limpieza
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209 038-2009 y la NTP 202 085 - Nombre del producto. - Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto - Nombre y dirección del fabricante - Número de Registro Sanitario - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Vehículo frigorífico para garantizar la temperatura adecuada del producto

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





074

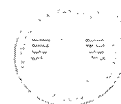
4.3 CHORIZO COCIDO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es elaborado principalmente a base de carne de cerdo picada y adobada con especias, siendo las más características el pimentón, que es el elemento más distintivo del chorizo y también el que le da su color característico rojo y sabor ligeramente picante
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne de cerdo picada, sal y colorantes naturales
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color y olor sui generis, consistencia firme al tacto
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2006 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado en cocción. Apto para el consumo en público general
VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 30 días posterior a la fecha de entrega
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en plástico de polietileno, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños Primario: Peso aproximado por empaque: 400 g (mínimo) Secundario: jabas de plástico de fácil limpieza
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 202.085 - Nombre del producto. - Código o clave del lote. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto - Nombre y dirección del fabricante - Número de Registro Sanitario - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Vehículo frigorífico para garantizar la temperatura adecuada del producto

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

4.4 SALCHICHA DE POLLO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto cárnico procesado, embutido, escaldado, elaborado con carne pollo mecánicamente deshuesada (CMD) condimentado con finas especias, colorante natural, sal y agua.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Carne molida de pollo, agua y especias naturales.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color y olor sui generis, consistencia firme al tacto.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem X.6 Carnes crudas picadas y molidas. Cumplimiento de NTP 201.055:2006 Carne y Productos Cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usado en cocción. Apto para el consumo en público general
VIDA ÚTIL ESPERADA	No menor a 30 días posterior a la fecha de entrega
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envasado en plástico de polietileno, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Primario: Peso aproximado por empaque: 250g Secundario: jabas de plástico de fácil limpieza
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 202.085 - Nombre del producto - Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto - Nombre y dirección del fabricante - Número de Registro Sanitario - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Vehículo frigorífico para garantizar la temperatura adecuada del producto

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





028

# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS

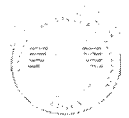


ITEM PAQUETE N°05

FRUTAS



G GOMEZ B



027

5.1. FRUTA DE ESTACION	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Se denomina fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas o silvestres que su sabor generalmente es dulce-acidulado
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
INGREDIENTES PRINCIPALES	Frutas naturales
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enteros.</li><li>• Sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo</li><li>• Prácticamente exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara</li><li>• Prácticamente exentos de plagas</li><li>• Exentos de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas</li><li>• Prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li><li>• Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles</li><li>• Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica</li><li>• Exentos de olores y/o sabores extraños</li></ul>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV 1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo Indirecto Público en general. VARIEDADES: MANDARINA, GRANADILLA, NARANJA DE MESA, PEPINO, MELON, SANDIA, MANGO, CIRUELA CHILENA, UVA, DURAZNO, TUNA, PAPAYA, MANZANA, PEPINILLO.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En jabas de plástico. Forma uniforme
VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 2 semanas.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte. Regístrate como referencia del Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S. 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

5.2. MANZANA CRIOLLA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La manzana criolla o para agua ( <i>Syzygium samarangense</i> ) es el fruto proveniente de la familia Myrtaceae, tiene piel o cáscara color verde con algunas partes rojas.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Forma: Este fruto tiene forma tronco-cónica, con cinco lóbulos o protuberancias bien marcadas, a veces de forma algo irregular por deficiencias en la polinización. Su piel es casi siempre lisa. Color: Por lo general tiene piel (cáscara) color verde, y algunas partes de color rojo. Sabor: Dulce, con casi nada de ácido, muy aromático y su pulpa suele ser blanda. Tamaño: calibre C Categoría: primera
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo Indirecto Público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En jabas de plástico de aproximadamente 30 Kg de capacidad
VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 2 semanas
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte. Regístrate como referencia del Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S. 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

5.3. MEMBRILLO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El membrillo ( <i>Cydonia oblonga</i> ) es el fruto proveniente de la familia de las Rosaceas, tiene piel o cáscara color verde limón.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Forma: Este fruto tiene forma tronco-cónica, con cinco lóbulos o protuberancias bien marcadas, a veces de forma algo irregular por deficiencias en la polinización. Su piel es casi siempre lisa. Color: Por lo general tiene piel (cáscara) color verde. Sabor: agrio, con ácido, muy aromático y su pulpa suele ser semi blanda. Tamaño: calibre B Categoría: primera
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV 1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo Indirecto Público en general







020

EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En jabas de plástico de aproximadamente 30 kg de capacidad
VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 2 semanas
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte. Regirse como referencia del Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S. 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

5.4 PIÑA GOLDEN	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La piña GOLDEN es una fruta proveniente de la especie <i>Ananas comosus</i> L. de color amarillo oro al igual que su pulpa, pero brillante.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Forma: Son infrutescencias de forma ovalada y gruesa. Color: La pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto, en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Tamaño: B. Sabor: La pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes. Aspecto: Las piñas no deberán presentar brotes basales ni brotes en la corona. Calidad: extra.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo Indirecto. Público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En jabas de plástico x 30 Kg aproximadamente.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 2 semanas.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte. Regirse como referencia del Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S. 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

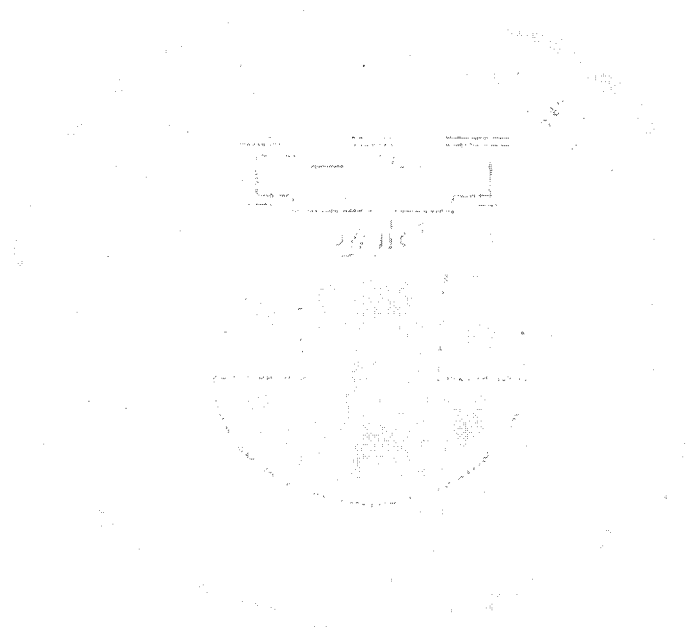
5.5. PLATANO ISLA	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El plátano de isla es el <i>Platanus x hispánica</i> , de piel gruesa, pulpa carnosa ligeramente amarillenta y cuando está maduro tiene un sabor y un olor suave.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS	Forma: Tienen forma oblonga, alargada y algo curvada. Tamaño y peso: Los plátanos pueden llegar a pesar unos 200 gramos o más cada unidad. Posee una longitud mínima de 12.0 cm y un grosor mínimo de 3.2cm. Color: La cáscara puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, amarillo-rojizo, con manchas negras. Sabor: Este plátano tiene sabor dulce, y perfumado. Categoría: Extra.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo Indirecto. Público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En cajas de cartón, debidamente acomodadas tal cual no maltrate la fruta.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 2 semanas.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte deberá estar limpio, exento de olores extraños y de transportar otros productos. El transporte, almacenamiento y comercialización debe evitar que el producto mantenga el contacto con el suelo o plataforma del transporte. Regirse como referencia del Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.S. 004-2011-AG SENASA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas.





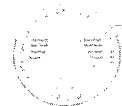
# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N°06

VERDURAS





021

6.1. ACELGA	
PRESENTACION	Atados en jabas de plástico, Debe presentar hojas limpias, frescas, enteros y sanas, de 20 a 30 hojas por manojo o atado, tamaño de las hojas de 20 a 25 cm, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Color verde, olor característico a fresco, sabor característico
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
CALIDAD	Primera
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.2. AJI VERDE FRESCO	
TIPO	Escabeche
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	A granel en jabas de plástico. Limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme y grande, no tener residuos de productos químicos. De longitud entre 10 a 12 cm. Color, olor y sabor característico
CALIDAD	Primera
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.3. ALBAHACA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atados en jabas, debe presentar hojas limpias, frescas, enteros y sanas, de 20 a 30 hojas por manojo o atado, tamaño de las hojas de 20 a 25 cm, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Color verde, olor característico a fresco, sabor fuerte característico.
CALIDAD	Primera
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.4. APIO FRESCO	
TIPO	Hojas y tallos verdes, entero
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atados en jabas. Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño, Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo. De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Color verde hoja, olor característico a fresco.
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

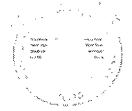
6.5. ARVEJA VERDE FRESCA	
TIPO	Americana fresca.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Bolsa de polietileno de 1Kg en jabas de plástico. De primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, grande y uniforme, no tener residuos de productos químicos. Arveja verde en vaina, de color verde claro, tamaño del gramo 1 cm, olor característico a fresco, sabor característico.
CALIDAD	Primera
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).
MUESTRA	Presenta muestra

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.6 BETARRAGA	
TIPO	Hortaliza – Raíces y tubérculos
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Raíces redondas sin hojas de color rojo oscuro en el interior, tamaño aproximado entre 8 a 10 cm, peso aproximado de 200 gramos. Buen estado de madurez, brillantez. No deben estar dañados y haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no deben contener parásitos, ni estar atacados por hongos y de color rojo oscuro. En jabas de plástico
CALIDAD	De primera, seleccionada
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





023

6.7. BROCOLI	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Verdura de cabeza floral de color verde limpia, peso aproximado sin hojas de 600 a 800 gramos. Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacados por hongos. Color, olor y sabor característicos. En jabas de plástico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V 01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

6.8. CAIGUA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas, hojas de color verde oscuro, sanas limpias y secas, sin brotes, superficie tersa y brillante. Tamaño entre 15 a 20 cm. Color, olor y sabor característicos.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V 01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

6.9. CEBOLLA CHINA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	China en tallos
PRESENTACION	Bulbos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme y grande, no tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V 01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

6.10. CEBOLLA DE CABEZA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Arequipeña
PRESENTACION	En jabas de plástico. La cebolla es el bulbo de la planta herbácea bianual, del género Allium especie cepa L. Roja de cabeza, fresca, madura. Aspecto: Buen estado de madurez y libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas, sin presencia de humedad externa, de un solo bulbo. Color: característico. Olor: característico. Homogénea, brillantes y carnosas, cubriendo la totalidad del producto, tamaño uniforme, sana, limpias y sin brotes.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V 01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591-2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

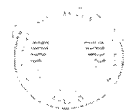
6.11. CHAMPIÑONES	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Frescos
PRESENTACION	Primario: envase de polietileno de 1 Kg. Secundario: jaba de plástico
CALIDAD	De primera
SEGURIDAD	Registro Sanitario Vigente y fecha vencimiento mínimo 15 días en refrigeración



Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

6.12. CHINCHO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Hojas frescas tiernas
PRESENTACION	En jabas de plástico no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacados por hongos.
CALIDAD	De primera, seleccionado.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591/2008/MINSA). Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.



072

6.13. COL CHINA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico. Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacados por hongos. Hojas de tamaño entre 25 a 35 cm de longitud. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.14. COLIFLOR	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas, Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacados por hongos. Cabeza limpia sin hojas, peso aproximado 1 a 2 Kg. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.15. CULANTRO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Bolsas de 1 atado en jabas de plástico. Las hojas y tallos tiernos deben ser suculentas, color verde oscuro, buen aroma, seleccionados en óptimo estado de conservación recién cosechados, no debe tener residuos de productos químicos, de primera calidad y debidamente seleccionada. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.16. ESPINACA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atado o paquete en jabas de plástico. Hojas y tallos suculentos buenos aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada. De tamaño uniforme aproximadamente 30 a 40 cm.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

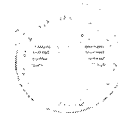
6.17. FRIJOL CHINO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Germinado fresco
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas, envoltura de papel graft, sin raíces, limpias y secas, superficie brillante, tersa y homogénea. Color y olor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.18. HABAS VERDES	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas, Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras de insectos, aves o roedores, no contener parásitos, ni estar atacadas por hongos. Color y olor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





021

6.19. HIERBA BUENA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atado y paquete en jabas de plástico Atado x 15 ramas aprox. Hojas y tallos succulentos buenos aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, calidad debe ser de primera debidamente seleccionada
CALIDAD	De primera, seleccionada
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA). Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.20. HIERBA LUISA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atado y paquete en jabas de plástico, buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, calidad debe ser de primera debidamente seleccionada
CALIDAD	De primera, seleccionada
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA). Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.21. HUACATAY	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plástico Ramas y hojas de primera calidad, limpios, fresco y sano, color verde oscuro, buen aroma, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción
CALIDAD	De primera, seleccionada
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA). Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.22. KION	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Tallo de jengibre, grueso, carnoso, tamaño aproximado de 10 cm. En bolsa de polietileno. Productos limpios fresco, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial sin indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA). Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

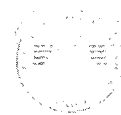
6.23. LECHUGA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Seda
PRESENTACION	De primera y debidamente seleccionada, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; limpio y desinfectado no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción. De tamaño uniforme hojas de 20 a 25 cm. En jabas de plástico limpio y secas.
CALIDAD	De primera, seleccionada
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA). Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.24. MANZANILLA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Atados o paquetes en jabas de plástico limpias y secas. Hojas frescas, color verde oscuro, buen aroma, seleccionados en óptimo estado, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA). Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





6.25. NABO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabas de plásticos limpios y secos, recientemente cosechados, buena consistencia, en estado fresco, libres de plagas y enfermedades, debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada y comercial, no debe tener residuos de productos químicos. Peso de 200 a 300 g. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

6.26. OLLUCO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Hortalizas raíces y tubérculos
PRESENTACION	En jabas de plástico limpias y secas. Debe ser fresco, grande de primera calidad, sin ataque de plagas y enfermedades, deberá estar conformados por una misma variedad, excepto de humedad externa anormal, olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

6.27. PEPINILLO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Hortaliza firme al tacto, superficie integra, peso aproximado de 300 g. En jabas de plástico limpias y secas. Recientemente cosechados, buena consistencia, en estado fresco, libres de plagas y enfermedades, debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada y comercial, no debe tener residuos de productos químicos. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

6.28. PEREJIL	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Hierba aromática, tallo grande y uniforme de tamaño aproximadamente de 20 a 25 cm. Debe presentar penachos con hojas limpias, frescas, enteros y sanas, en forma de trébol, color verde oscuro, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Los manojos deben ingresar en bolsas de polietileno con un peso de 01 a 02 kilos cada bolsa. Las mismas que deben colocarse en jabas de plástico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

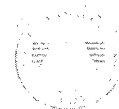
6.29. PIMIENTO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Este producto deberá ser de primera calidad, buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser color rojo, grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño uniforme aproximadamente de 10 a 15 cm. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

6.30. PORO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Presentación: Bolsa de polietileno resistente. Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. serán transportados en jabas limpias. Tamaño uniforme de 40 a 45 cm; aproximadamente. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.





6.31. RABANITO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jaba de plástico, limpios y secos. Los rabanitos deben ser de tamaño grande limpio y sin tallo, sin hojas, piel intacta con superficie tersa y homogénea. Color, olor y sabor característico.
CALIDAD	De primera, seleccionada
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV 1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.32. ROCOTO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jaba de plástico. Este producto deberá ser de primera calidad, buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser color rojo, grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.
CALIDAD	De primera, seleccionada
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV 1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.33. TOMATE	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Italiano
PRESENTACION	En jabs de plástico. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido. Los tomates clasificados en la Categoría "Extra" y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.
CALIDAD	Calibre 8, categoría EXTRA
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.34. ZANAHORIA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	Forma: Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica. Tamaño: Entre 15 a 17 cm sin embargo, su peso debe oscilar entre 150 y 200 g. Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. Textura: Dura, sólida. Sabor: Su sabor es ligeramente dulce. Serán presentadas en jabs de plástico limpias.
CALIDAD	Estar enteras, estar sanas, estar limpias, estar firmes, estar prácticamente exentas de parásitos, estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos, estar sin una consistencia leñosa, estar sin germinar, estar sin bifurcaciones ni raíces secundarias, estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso. Las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan conservarse bien durante su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

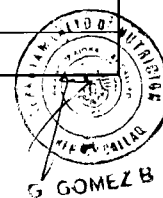
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.35. ZAPALLO ITALIANO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
PRESENTACION	En jabs de plástico limpias y secas, color característico, limpio, sano, madurez adecuada, tamaño uniforme, liso, brillante, terso y homogéneo.
CALIDAD	Extra
SEGURIDAD	NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N°591 2008/MINSA), Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en el Grupo XIV.1 Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).

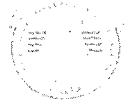
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

6.36. PASTA WANTAN	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
TIPO	Pasta preparada a base de grano de trigo duro
PRESENTACION	Paquete laminado de 60cm ancho x 90 cm largo cada una, en bolsa transparente resistente en empaque al vacío
CALIDAD	De primera
SEGURIDAD	Registro Sanitario Vigente y fecha vencimiento mínimo 15 días en refrigeración

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido







018

# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N°07

PRODUCTOS LÁCTEOS





7.1. MANJAR BLANCO DE LECHE	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El manjar blanco o dulce de leche se obtiene por la concentración de la leche por el tratamiento de evaporación y el agregado de sólidos en forma de azúcar
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche y azúcar
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISCOQUÍMICAS	<u>Característica organoléptica:</u> Color Crema a castaño acaramelado. Sabor Característico al producto. Olor Característico al producto. Consistencia Cremosa o pastosa
	<u>Característica fisicoquímica:</u> Humedad Máximo 35% Materia grasa Mínimo 3% Azúcares totales expresado como azúcar invertido Máximo 50% Proteína de leche Mínimo 5% Cenizas Máximo 2%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio I.5).
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de 500g a 1000 g Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número del Registro Sanitario. i) Condiciones de conservación.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportara en conjunto con alimentos frescos

Nota. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

7.2 LECHE FRESCA DESCREMADA O SEMIDESCREMADA	
UNIDAD DE MEDIDA	Litro
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La leche descremada es un producto que se elabora a partir exclusivamente de leche fresca de buena calidad que ha sido descremada, con la adición de vitaminas A y D <sup>65</sup> . A esta leche se le ha aplicado un tratamiento térmico mediante el proceso UHT (Ultra High Temperature) a altas temperaturas por un tiempo muy corto, para luego ser envasada asépticamente en cajas de polietileno multilaminados.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche fresca descremada 100%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<u>Característica organoléptica:</u> No sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, etc. Las características sensoriales tales como abombamiento, fugas, color, aspecto, entre otros, no deben diferir sensiblemente de las de una leche esterilizada sin incubación.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase x 900cc a 1000cc, la leche descremada UHT debe ser envasada en forma aséptica en envases herméticamente sellado que impidan las microfugas, que aseguren un tiempo de vida del producto no menor de 90 días y que no requieran refrigeración para su almacenamiento. <u>Envase primario:</u> (a) Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik). De preferencia deberá presentar abre fácil. (b) Bolsa de polietileno coextruido de baja densidad con espesor mínimo de 2.5 milésimos de pulgada y barrera protector a la luz (coextruido 3 capas blanco, negro y cristal). <u>Envase secundario:</u> El sobre-empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser bolsón de polietileno de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar sellado térmico o precintado que garantice hermeticidad y seguridad o jabs plásticas reciclables y/o cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto. b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante. f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Nombre del país donde se elaboró el producto. i) Número del Registro Sanitario. j) Condiciones de conservación. h) Valor nutricional por 100 gramos del producto.

<sup>65</sup> Respuesta a la Observación N°03, formulada por la empresa DISTRIBUIDORA SARMIENTO S.A.C.



Gobierno Regional del Callao  
Hospital Nacional Daniel A. Carrión

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Registro-sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado, el cual podrá ser proporcionado por el fabricante, según los parámetros del Reglamento de Productos Lácteos DS N°007-2017-MINAGRI y sus modificatorias, el mismo que deberá ser entregado en el 1° y 6° mes del año de ejecución contractual. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.
---	--

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

7.3. LECHE FRESCA ENTERA	
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Litro
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	La leche UHT es aquella leche entera de vaca, la cual es sometida a un proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 a 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser almacenada a temperatura ambiente
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Leche entera 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<u>Característica organoléptica:</u> No sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, etc. Las características sensoriales tales como abombamiento, fugas, color, aspecto, entre otros, no deben diferir sensiblemente de las de una leche esterilizada sin incubar
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	R.M. N°591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	El producto va dirigido al público en general
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envase x 900 cc a 1000 cc, la leche descremada UHT debe ser envasada en forma aséptica en envases herméticamente sellados que impidan las microfugas, que aseguren un tiempo de vida del producto no menor de 90 días y que no requieran refrigeración para su almacenamiento <u>Envase primario:</u> (a) Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik). De preferencia deberá presentar abre fácil (b) Bolsa de polietileno coextruido de baja densidad con espesor mínimo de 2.5 milésimos de pulgada y barrera protector a la luz (coextruido 3 capas blanco, negro y cristal) <u>Envase secundario:</u> El sobre-empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser bolsón de polietileno de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar sellado térmico o precintado que garantice hermeticidad y seguridad o jabs plásticas reciclables y/o cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado e) Nombre, razón social y dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Nombre del país donde se elabora el producto i) Número del Registro Sanitario j) Condiciones de conservación. h) Valor nutricional por 100 gramos del producto.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Registro-sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado, el cual podrá ser proporcionado por el fabricante, según los parámetros del Reglamento de Productos Lácteos DS N°007-2017-MINAGRI y sus modificatorias, el mismo que deberá ser entregado en el 1° y 6° mes del año de ejecución contractual. Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N°449-2006- MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol; no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

7.4. QUESO FRESCO PAUSTERIZADO	
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Se denomina queso fresco de vaca al producto proveniente de la coagulación de la leche entera pasteurizada tras la acción de un cuajo u otro coagulante apropiado y después de ser escurriendo parcialmente del suero producido en dicho proceso
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Queso fresco de vaca al 100%
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica organoléptica:</u> Aspecto: Blando, sin corteza, firme al tacto Color: blanco a crema. Olor y Sabor: Agradable y característico a queso fresco, libre de olores y sabores extraños <u>Característica fisicoquímica:</u> Humedad = 57-65 % (Método de Ensayo ISO 5534/IDF 004_2004), Materia grasa = máx. 22 % (Método de ensayo ISO1735/IDF 005_2004); pH entre 6.5- 6.7 y temperatura del producto entre 2 y 6°C Los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones.

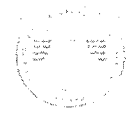
<sup>66</sup> Respuesta a la consulta N°05, formulada por la empresa DISTRIBUIDORA SARMIENTO SAC.

<sup>67</sup> Respuesta a la consulta N°36, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

<sup>68</sup> Respuesta a la consulta N°36, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



015



<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	Cumplir con lo dispuesto en la Norma NTS 071 MINSA/DIGESA V1. "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" (Aprobado por R M N°591-2008/MINSA) Coliformes (UFC/g). Min 5 x 10 <sup>3</sup> y Máx 10 <sup>3</sup> Staphylococcus aureus (UFC/g). Min 10 y Máx 10 <sup>2</sup> Salmonella sp (P o A/25g) y Listeria monocytogenes (P o A/25g) Min Ausencia Escherichia coli (UFC/g). Min 3 y Máx 10.
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Usado como consumo directo y en cocción. Apto para el consumo en público general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envasado en bolsas de polietileno blanco tipo CRYOVAC y/o bolsa de polietileno de baja densidad, cierre de torsión y precinto de seguridad, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Moldes con un peso entre 1 y 2 Kg.
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	No menor a 15 días después de la fecha de entrega.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 02.085 - Nombre del producto - Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto - Nombre y dirección del fabricante - Número de Registro Sanitario - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro-sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado, el cual podrá ser proporcionado por el fabricante, según los parámetros del Reglamento de Productos Lácteos DS N° 007-2017-MINAGRI y sus modificatorias, el mismo que deberá ser entregado en el 1° y 6° mes del año de ejecución contractual <sup>69</sup> . Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. La temperatura de transporte debe garantizar mantener la temperatura del producto.

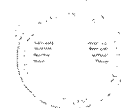
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

7.5. QUESO FUNDIDO LAMINADO	
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA</b>	Se entiende por "Queso Fundido" el queso obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión, con tratamiento térmico y agentes emulsionantes, de una o más variedades de queso, con o sin la adición de otros productos alimenticios.
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Quesos seleccionados, agua, leche en polvo descremada, manteca, fosfato disódico, sabor idéntico a natural, colorante natural annato, sorbato de potasio y nisina.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS</b>	<u>Característica organoléptica</u> Aspecto: Blando, sin corteza, firme al tacto. Color: blanco a crema Olor y Sabor: Agradable y característico a queso fresco, libre de olores y sabores extraños. <u>Característica fisicoquímica</u> Humedad = 57-65 % (Método de Ensayo ISO 5534/IDF 004_2004), Materia grasa = máx 22 % (Método de ensayo ISO 1735/IDF 005_2004), pH entre 6.5- 6.7 y temperatura del producto entre 2 y 6°C Los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones.
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA</b>	Cumplir con lo dispuesto en la Norma NTS 071 MINSA/DIGESA V1 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" (Aprobado por R M N° 591-2008/MINSA) Coliformes (UFC/g) Min 5 x 10 <sup>3</sup> y Máx 10 <sup>3</sup> Staphylococcus aureus (UFC/g): Min 10 y Máx 10 <sup>2</sup> Salmonella sp (P o A/25g) y Listeria monocytogenes (P o A/25g) Min Ausencia Escherichia coli (UFC/g): Min 3 y Máx 10.
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Usado como consumo directo y en cocción. Apto para el consumo en público general.
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Envasado en bolsas de polietileno blanco tipo CRYOVAC y/o bolsa de polietileno de baja densidad, cierre de torsión y precinto de seguridad, empacado al vacío, adecuado para la conservación y manipulación del producto, que no transmita a éste, sabores, colores y olores extraños. Envase con un peso entre 120 g a 180 g de 8 a 10 láminas c/u
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	No menor a 15 días después de la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	El rotulado del producto cumplirá con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 y la NTP 02.085: - Nombre del producto - Código o clave del lote - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto - Nombre y dirección del fabricante - Número de Registro Sanitario - Fecha de vencimiento - Condiciones especiales de conservación.
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027. Registro-sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado, el cual podrá ser proporcionado por el fabricante, según los parámetros del Reglamento de Productos Lácteos DS N°007-2017-MINAGRI y sus modificatorias, el mismo que deberá ser entregado en el 1° y 6° mes del año de ejecución contractual <sup>70</sup> . Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2006- MINSA. La temperatura de transporte debe garantizar mantener la temperatura de producto.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

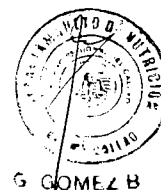
<sup>69</sup> Respuesta a la consulta N°05, formulada por la empresa DISTRIBUIDORA SARMINTO SAC.  
<sup>70</sup> Respuesta a la consulta N°36, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.  
<sup>71</sup> Respuesta a la consulta N°36, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.





7.6. LECHE EVAPORADA ENTERA Y/O RECONSTITUIDA <sup>72</sup>	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. La adición y/o extracción de los constituyentes de leche para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteínas para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el Codex Alimentarius de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento. No se permite el uso de productos lácteos compuestos.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera, emulsificantes, estabilizantes y vitaminas
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<u>Característica organoléptica</u> Color de blanco a crema. Olor: exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto. Sabor: Ligeramente dulce, exento de sabores extraños a su naturaleza. Aspecto: homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto va dirigido al público en general
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de 390 a 400 g <sup>73 74</sup> , la leche debe ser envasada en forma aséptica en envases herméticamente sellados que impidan las microfugas, que aseguren un tiempo de vida del producto no menor de 90 días y que no requieran refrigeración para su almacenamiento. <b>Envase primario:</b> (a) Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra Brik). De preferencia deberá presentar abre fácil. (b) Envase metálico sanitario para alimentos de hojalata electrolítica con aplicación de barniz interior. <b>Envase secundario:</b> El sobre-empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser bolsón de polietileno de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar sellado térmico o precintado que garantice hermeticidad y seguridad o jabs plásticas reciclables y/o cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Mínimo 02 meses posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	a) Nombre del producto b) Forma en que se presenta. c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. d) Peso del producto envasado e) Nombre, razón social y dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Nombre del país donde se elaboró el producto. i) Número del Registro Sanitario j) Condiciones de conservación h) Valor nutricional por 100 gramos del producto
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Calidad: cumplimiento CODEX STAN 152-1985 (FAO) Y NTN 205-027 Registro-sanitario. Obligatorio el certificado de calidad/análisis fisicoquímico y microbiológico de un laboratorio acreditado, el cual podrá ser proporcionado por el fabricante, según los parámetros del Reglamento de Productos Lácteos DS N°007-2017-MINAGRI y sus modificatorias, el mismo que deberá ser entregado en el 1° y 5° mes del año de ejecución contractual <sup>76</sup> . Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M. N°449-2006-MINSA. El transporte del producto deberá realizarse en un vehículo amplio y cerrado que conserve el ambiente seco y sin exposición al sol, no se transportará en conjunto con alimentos frescos.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



<sup>72</sup> Respuesta a la consulta N°31, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

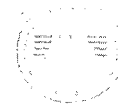
<sup>73</sup> Respuesta a la Observación N°04, formulada por la empresa DISTRIBUIDORA SARMIENTO S.A.C.

<sup>74</sup> Respuesta a la consulta N°31, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.

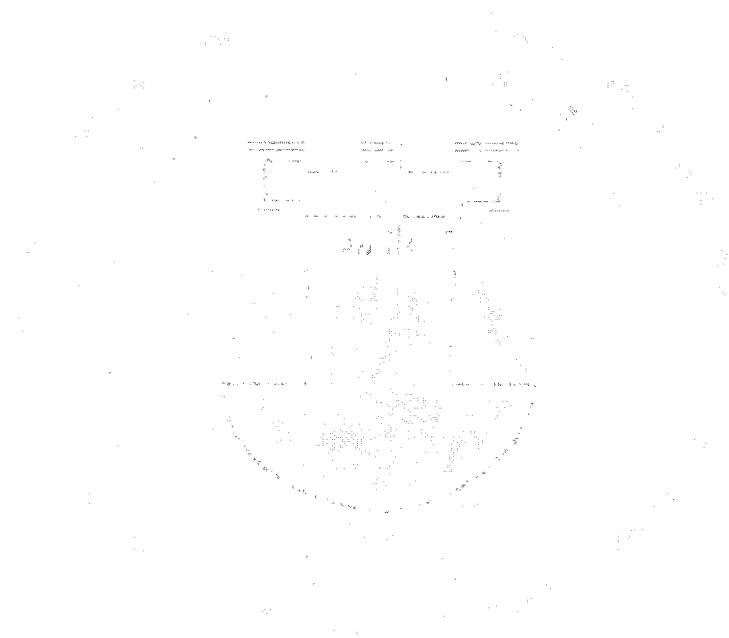
<sup>75</sup> Respuesta a la consulta N°05, formulada por la empresa DISTRIBUIDORA SARMIENTO SAC.

<sup>76</sup> Respuesta a la Observación N°05, formulada por la empresa DISTRIBUIDORA SARMIENTO S.A.C.

<sup>77</sup> Respuesta a la consulta N°36, formulada por la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



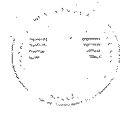
# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N°08

PAN





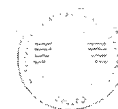
8.1. PAN FRANCES	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería" Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente Libre de presencia de plagas Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N°1608-202-sa/dm "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano" PESO: 40 gramos SABOR Y OLOR Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR Característico, ligeramente dorado por la superficie TEXTURA Suave, de miga esponjosa IMPUREZAS Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto APARIENCIA Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (máx.) Acidez, (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0,25% calculada sobre la base de 30% de agua
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA
OTROS	PRESENTACION UNIDADES Envase primario, bolsas de polietileno de primer uso Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: Medio de transporte de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (DS-007-98)

8.2. PAN INTEGRAL	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo integral fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería" Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente Libre de presencia de plagas Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N°1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano" PESO: 40 gramos SABOR Y OLOR Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR Característico, ligeramente dorado por la superficie TEXTURA Suave, de miga esponjosa IMPUREZAS Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (máx.) Acidez (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0,25% calculada sobre la base de 30% de agua
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA
OTROS	PRESENTACION UNIDADES Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados Envase secundario jvas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S.-007-98)

8.3 PAN HAMBURGUESA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo integral fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería" Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente Libre de presencia de plagas Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N°1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano" PESO 40 gramos SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR Característico TEXTURA Blanda, la miga debe ser esponjosa. IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen., forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0,25% calculada sobre la base de 30% de agua
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados Envase secundario jvas de plástico de color blanco.



G. GOMEZ



	TRANSPORTE De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S.-007-98)
--	--

8.4. PAN DE COLIZA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N°1608-202-sa/dm "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico, ligeramente dorado por la superficie TEXTURA: Suave, de miga esponjosa IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES. Envase primario, bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco.
	TRANSPORTE: Medio de transporte de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (DS-007-98)

8.5. PAN DE CIABATA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N°1608-202-sa/dm "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico, ligeramente dorado por la superficie TEXTURA: Suave de miga esponjosa IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES. Envase primario, bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco.
	TRANSPORTE: Medio de transporte de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (DS-007-98)

8.6. PAN DE CARIOCA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería". Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N°1608-202-sa/dm "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano". PESO: 40 gramos SABOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico TEXTURA: Blanda, la miga debe ser esponjosa IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez: (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES. Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario jvas de plástico de color blanco.



G. GOMEZ





	TRANSPORTE De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S.-007-98)
--	--

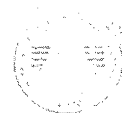
8.7. PAN DE QUINUA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería" Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N°1608-202-sa/dm. "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano" PESO: 40 gramos SAVOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico TEXTURA: Blanda, la miga debe ser esponjosa IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez. (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA
OTROS	PRESENTACION UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario: jvas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S.-007-98).

8.8. PAN DE CAMOTE	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	Su proceso y composición se ajustan a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010 MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y pastelería" Solo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentario y la Legislación vigente. Libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes son inocuos y de buena calidad. La harina de trigo fortificada cumple con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica. No se permite el uso de bromato en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-202-sa/dm "Declarar al bromato de potasio como no apto para el consumo humano" PESO: 40 gramos SAVOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico TEXTURA: Blanda, la miga debe ser esponjosa IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez. (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario, bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario: jvas de plástico de color blanco. TRANSPORTE: De uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no transmite al producto características indeseables que impidan el consumo, y se ajusta a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II del Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S.-007-98).

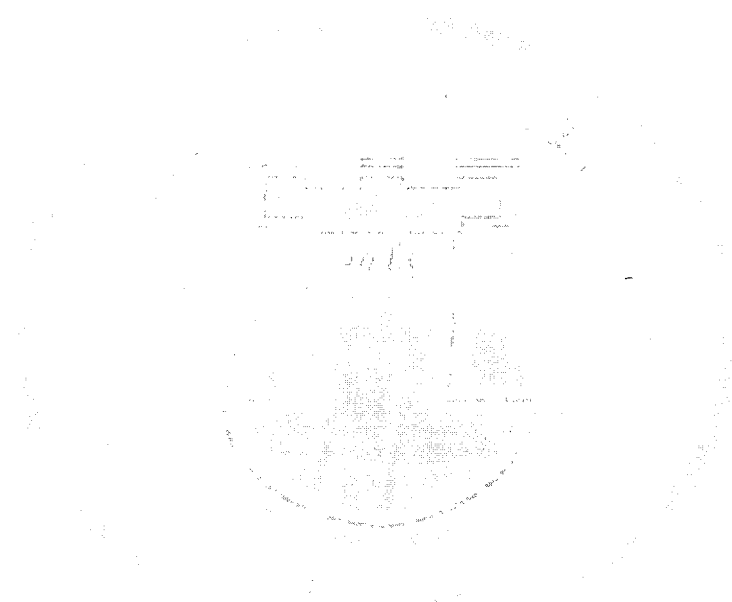
8.9. PAN DE MAIZ	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, harina de maíz de primera, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	PESO: 40 gramos SAVOR Y OLOR: Característico a masa horneada, exento de sabores extraños COLOR: Característico, ligeramente dorado por la superficie. TEXTURA: Suave, de miga esponjosa IMPUREZAS: Exento de materias extrañas, que indiquen una manipulación inadecuada del producto. APARIENCIA: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Humedad 23% (min.) – 35% (max.) Acidez. (expresada en ácido sulfúrico) no más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario acreditado por un Laboratorio autorizado por DIGESA.
OTROS	PRESENTACION: UNIDADES: Envase primario; bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario: jvas de plástico de color blanco



Nota: para todos los sub ítem, los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



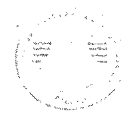
# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 09

FÓRMULAS NUTRICIONALES  
ESTANDAR





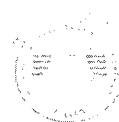
9.1. FORMULA ENTERAL POLIMERICA SIN LACTOSA – ADULTO	
UNIDAD-DE-MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN-GENERAL	Producto enteral estándar con nutrientes en forma polimérica o parcialmente hidrolizada destinado a pacientes con NUTRICIÓN ENTERAL PARCIAL O TOTAL (vía natural o artificial). En polvo
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100g: Energía (kcal): 420 a 450 Proteínas: de 15g a 25g Proteína de origen animal (alto valor biológico) $\geq$ al 70% Carbohidratos: de 50g a 65g Grasas: de 13g a 17g
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica: $\geq 1$ Osmolaridad: de 300 a 480 mOsm/l Fácil y de rápida preparación Sin gluten (no apto para galactosémicos)
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p><u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p><u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p><i>Para los productos Nacionales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li><li>Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li></ul> <p><i>Para productos importados:</i></p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente, en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<p><i>Envase primario:</i> Envase de 420g a 1000g. El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre-fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar.</p> <p><i>Envase secundario:</i> El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</p>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43º, 44º, 46º, 47º y 48º del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

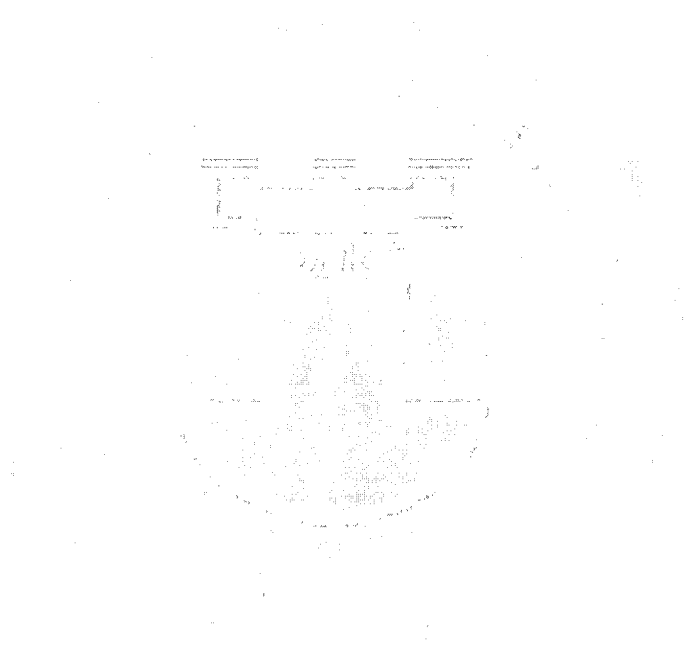
9.2. FORMULA ENTERAL POLIMERICA SIN LACTOSA – PEDIATRICO	
UNIDAD-DE-MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN-GENERAL	Producto enteral para pacientes PEDIÁTRICOS (MAYORES A 1 AÑO) con nutrientes en forma polimérica destinado a pacientes con NUTRICIÓN ENTERAL PARCIAL O TOTAL (vía natural o artificial). En polvo
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100g: Energía (kcal): 400 a 500 Proteínas: de 12g a 15g Proteína de origen animal (alto valor biológico) $\geq$ al 70% Carbohidratos: de 55g a 65g Grasas: de 16g a 24g
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica: $\geq 0,9$ Osmolaridad: de 300 a 500 mOsm/l Fácil y rápida preparación Sin gluten (no apto para galactosémicos)
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p><u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p><u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p><i>Para los productos Nacionales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li><li>Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li></ul> <p><i>Para productos importados:</i></p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente, en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<p><i>Envase primario:</i> Envase de 850g a 1000g. El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre-fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar.</p> <p><i>Envase secundario:</i> El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</p>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43º, 44º, 46º, 47º y 48º del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



ITEM PAQUETE N° 10

FÓRMULAS NUTRICIONALES  
ESPECIALIZADAS



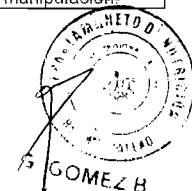


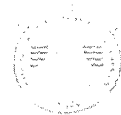
40.1- FORMULA ENTERAL POLIMERICA ESPECIALIZADA PARA PACIENTE DIABETICO	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto enteral para pacientes Diabéticos con nutrientes en forma polimérica destinado a pacientes con NUTRICION ENTERAL PARCIAL O TOTAL (vía natural o artificial). En polvo
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100g: Energía (kcal) 420 a 490 Proteínas de 18g a 22g Proteína de origen animal (alto valor biológico) ≥ al 70% Carbohidratos de 36g a 40g Grasas de 15g a 28g
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica ≥ 0,9 Osmolaridad de 300 a 500 mOsm/l Fácil y rápida preparación Sin gluten (no apto para galactosémicos) Libre de azúcar
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p>El PRODUCTO debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentándolo.</p> <p>LOS POSTORES deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p>Para los productos Nacionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p>Para productos importados:</p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente, en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase primario: Envase de 850g a 1000g. El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre-fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar.</li> <li>Envase secundario: El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</li> </ul>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43º, 44º, 46º, 47º y 48º del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

40.2 FORMULA ELEMENTAL Y/O SE: 1ª ELEMENTAL	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN GENERAL	En polvo. Fórmula elemental con glutamina para pacientes metabólicamente estresados y con función gastrointestinal deteriorada. Su uso está destinado a pacientes desnutridos o en riesgo de desnutrición con Síndrome de intestino corto, Colitis ulcerosa y Enfermedad de Crohn, Paciente crítico, Politrauma, Tránsito de NP a NE, Quemado Pre-post cirugía gastrointestinal, VIH.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Proteínas: ≥ al 20% (Aminoácidos libres: ≥ AL 55%) Carbohidratos de 47% a 68% Grasas de 13% a 20%
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad calórica ≥ 1 Osmolaridad de 450 a 760 mOsm/l Fácil y rápida preparación Sin gluten (no apto para galactosémicos)
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<p>El PRODUCTO debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentándolo.</p> <p>LOS POSTORES deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p>Para los productos Nacionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p>Para productos importados:</p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente, en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase primario: Envase de 70g a 125g. El material será herméticamente cerrado. Debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar.</li> <li>Envase secundario: El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, podrán ser cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</li> </ul>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43º, 44º, 46º, 47º y 48º del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido





### 10.3 FORMULA-ENTERAL ESPECIALIZADA PARA PACIENTE CON ENFERMEDAD PULMONAR

UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto enteral-polimérica-especializada-para-paciente-con-enfermedad-pulmonar, con proteínas-de-alto-valor-biológica, alto contenido-de-calorías-y-grasas, baja-cantidad-de-carbohidratos. Pacientes desnutridos-o-en-riesgo-de-desnutrición-con-EPOC, Fibrosis Quística, Esclerosis Lateral Amiotrófica, Enfisema Pulmonar.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100 mL: Energía (kcal): 151 Proteínas: 6.25 (Caseinato-sódico y cálcico al 100%) Carbohidratos: 10.57 Grasas: 9.33
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad-calórica: 1.51 Kcal/mL Osmolaridad: de 383 mOsm/l Sin gluten (no apto para galactosémicos), sin lactosa
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS-A PRESENTAR	<p><u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p><u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p><i>Para los productos Nacionales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p><i>Para productos importados:</i></p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente, en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<p><u>Presentación</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Envase primario:</i> Envase mayor a 200 mL. El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar.</li> <li><i>Envase secundario:</i> El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</li> </ul>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43º, 44º, 46º, 47º y 48º del Decreto Supremo N° 040-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2004-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

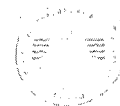
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

### 10.4 FORMULA-ENTERAL ESPECIALIZADA PARA PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL

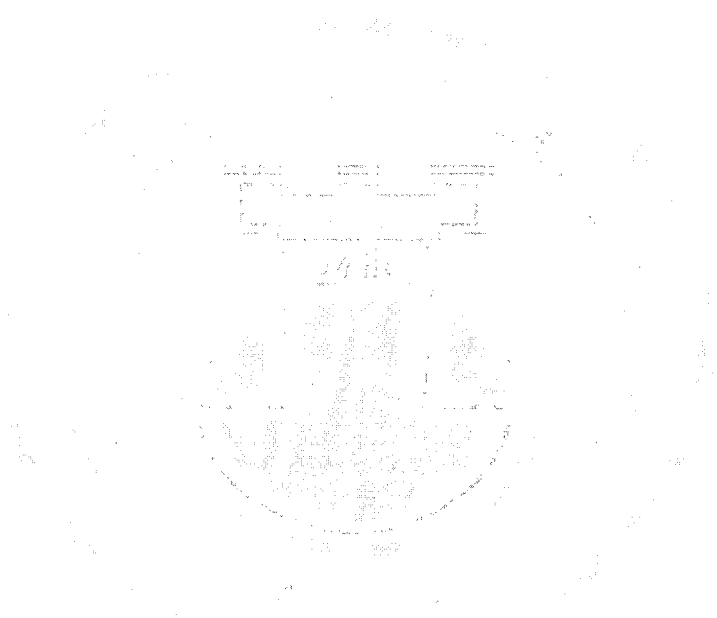
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Fórmula enteral-polimérica-especializada-para-paciente-con-enfermedad-renal, con alta densidad energética y alto contenido de proteínas. Pacientes con desnutrición calórica o proteica, amiloidosis, nefropatía diabética, pre o pos cirugía, cirugía mayor o trasplante.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100 mL: Energía (kcal): 180 Proteínas: 8.1 Carbohidratos: 14.74 Grasas: 9.77
CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICO	Densidad-calórica: 1.8 Osmolaridad: de 538 mOsm/l Sin gluten (no apto para galactosémicos), sin lactosa.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS-A PRESENTAR	<p><u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando.</p> <p><u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes:</p> <p>Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).</p> <p><i>Para los productos Nacionales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricantes: Contar con la Certificación de BPM vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este producto, emitido por la DIGEMID.</li> <li>Distribuidores: Contar con la Certificación de BPM vigente del laboratorio fabricante del producto ofertado y con la Certificación de BPA vigente del postor, emitidas por la DIGEMID.</li> </ul> <p><i>Para productos importados:</i></p> <p>Contar con Certificación de BPM vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente, en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de BPA, emitido por la DIGEMID. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de BPM y de BPA se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.</p>
PRESENTACION	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Envase primario:</i> Envase mayor a 200 mL. El material será de lata herméticamente cerrado. Deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar.</li> <li><i>Envase secundario:</i> El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</li> </ul>
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43º, 44º, 46º, 47º y 48º del Decreto Supremo N° 040-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2004-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.





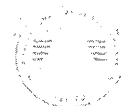
# FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS



## ITEM PAQUETE N° 11

## FÓRMULAS NUTRICIONALES MODULARES





11.1. FÓRMULA MODULAR CALÓRICA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN GENERAL	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado; maltodextrina mayo al 90% Actúa como suplemento calórico en personas con ingesta insuficiente o cuyos requerimientos han sido aumentados, como el caso de desnutrición y pacientes hipercatabólicos.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100g: Energía (kcal): 360 a 390 Proteínas: $\geq 0$ g Carbohidratos: $\leq 95$ g Grasas: $\leq 0$ g
PRESENTACION	Envase primario: Envase de 250g a 480g. El material será de lata herméticamente cerrado deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar. Envase secundario: El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43º, 44º, 46º, 47º y 48º del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: - Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <u>Para los productos Nacionales:</u> Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA. Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID o DIGESA. <u>Para productos importados:</u> - Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente, en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por la DIGEMID o DIGESA. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.

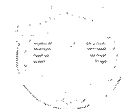
Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

11.2 FÓRMULA MODULAR PROTEICA	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
DESCRIPCIÓN GENERAL	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado; derivado de la caseína de la leche con un alto valor biológico. Actúa como suplemento proteico en personas con ingesta insuficiente o cuyos requerimientos han sido aumentados, como el caso de desnutrición y pacientes hipercatabólicos.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100g: Energía (kcal): 360 a 390 Proteínas: $\geq 75$ g caseinato de calcio y/o concentrado de suero lácteo Carbohidratos: $\leq 4$ g Grasas: $\leq 2$ g
PRESENTACION	Envase primario: Envase de 250g a 350g. El material será de lata herméticamente cerrado deberá presentar abre fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar. Envase secundario: El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43º, 44º, 46º, 47º y 48º del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: - Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <u>Para los productos Nacionales:</u> Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA. Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID o DIGESA. <u>Para productos importados:</u> - Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente, en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por la DIGEMID o DIGESA. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido







11.3 FÓRMULA MODULAR DE FIBRA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado, de fibra soluble a base de maíz con acción prebiótica (100% almidón resistente). Actúa como suplemento de fibra alimentaria en personas con ingesta insuficiente o con requerimientos aumentados, como el caso de pacientes que requieren regular el tránsito intestinal o que requieran mejorar la funcionalidad del microbiota intestinal.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por dosis 5 a 6 g: Energía (kcal): 8 a 9 ————— Proteínas: $\geq$ 0 g Carbohidratos: $\geq$ 5g (almidón modificado) ————— Grasas: 0 g
PRESENTACION	— <i>Envase primario</i> : Envase de 330 g a 350 g. El material será de lata herméticamente cerrado, deberá presentar abre-fácil. La lata debe mantenerse cerrada en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar. — <i>Envase secundario</i> : El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: — Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <i>Para los productos Nacionales:</i> — Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA. — Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID o DIGESA. <i>Para productos importados:</i> — Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) emitido por la DIGEMID o DIGESA. — Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

11.4 FÓRMULA MODULAR DE GLUTAMINA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado, contiene el aminoácido L-glutamina y maltodextrina como excipiente. Actúa como suplemento de glutamina en personas con periodos largos de ayuno o de ingesta deficiente, así como en situaciones donde se requiera cubrir demandas incrementadas de dicho aminoácido.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por dosis de 14 a 16g: Energía (kcal): 55 a 65 ————— Proteínas: $\geq$ 10 g de aminoácido L-glutamina Carbohidratos: $\leq$ 5g ————— Grasas: 0g
PRESENTACION	— <i>Envase primario</i> : Sachet de 13g a 16g. Flexible y resistente de material laminado cerrado. Deberá presentar abre-fácil. Debe mantenerse intacto sin aberturas, en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar. — <i>Envase secundario</i> : El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: — Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <i>Para los productos Nacionales:</i> — Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA. — Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID o DIGESA. <i>Para productos importados:</i> — Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) emitido por la DIGEMID o DIGESA. — Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido



G. GOMEZ B



11-5 FÓRMULA MODULAR PARCIALMENTE HIDROLIZADA	
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Módulo instantáneo, en polvo, concentrado; aislado de proteína de suero de leche (18 a 25%), arginina (16 a 26%) y glutamina (16 a 26%); enriquecida con zinc y las siguientes combinaciones de micronutrientes (selenio-vitamina A y/o Cobre-Vitamina C). Actúa como suplemento inmunomodulador en personas con requerimientos aumentados de proteínas, inmunomoduladores y en aquellas con heridas profundas o de difícil cicatrización.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por porción de 27 g o 42.75 g. Energía (kcal) 84 a 120 Proteínas 5 a 10 g caseinato de calcio y/o concentrado de suero lácteo Carbohidratos 2 a 6 g Grasas ≤ 2 g Libre de gluten, bajo en lactosa (< 0.7g) y sin azúcar añadido.
PRESENTACIÓN	Envase primario: Sachet de 27 g a 42.75 g. Flexible y resistente de material laminado cerrado. Deberá presentar abre fácil. Debe mantenerse intacto, sin aberturas, en un lugar fresco y seco. No se debe refrigerar. Envase secundario: El empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, serán cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
ROTULADO	De acuerdo a lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediate e inmediato deberá contener la información establecida en los artículos 43°, 44°, 46°, 47° y 48° del Decreto Supremo N° 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.
DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A PRESENTAR	<u>EL PRODUCTO</u> debe contar con el registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario vigente, otorgado por la DIGEMID. Además, las resoluciones de modificación o autorización en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la DIGEMID y el producto que termine presentando. <u>LOS POSTORES</u> deben contar con los siguientes documentos técnicos vigentes: - Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). <u>Para los productos Nacionales:</u> - Fabricantes: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, que comprenda las áreas para la fabricación de este medicamento, emitido por la DIGEMID o DIGESA. - Distribuidores: Contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del laboratorio fabricante del medicamento ofertado y con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente del postor, emitidas por la DIGEMID o DIGESA. <u>Para productos importados:</u> Contar con Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente del país de origen emitido por autoridad sanitaria competente; en caso que el país de origen no otorgue dicha certificación, se aceptará un documento vigente emitido por la autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las BPM. Asimismo, el postor debe contar con la Certificación de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por la DIGEMID o DIGESA. Para el caso de los Certificados del párrafo anterior emitidos en el extranjero que no consignen fecha de vigencia, éstos deben tener una antigüedad no mayor de dos (2) años contados a partir de la fecha de su emisión. La exigencia de la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Buenas Prácticas de Almacenamiento se aplica durante todo el proceso de selección y ejecución contractual.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
HOSPITAL NACIONAL DANIEL A. CARRIÓN  
LIC. GENARO GOMEZ BACA  
C.R.P. 8260  
JEFE DEL DPTO. DE NUTRICION