

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 12-2024-HLEV-CS- PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ ANUAL DE VÍVERES SECOS SIN FICHA PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE LIMA ESTE VITARTE

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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 se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS
INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE LIMA ESTE - VITARTE
RUC N° : 20611127511
Domicilio legal : AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI N°364 – ATE – LIMA - LIMA
Teléfono: : (01) 4172923
Correo electrónico: : Ua002@hlev.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro ANUAL DE VÍVERES SECOS SIN FICHA PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE LIMA ESTE VITARTE.

ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA (UM)	CANTIDAD
1	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDAD	180
2	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDAD	720
3	AJI PANCA SIN PICANTE EN POLVO X 27 G. APROX. X 42	UNIDAD	72
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60
5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDAD	720
6	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	60
7	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	600
8	COCOA EN POLVO X KG	KILOGRAMOS	24
9	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	72
10	CHICHA DE JORA	UNIDAD	420
11	CHOCOLATE EN BARRA X 90 GRAMOS	UNIDAD	1,090
12	CHUÑO x 25 kg	UNIDAD	216
13	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMOS	36
14	COCO RALLADO	KILOGRAMOS	48
15	COMINO MOLIDO	KILOGRAMOS	36
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	96

17	FIDEO CHINO	KILOGRAMOS	480
18	FLAN INSTANTANEO DIETÉTICO X 19 GRAMOS	UNIDAD	360
19	FLAN INSTANTANEO x 5 kg	UNIDAD	144
20	GALLETA DE SODA X 240 GR. APROX	UNIDAD	1,080
21	GASEOSA NEGRA X 3 LT	UNIDAD	240
22	GELATINA x 5 kg	UNIDAD	240
23	GELATINA DIETETICA X 19 GR	UNIDAD	600
24	GUINDON	KILOGRAMOS	156
25	HARINA DE KIWICHA	KILOGRAMOS	600
26	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KILOGRAMOS	600
27	HONGO SECO	KILOGRAMOS	15
28	JARABE DE MAIZ x 500 ml	UNIDAD	48
29	KETCHUP x 1 kg	UNIDAD	156
30	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMOS	15
31	LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)	KILOGRAMOS	72
32	MAICENA – ALMIDÓN DE MAIZ	KILOGRAMOS	420
33	MANI PELADO	KILOGRAMOS	120
34	MANJAR BLANCO x 1 kg	UNIDAD	240
35	MAYONESA x 1 kg	UNIDAD	480
36	MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	840
37	MORON AMERICANO	KILOGRAMOS	480
38	MOSTAZA x 1 kg	UNIDAD	276
39	OREGANO ENTERO SECO x 1 KG	UNIDAD	36
40	PALILLO MOLIDO x 500 gr	UNIDAD	48
41	PASAS NEGRAS DESHIDRATADAS SIN PEPA	KILOGRAMOS	120
42	PASAS RUBIAS	KILOGRAMOS	12
43	PASTA DE TOMATE x 120 gr	UNIDAD	840
44	PASTA WANTAN x 500 g	UNIDAD	444
45	PECANAS PELADAS	KILOGRAMOS	60
46	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMOS	60
47	SALSA DE TAMARINDO x 500 ML APROX	UNIDAD	264
48	SALSA DE TAUSI X 380 ML APROX.	UNIDAD	60
49	SALSA INGLESA X 227 G. APROX.	UNIDAD	120
50	SEMOLA x 200 GR	UNIDAD	3,000

51	SILLAO x 500 GR	UNIDAD	420
52	TRIGO ENTERO	KILOGRAMOS	1,020
53	VINAGRE BLANCO x 1 L	UNIDADES	444
54	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDADES	444
55	CONSERVA DE DURAZNO X 820 GR	UNIDADES	144

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante ANEXO N° 02, 002-2024-AS N° 12-202, el 25/11/2024

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RO

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de A PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Los bienes requeridos se entregarán en el plazo de 03 días calendario al día siguiente de suscrito de contrato, previa coordinación con el área usuaria. Para las demás entregas, se realizarán de acuerdo a la programación mensual elaborada por el servicio de nutrición y dietética, la misma que será remitido mediante correo electrónico al contratista, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

HOSPITAL DE LIMA ESTE-VITARTE

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1 - SUMINISTRO ANUAL DE VÍVERES SECOS SIN FICHA PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE LIMA ESTE VITARTE

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
1	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDADES	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
2	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDADES	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
3	AJI PANCA SIN PICANTE EN POLVO X 27 G. APROX. X 42	UNIDADES	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDADES	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
6	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
8	COCOA EN POLVO X KG	KILOGRAMOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
9	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
10	CHICHA DE JORA	UNIDADES	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
11	CHOCOLATE EN BARRA X 90 GRAMOS	UNIDADES	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
12	CHUÑO x 25 kg	UNIDADES	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
13	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	COCO RALLADO	KILOGRAMOS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	COMINO MOLIDO	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDADES	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
17	FIDEO CHINO	KILOGRAMOS	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
18	FLAN INSTANTANEO DIETÉTICO X 19 GRAMOS	UNIDADES	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
19	FLAN INSTANTANEO x 5 kg	UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
20	GALLETAS DE SODA X 240 GR. APROX	UNIDADES	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
21	GASEOSA NEGRA X 3 LT	UNIDADES	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
22	GELATINA x 5 kg	UNIDADES	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
23	GELATINA DIETETICA X 19 GR	UNIDADES	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
24	GUINDON	KILOGRAMOS	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
25	HARINA DE KIWI	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
26	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
27	HONGO SECO	KILOGRAMOS	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
28	JARABE DE MAIZ x 500 ml	UNIDADES	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	KETCHUP x 1 kg	UNIDADES	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
30	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMOS	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
31	LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
32	MAICENA – ALMIDÓN DE MAIZ	KILOGRAMOS	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
33	MANI PELADO	KILOGRAMOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
34	MANJAR BLANCO x 1 kg	UNIDADES	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
35	MAYONESA x 1 kg	UNIDADES	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
36	MERMELADA X 1 kg	UNIDADES	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
37	MORON AMERICANO	KILOGRAMOS	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
38	MOSTAZA x 1 kg	UNIDADES	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
39	OREGANO ENTERO SECO x 1 KG	UNIDADES	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
40	PALILLO MOLIDO x 500 gr	UNIDADES	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
41	PASAS NEGRAS DESHIDRATADAS SIN PEPA	KILOGRAMOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

42	PASAS RUBIAS	KILOGRAMOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	70	70
43	PASTA DE TOMATE x 120 gr	UNIDADES	70	70	70	70	70	70	70	70	70	0	0	12
44	PASTA WANTAN x 500 g	UNIDADES	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37
45	PECANAS PELADAS	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
46	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
47	SALSA DE TAMARINDO x 500	UNIDADES	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
48	SALSA DE TAUSI X 380 ML APROX.	UNIDADES	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
49	SALSA INGLESA X 227 G. APROX.	UNIDADES	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
50	SEMOLA x 200 GR	UNIDADES	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
51	SILLAO x 500 GR	UNIDADES	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
52	TRIGO ENTERO	KILOGRAMOS	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85
53	VINAGRE BLANCO x 1 L	UNIDADES	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37
54	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDADES	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37
55	CONSERVA DE DURAZNO X 820 GR	UNIDADES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (cinco con 00/100 soles) en la caja de la entidad convocante de dirección en, AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI N°364 – ATE – LIMA - LIMA. Las bases deberán ser recabadas en la Unidad de Abastecimiento con el Boucher de pago

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 43610 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF - TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF – que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF, 168-2020-EF, 250-2020-EF, 162-2021-EF, 169-2022-EF, 234-2022-EF, 308-2022-EF.
- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- Ley N° 27806 Ley de Transparencia y Acceso a la Información.
- Ley N° 27927 Ley que modifica la Ley 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información pública.
- Decreto Supremo N° 072-2003-PCM Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información pública.
- Decreto Supremo N° 003-97-TR, aprueba el Texto único Ordenado del Decreto Legislativo N° 728 Ley de Productividad y Competencia Laboral.
- Directivas del OSCE

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento.

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

(Anexo N° 2)

- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)⁵**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

- h) Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. **(Aplica solo para alimentos procesados)**.
- i) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. **(Para el caso de alimentos elaborados industrialmente)**.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.
- k) Copia de Certificado de Fumigación vigente (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud.
- l) Copia de carnet de sanidad vigente de personal que realiza el transporte y entrega del producto.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de*

⁷ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁸ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹¹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la unidad de abastecimiento del Hospital Lima Este – Vitarte, sito AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI N°364 – ATE – LIMA – LIMA, en el horario de 8:00 a 16: 30 horas

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- Recepción del Recepción de Almacén
- Informe del funcionario responsable del Servicio de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en el almacén central del Hospital Lima Este Vitarte ubicado en la Av. José Carlos Mariátegui N°364 – ATE – LIMA – LIMA (PUERTA N°05 – I PISO).

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



SE ANEXA LAS
ESPECIFICACIONES
TECNICAS

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. (Nota: Aplica solo para alimentos que cuenten con procesamiento primario)</p> <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p> <div data-bbox="288 952 1382 1176" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. (Nota: Aplica solo para alimentos que cuenten con procesamiento primario)</p> <div data-bbox="288 1400 1362 1568" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Importante</p> <p><i>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.</i></p> </div>

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 595,350.00 (Quinientos Noventa y cinco mil trescientos cincuenta con 00/100 soles), 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.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 148,837.50 (Ciento cuarenta y ocho mil ochocientos treinta y siete soles con 50/100 soles), 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</p>

<p>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 pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Por la venta de todo tipo de víveres de consumo humano.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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 voucher 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 pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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 N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>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</i></p> </div>

¹² 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".

	<i>convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.</i>
--	--

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

- “De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

“De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **[CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO]** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del

Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁷

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²¹

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:*
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										

²⁷ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁹ 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. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

ANEXO N° 11

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 012-2024-HLEV-CS-1

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

FORMATO N° 2

3.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS (EE.TT) PARA EL SUMINISTRO DE BIENES

Unidad Orgánica / Área usuaria:	Departamento de Apoyo al Tratamiento – Servicio de Nutrición y Dietética
Actividad del POI:	
Denominación de la Contratación:	Suministro Anual de Víveres secos Sin ficha para el Servicio de Nutrición y Dietética
Pedido de Compra N°	

1.	FINALIDAD PÚBLICA El presente proceso de selección busca contar con los insumos de víveres secos para la preparación de raciones alimentarias para pacientes hospitalizados y personal de guardia, en cumplimiento de las funciones de la entidad.
2.	OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN Objetivo General: Adquirir los insumos de víveres secos, a fin de brindar una alimentación de calidad, garantizando el aporte nutricional, en las raciones alimentarias para paciente hospitalizado y personal de guardia.
3.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRECISIONES <u>1.ACEITE DE AJONJOLI 360 ML. APROX.</u> CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD: <u>Producto:</u> El aceite de ajonjolí se obtiene de las semillas de sésamo (semillas de <i>Sesamum indicum</i> L.). <u>Denominación Funcional</u> Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.; según e la norma Codex Stan 19-1981(2015). <u>Características Técnicas:</u> <u>Características Fisicoquímicas:</u> <ul style="list-style-type: none">• Color: Característico al producto designado.• Olor: Característico al producto designado. Exento de olores y sabores extraños y rancios.



Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia PAO
2061127511 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Apariencia: El producto debe estar libre de materia extraña.
- Aceites grasos libres: 0.4 mm. máximo
- Índice de Peróxidos: 15 meq. /kg. Máximo
- Impurezas insolubles: 0.05% m/m

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- En el etiquetado del producto debe contener octógonos de advertencia según la composición del producto de acuerdo a la Ley N°30021 aprobado por el D.S. N°017-2017.
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
- m. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 06 meses de vida útil mínima en la recepción de Almacén de Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: Unidad por 360 ml. Aprox.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de vidrio de primer uso; de grado alimentario, transparente, bien sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará, el seguimiento a los proveedores seleccionados de acuerdo a un acta de visita a proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará re envasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

2. ACEITUNA NEGRA X 1 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Aceituna botija negra, se usa para preparaciones de guisos, entradas, salsas, en panes como acompañamiento.

Denominación Funcional



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
2061127511 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

En un producto de gran funcionalidad en los desayunos, almuerzos y pacientes hospitalización

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Aroma, color y frescura Característico.
- Sabor a ácido salado.
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995.

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-199
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo con el Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- En el etiquetado del producto debe contener octógonos de advertencia según la composición del producto de acuerdo con la Ley N°30021 aprobado por el D.S. N°017-2017.
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - d. Fecha de vencimiento.
 - e. Condiciones de conservación.
 - f. Observaciones.
 - g. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - h. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - i. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).

- j. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- k. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- l. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- m. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- n. Identificación del lote.
- o. Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
- p. Mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kgr.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado del producto en bolsa de polietileno.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

Se realizará, el seguimiento a los proveedores seleccionados de acuerdo a un acta de visita a proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral. No se aceptará re envasado (todo producto debe estar en su empaque original).

Presentar Ficha Técnica del Producto.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

3.AJI PANCA SIN PICANTE EN POLVO X 27 G. APROX x 42

Características de la Necesidad:

Producto:

Especia de color rojo cobrizo intenso muy utilizada en el Perú, se suele utilizarse para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente.

Denominación Funcional:

Sazonador ají panca sin picante es un sazón instantáneo 100% natural que realza el sabor y color de sus comidas. Está compuesto por ingredientes naturales como el ají panca, el achiote, sal y especias que ha sido envasada y está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios.

Características Técnicas:

Características organolépticas:

- COLOR : Amarillo.
- OLOR : característico.
- SABOR : Sin picante - característico.
- ASPECTO : Polvo.

Características fisicoquímicas:

- Perdidas por secado: Max 14 %
- Cenizas: Max 15 %
- Aceites volátiles: 1.5%

Características microbiológicas:

- Detección de salmonella en 25g: ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C.

Rotulado:

- Los envases; deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en la Ley el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamentos sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con
- la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., y LA Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

VIGENCIA:

- 6 meses de Vigencia en la recepción

UNIDAD DE MEDIDA:

Unidad

PRESENTACION Y EMPAQUE:

Presentación:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Envase original de 27 gr – 32.5 gr, etiquetado y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en sobre tri laminado, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL)

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-199
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo con el Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- En el etiquetado del producto debe contener octógonos de advertencia según la composición del producto de acuerdo con la Ley N°30021 aprobado por el D.S. N°017-2017.
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - d. Fecha de vencimiento.
 - e. Condiciones de conservación.
 - f. Observaciones.
 - g. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - h. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - i. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - j. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - k. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

aplicable.

- l. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- m. Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE
- n. Identificación del lote.
- o. Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
- p. Mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

4. ANIS ENTERO (AL PESO)

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Estimulante que se utiliza para agua de tiempos y mazamoras, cereales u otra preparación.

Denominación Funcional

Semilla estimulante utilizada por su aporte terapéutico y aromática.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Color característico al producto.
- Exento de sabor extraño
- Humedad 15%
- Olor aromático característico.

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10²ufc/g

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo con el Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE
 - Identificación del lote.
 - mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

4 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Kilogramo



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

5. CAFÉ MOLIDO X 1 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Producto Café molido proveniente de granos de café lavado de cosecha nueva; con características de ciertas sustancias estimulantes, como la cafeína; es utilizado en bebidas calientes, refrescos, helados, otros.

Denominación Funcional

El café proviene de la semilla coffea; cuya composición es de carbohidratos fibrosos insolubles y solubles, ácidos grasos insolubles y proteína insolubles; que se utiliza como estimulante activo al sistema nervioso central. Es por ello que debe cumplir requisitos:

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Humedad 3%
- cenizas 5% y procesado.
- Materia Extraña 0.10%
- Cafeína 0.80%, en taza.
- Sabor: ligeramente ácido, amargor al final. Café con acidez marcada.
- Olor: Característico a café aroma intenso y bueno típico. Libre de sabores indeseables
- Color: Marrón oscuro
- Textura: Granulado fina.
- Café mantenido en buena forma.
- Homogéneo producido en zona de estrictamente

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10²ufc/g

Contaminantes:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. c.2 Condiciones de conservación.
 - c. c.3 Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - Identificación del lote.
 - Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
 - mencionar los ingredientes del producto.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 kg por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase bolsa tipo tetra pack o empaque tri-laminado, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseables.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

6.CANELA ENTERA

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

La Canela, se usa para preparaciones de cereales, postres, mazamoras entre otros.

Denominación Funcional

La canela proviene, de un árbol de la india, sumamente aromático

Características Técnicas:

Características fisicoquímicas:

- Apariencia en pedazo de tronquitos
- Color: característico al producto
- Sabor amargo
- Olor dulce
- Textura suave o duro



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: $< 10^6$ ufc/g.
- Mohos: $< 10^4$ ufc/g.
- Coliformes: $< 10^3$ ufc/g.
- Escherichia coli < 10 ufc
- Salmonella: Ausencia /25 g

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente(RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE
- Identificación del lote.
- mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano. La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

3 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: De 1 kg. por unidad de envase

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de plástico polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

7.CEBADA TOSTADA

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Cebada, tipo de alimento utilizado para bebidas de refrescos y en bebidas calientes.

Denominación Funcional

La Cebada, es un grano de alimento utilizado para bebidas de refrescos y en bebidas calientes

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- **Forma:** forma ovalada.
- **Color:** gris opaco.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Deberá estar libre de olores objetables y residuos de material tóxico.
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
- Olor característico del producto
- Humedad: 6.5% max

Características Microbiológicas:

- Escherichia coli <10
- Aerobios mesófilos 10^4
- Listeria monocytogenes < 25/gr.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Contribuyente (RUC).

- Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE
- Identificación del lote.
- Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
- mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

4 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: Envase original de 5 kg

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de plástico polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

8.COCOA EN POLVO X KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

La cocoa es polvo del fruto del cacao, que ha sido industrializado y acidificado para su uso comercial (alimentos). Es un polvo seco, de color café oscuro, que tiene el sabor característico de cacao. No es



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia EAU
2061127511 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

amargo o ácido y es libre de impurezas, olor o sabores extraños.

Denominación Funcional

Utilizado la cocoa por su agradable sabor a cacao y por gran utilidad en la cocina en postres y en cereales como en la avena.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Aspecto: característico.
- Apariencia: em polvo
- Color: café
- Olor: característico.
- Sabor: amargo o ácido
- pH: 5.3 – 5.9
- Textura: polvo muy fino y homogéneo

Características Microbiológicas:

- Escherichia coli: < 10 ufc/g.
- Mohos: < 103 ufc/g.
- Salmonella: Ausencia/25 gr

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.

Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995.

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:

- Nombre o denominación del producto.
- País de fabricación.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
- Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsible.
- El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- Identificación del lote.
- Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
- mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: Envase original de 1 kg

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de plástico polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Presentar Ficha Técnica del Producto.

9. CHANCACA AL PESO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Chancaca utilizada para la preparación de diferentes postres y mazamoras.

Denominación Funcional

Producto dulce, procedente de la caña de azúcar.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Aroma, color, Sabor, olor característico a chancaca
- Consistente característica.
- No presentar rancidez
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: $< 10^4$ ufc/g
- Enterobacteriácea: < 10
- Mohos: $< 10^2$ ufc/g.
- Levaduras osmófilas: $< 10^2$ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- En el etiquetado del producto debe contener octógonos de advertencia según la composición del producto de acuerdo con la Ley N°30021 aprobado por el D.S. N°017-2017.
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE
 - Identificación del lote.
 - Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
 - Mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: Envase de 1 Kg.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de plástico polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia RAU
20611127511 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

10. CHICHA DE JORA X 1L

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Bebida fermentada a base del maceramiento del maíz y otros ingredientes: Utilizada en guisos, bebidas entre otros para sazonar en comidas típicas del país.

Denominación Funcional

Bebida que materia principal es el maíz, que se fermenta en base a un proceso de elaboración que debe ser control de calidad controlado.

Características Técnicas:

Características Físicoquímicas:

- Color: Dorado cristalino.
- Olor: Característico al maíz.
- Sabor: Es agridulce, agradable, con un sabor natural que se diferencia de otras bebidas.
- Aroma: "sui generis", esto probablemente por las características particulares de los productos volátiles responsables del aroma de la chicha de Jora.
- No deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos :< 2x10² ufc/g.
- Coliformes: < 3 ufc/g
- Mohos: <10 ufc/ gr.
- Levaduras: < 10 ufc/ gr.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo con el Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - Identificación del lote.
 - Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
 - Mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses de vida útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:



Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
2061127511 hlev
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Presentación: De 1 Lt. por envase.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de plástico polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
 - **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso o jvas cosecheras, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

11.CHOCOLATE EN BARRA X 90 GRAMOS

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Chocolate, se usa para preparaciones de bebidas calientes, postres entre otros.

Denominación Funcional

Utilizado el chocolate por su agradable sabor a cacao y por gran utilidad en la cocina.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Aroma, color y sabor Característico.
- Cenizas totales 12% máx.

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10² ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-199
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo con el Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- En el etiquetado del producto debe contener octógonos de advertencia según la composición del producto de acuerdo con la Ley N°30021 aprobado por el D.S. N°017-2017.
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - c.1 Fecha de vencimiento.
 - c.2 Condiciones de conservación.
 - c.3 Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - Identificación del lote.
 - Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
 - mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

UNIDAD DE MEDIDA:

Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: De 90 gr. por unidad

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe tener el empaque trilaminado, ser de primer uso, de grado alimentario, resistente y correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

12. CHUÑO X 25 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Chuño proveniente Almidón de maíz para preparaciones de mazamorras y postres.

Denominación Funcional

Proveniente del maíz, parada, para el consumo humano, que ha sido envasada y está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Los chuños deberán tener un color blanco, la textura será áspera y vidriosa. Poseerá unsabor y olor natural, por lo que estará libre de sabor y olor indeseable y extraño.
- Las harinas de papa sin germen deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- La harina y sémola de maíz sin germen deberán estar exentas de suciedad impurezas de origen animal.
- Contenido de humedad 15.0 % m/m máximo.

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10³ ufc/ gr.
- Escherichia coli.: 10 ufc/ gr.
- Bacillus cereus: < 10³ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 h8rj
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - Identificación del lote.
 - Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
 - mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 8 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: Envase de 25 kg por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de papel kraft de tres hojas, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

El Producto debe contar con Registro Sanitario emitido por DIGESA
VIGENTE.

13.CLAVO DE OLOR

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

El clavo de olor se usa para preparaciones de cereales, postres, mazamorras entre otros.

Denominación Funcional

El clavo de olor es sumamente aromático.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Apariencia en pedazo de tronquitos
- Color café oscuro
- Sabor amargo
- Olor dulce
- Textura duro

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: < 10⁶ ufc/g.
- Mohos: < 10⁴ ufc/g.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Coliformes: $< 10^3$ ufc/g.
- Salmonella: Ausencia /25 g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo con el Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE
 - Identificación del lote.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

n) mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: De 0.5 kg por unidad.

• Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de polietileno de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

14.COCO RALLADO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Coco rallado, se usa para preparaciones de postres.

Denominación Funcional

En un producto de gran funcionalidad en repostería.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Aroma, color y frescura Característico.
- Sabor a coco
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Mohos: < 10² ufc/g.
- Levaduras: < 10² ufc/g
- Escherichia coli: 10 ufc/g.
- Salmonella: Ausencia/10 gr

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- En el etiquetado del producto debe contener octógonos de advertencia según la composición del producto de acuerdo a la Ley N°30021 aprobado por el D.S. N°017-2017.
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- Identificación del lote.
- Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
- mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 3 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: Envase de 0.5 Kg

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

15.COMINO MOLIDO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Comino Molido, se usa para preparaciones de guisos, frituras o cualquier tipo de gourmet entre otros.

Denominación Funcional

Comino Molido de uso sazonar y aromático, exclusivo gourmet.

Características Técnicas:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Características Fisicoquímicas:

- Aroma, color y sabor Característico.
- Materias extrañas 1% (arena, tierra).
- Cenizas totales 12% máx.
- Humedad 12% máx.

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: $< 10^5$ ufc/g.
- Mohos: $< 10^3$ ufc/g.
- Coliformes: $< 10^2$ ufc/g.
- Escherichia coli: 10
- Salmonella: Ausencia /25 g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- Identificación del lote.
- Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
- mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

16.ESENCIA DE VAINILLA X 1L



RACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Vainilla, se usa para preparaciones de mazamorra, postres, entre otros de tipo de gourmet y repostería.

Denominación Funcional

Esencia aromática de gran uso. Siendo uso para repostería.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Aroma, color y sabor Característico.
- Cenizas totales 12% máx.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Coliformes: $< 10^2$ ufc/ gr.
- Clostridium perfringens: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Staphylococcus aureus: $< 10^2$ ufc/gr
- Salmonella sp.: Ausencia/25 gr.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

b. Condiciones de conservación.

c. Observaciones.

- Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- Identificación del lote.
- Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
- mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 8 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Litro

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.



17. FIDEO CHINO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Los fideos según Norma del Codex son denominados fideos instantáneos podrán envasarse con aderezos para fideos, o en forma de fideos aderezados y con o sin condimentos.

Denominación Funcional

Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal, con o sin la adición de otros ingredientes.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Criterio Organoléptico: El producto debe ser aceptable por lo que se refiere a su aspecto, textura, aroma, sabor y color.
- Materias Extrañas El producto estará libre de materias extrañas.
- Humedad: Contenido de humedad Máximo del 14% en el caso de los fideos sin freír.
- Índice de ácido: valor máximo de 2,0 mg KOH/g de aceite (aplicable solamente a los fideos fritos)

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^4$ ufc/ gr.
- Staphylococcus aureus: $< 10^4$ ufc/ gr.
- Bacillus cereus: $< 10^4$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia/25 gr.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - Identificación del lote.
 - Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
 - mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

2 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kgr.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

18. FLAN INSTANTANEO DIETETICO X 19 GRAMOS

Características de la Necesidad:

Producto:

El Flan, se utiliza para la preparación de diferentes postres y mazamorras:

Denominación Funcional

Producto en polvo granulado, 0% azúcar, rehidratante, a sabor dulce en combinación con lácteos.

Características Técnicas:

- **Características Físico químicas:**
 - Aroma, color, Sabor, olor característico.
 - Consistente característica.
 - No presentar coloraciones o manchas no características al producto.
 - Humedad. 2 % mínimo

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: < 10⁴ ufc/g
- Enterobacteriaceae : < 10
- Mohos: < 10² ufc/g.
- Levaduras osmófilas: < 10² ufc/g.

Contaminantes:

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C

- a. Nombre o denominación del producto: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
- b. País de fabricación.
- c. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- d. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- e. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
- f. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- g. Número del Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

VIGENCIA:

- 6 meses de Vigencia en la recepción

UNIDAD DE MEDIDAS:

- Unidades

PRESENTACION Y EMPAQUE:

- **Presentación:**
Envase de 19 gramos por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
- **Empaque:**
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico polietileno(PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
Envase Secundario: Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL)

19.FLAN INSTANTANEO X 5 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

El Flan, se utiliza para la preparación de diferentes postres y mazamoras.

Denominación Funcional

Producto en polvo granulado, rehidratante, a sabor dulce en combinación con lácteos.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Aroma: color, Sabor, olor característico al producto.
- Textura: Granulada.
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Humedad. 2 % mínimo

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: $< 10^4$ ufc/g
- Bacillus cereus: 10^2 ufc/gr
- Coliformes: < 10
- Staphylococcus aureus: 10
- Mohos: < 10 ufc/g.
- Levaduras osmófilas: $< 10^2$ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Contribuyente (RUC).

- Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- Identificación del lote.
- Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
- mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 8 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 5 kg x unidad

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

20. GALLETA DE SODA X 240 GR. APROX.

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

La galleta salada es utilizada para la preparación de diferentes comidas como entradas: Producto nacional.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Denominación Funcional

Producto salado, y crocante utilizado en la repostería y cocina gourmet.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Aroma, color, sabor, olor característico a galleta
- Crocantes característica.
- Textura suave
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^2$ ufc/g.
- Escherichia coli: 3 ufc/g
- Staphylococcus aureus: 10 ufc/g.
- Clostridium perfringes: $< 10^2$ ufc/g.
- Salmonella sp: Ausencia/25g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - Nombre o denominación del producto.
 - País de fabricación.
 - Si el producto es perecible:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Observaciones.

- Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- Identificación del lote.
- mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

5 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Unidad

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 0.25 Kg. por unidad.

Empaque:

- Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Presentar Ficha Técnica del Producto.

21.BEBIDA GASEOSA NEGRA X 3 L OSCURA

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Bebida gasificada a base de colorante, azúcar, agua carbonatada, saborizante y aditivos. Se utiliza para la preparación de diferentes guisos, platos, entre otros.

Denominación Funcional

Menestra comúnmente por su utilizado por su aporte en salsas y/o aderezos como saborizante.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Exento de sabor extraño
- Olor aromático característico.
- Color característico a las bebidas negras.

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10⁵ ufc/g

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
- Nombre o denominación del producto.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- País de fabricación.
- Si el producto es perecible:
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Observaciones.
- Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- Identificación del lote.
- Mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 1 año de Vida útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Litro

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: De 3L

Empaque:

Envase Primario: El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; degradado alimentario, resistente, correcto sellado.

Envase Secundario: Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).

Presentar Ficha Técnica del Producto.



22.GELATINA X 5 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

La Gelatina, se utiliza para la preparación de diferentes postres y mazamoras.

Denominación Funcional

Producto en polvo granulado, rehidratante, a sabor dulce en combinación con lácteos, helados y otros dulces.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Textura granulada
- Humedad 2% mínimo.
- Acidez (ácido cítrico) en base seca en % 3.0
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: $< 10^4$ ufc/g
- Bacillus cereus: 10^2 ufc/gr
- Coliformes: < 10
- Staphylococcus aureus: 10
- Mohos: < 10 ufc/g.
- Levaduras osmófilas: $< 10^2$ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 5 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

23.GELATINA DIETETICA X 19 GR.**CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

La Gelatina dietética, se utiliza para la preparación de diferentes postres y mazamoras para pacientes con tratamiento nutricional en dietas hipoglúcidas.

Denominación Funcional

Producto en polvo granulado, rehidratante, sin sabor dulce en combinación con lácteos o de uso directo.

Características Técnicas:**Características Físicoquímicas:**

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Textura granulada
- Humedad 2% mínimo.
- Acidez (ácido cítrico) en base seca en % 3.0
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: $< 10^4$ ufc/g
- Bacillus cereus: 10^2 ufc/gr
- Coliformes: < 10
- Staphylococcus aureus: 10
- Mohos: < 10 ufc/g.
- Levaduras osmófilas: $< 10^2$ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente(RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. Mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Presentación: Gramos por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

24.GUINDON

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Guindón, se usa para preparaciones de postres y mazamoras.

Denominación Funcional

En un producto de gran funcionalidad en repostería.

Características Técnicas:

Características Físicoquímicas:

- Aroma, color y frescura Característico.
- Sabor dulce
- No presentar coloraciones o manchas no característicos al producto.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^3$ ufc/g.
- Levaduras: $< 10^3$ ufc/g.
- Escherichia coli: $< 10^2$ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabel Patricia BAU
20611127511 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

25.HARINA DE KIWICHA

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Harina de Kiwicha; es un tipo de Harina que se utiliza para desayunos, ponches, mazamorras, sopas entre otros. Se utiliza por su aporte calórico.

Denominación Funcional

La Harina de Kiwicha; proviene de la Kiwicha fresca que ha sido sometido a un secado, previamente seleccionado y controles de calidad.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- La harina de Kiwicha debe estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- La Harina de Kiwicha debe de estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Contenido de humedad 15. % m/m máximo.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^4$ ufc/ gr.
- Escherichia coli: 10 ufc/gr
- Bacillus cereus: 10^3 ufc/gr
- Salmonella: Ausencia/25 gr

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia PAU
20611127511 hard
Motivo: Doy VP B*
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 5 Kg. por unidad.

Empaque:

Envase Primario: El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.

- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

26.HARINA DE SIETE SEMILLAS**CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

Harina de Siete Semillas, es un tipo de Harina que se utiliza para desayunos, ponches, mazamorras, sopas entre otros. Se utiliza por su aporte calórico.

Denominación Funcional

La Harina de Siete Semillas, Habas; proviene de la composición de Harina de arveja tostada 41%; cebada 44%; Kiwicha 3%; Maca 1%; Quinua 3%; Tarwi 3%; Trigo 5%; que ha sido sometido a un tratamiento de mezclado homogéneo y envasado.

Características Técnicas:**Características Fisicoquímicas:**

- La harina de siete semillas debe estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos
- Contenido de humedad 15. % m/m máximo.
- Color marrón característico.
- Olor y Sabor característico.
- Ácido: menor igual al 0.4%
- Índice de peróxido: menor a 10 mEq/Kg de grasa

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10⁴ ufc/ gr.
- Escherichia coli: 10 ufc/gr



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Bacillus cereus: 10^3 ufc/gr
- Salmonella: Ausencia/25 gr

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - n) mencionar los ingredientes del producto.

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 5 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

27.HONGO SECO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Hongo seco, se utiliza para la preparación de diferentes guisos, platos costumbristas, entre otros.

Denominación Funcional

Producto a base de un hongo comestible, deshidratado y aditivos entre otros.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Consistencia pastosa
- Humedad 15%
- Acidez máxima como ácido acético % 2.50

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10⁴ ufc/g



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Escherichia coli: $< 5 \times 10^2$ ufc/g
- Levaduras: $< 10^3$ ufc/g
- Salmonella sp: Ausencia/25 g

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:

a. Nombre o denominación del producto.

b. País de fabricación.

c. Si el producto es perecible:

a. Fecha de vencimiento.

b. Condiciones de conservación.

c. Observaciones.

d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).

g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.

h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.

j. Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA y/o Registro Sanitario emitido por
DIGESA VIGENTE

- k. Identificación del lote.
l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

28. JARABE DE MAIZ X 500 ML

Producto:

Jarabe dulce, utilizada para la preparación de diferentes postres y mazamoras.

Denominación Funcional

Producto dulce, procedente del maíz.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color, Sabor, olor característico al jarabe del maíz.
- Consistente característica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: $< 10^2$ ufc/g
- Mohos: < 10 ufc/g.
- Levaduras osmófilas: < 50 ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. Mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 500 g. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

29.KETCHUP X 1 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Kétchup, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, ensaladas, entre otros.

Denominación Funcional

Producto a base de tomate, aditivos entre otros, emulsionado y homogenizado.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Consistencia pastosa
- Humedad 72%
- Acidez máxima como ácido acético % 2.50

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10² ufc/g
- Coliformes: < 10² ufc/g
- Levaduras: < 10² ufc/g

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:

a. Nombre o denominación del producto.

b. País de fabricación.

c. Si el producto es perecible:

a. Fecha de vencimiento.

b. Condiciones de conservación.

c. Observaciones.

d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. Mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

30.LAUREL (AL PESO)

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Hoja aromática que se utiliza para guisos, salsas entre otros.

Denominación Funcional

Laurel es utilizada en el gourmet.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Características técnicas:

Características Físico químicas:

- Color característico al producto.
- Exento de sabor extraño
- Humedad 15%
- Olor aromático característico.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^3$ ufc/g
- Aerobios: 10^5 ufc/gr
- Coliformes: 10^2 ufc/gr
- Escherichia coli: 10
- Salmonella: Ausencia/25 gr

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

- f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE Y/O Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. Mencionar los ingredientes del producto

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- m. 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- n. Kilogramo

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

31. LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Producto:

Linaza; tipo de alimento utilizado para bebidas de refrescos y en bebidas calientes.

Denominación Funcional

La linaza, son semillas del lino (linaza) contienen mucílago (6%), pectinas, sales minerales y ácidos grasos esenciales (linoleico y Linoleico).

Características Técnicas:**Características Físico químicas:**

- Forma: forma ovalada.
- Color: gris opaco.
- Deberá estar libre de olores objetables y residuos de material tóxico.
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
- Olor característico del producto
- Humedad: 6.5% max

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10⁵ ufc/ gr.
- Enterobacteriaceas: < 10³ ufc/ gr.

Contaminantes:

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
- Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C

Rotulado:

- Los envases; deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en la Ley 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 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., y LA Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - d. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - e. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - f. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
 - g. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

h. Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE

i.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

VIGENCIA:

- 06 meses de vigencia mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACION Y EMPAQUE:

• **Presentación:**

Envase de 5 Kgr., rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

• **Empaque:**

- a. **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de plástico (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- b. **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

32.MAICENA – ALMIDON DE MAIZ

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Almidón de maíz para preparaciones de mazamoras y postres.

Denominación Funcional

Proveniente del maíz, parada, para el consumo humano, que ha sido envasada y está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Las harinas de maíz sin germen deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- La harina y sémola de maíz sin germen deberán estar exentas de suciedad impurezas de origen animal.
- Contenido de humedad 15.0 % m/m máximo.

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10³ ufc/ gr.
- Escherichia coli.: 10 ufc/ gr.
- Bacillus cereus: < 10³ ufc/ gr.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995.

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramo

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

33.MANI PELADO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Maní, se usa para preparaciones de postres y guisos.

Denominación Funcional

En un producto de gran funcionalidad en repostería y gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- a. Aroma, color y frescura Característico.
- b. Sabor característico
- c. No presentar coloraciones o manchas no característicos al producto.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^3$ ufc/g.



Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia PAU
2061127511 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Levaduras: $< 10^3$ ufc/g.
- Escherichia coli: $< 10^2$ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

I. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

34.MANJAR BLANCO X 1 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Manjar blanco, se usa para preparaciones de postres, acompañamiento del pan entre otros.

Denominación Funcional

Características por su sabor muy dulce, se usa exclusivamente en repostería y en desayunos como relleno en panes.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- a. Aroma, color y sabor Característico.

Características Microbiológicas:

- b. Aerobios mesófilos: < 10⁴ ufc/g.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- c. Anaerobios mesófilos: $< 10^4$ ufc/g.
- d. Mohos: $< 10^2$ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:

- a. Nombre o denominación del producto.
- b. País de fabricación.
- c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
- d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. mencionar los ingredientes del producto.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

35.MAYONESA X 1 KG**CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

La Mayonesa, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, ensaladas entre otros.

Denominación Funcional

Producto en salsa emulsionado de grasas con sabor a lácteo y saborizante.

Características Técnicas:**Características Físico químicas:**

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Consistencia pastosa
- pH 4.0
- Acidez máxima como ácido acético % 0.50

Características Microbiológicas:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Aerobios mesófilos: $< 10^4$ ufc/g
- Levaduras: $< 10^4$ ufc/g
- Staphylococcus aureus: $< 10^2$
- Salmonella sp: Ausencia/25 g

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- k. Identificación del lote.
- l. Mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

36. MERMELADA X 1 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Mermelada, se usa para preparaciones de postres, acompañamiento del pan entre otros.

Denominación Funcional

Características por su sabor ácido dulce, se usa exclusivamente en repostería y en desayunos como relleno en panes.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color y sabor Característico.
- Cenizas totales 12% máx.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Características Microbiológicas:

- Levaduras: $< 10^3$ ufc/g.
- Mohos: $< 10^3$ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o
 - g. distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - h. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - i. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - j. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - k. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - l. Identificación del lote.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

m. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

n. 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

o. Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

37. MORON AMERICANO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Morón, grano de cereal importante debido a la proteína de alto valor, utilizado en el desayuno, postres, guisos, sopas y otros.

Denominación Funcional

El morón trigo que ha sido pulido a través de máquinas pulidoras de granos, en las cuales se las limpia hasta sacar todo tipo de impurezas de los granos de trigo.

Es elaborado a partir de granos sanos y limpios de trigo del género Triticum.

Características Físico químicas:

- Forma: forma ovalada.
- Color: amarillento, aperlado o verdoso.
- Tamaño: pequeño
- Deberá estar libre de olores objetables y residuos de material tóxico.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquier estado biológico (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos oleavaduras).
- Olor característico del producto
- Humedad: 12.5% max.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^5$ ufc/ gr.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP 209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

38.MOSTAZA X 1 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Mostaza, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, ensaladas, entre otros.

Denominación Funcional

Producto a base de tomate, aditivos entre otros, emulsionado y homogenizado.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Consistencia pastosa
- Humedad 81%
- Acidez máxima como ácido acético % 4.0

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10³ ufc/g
- Coliformes: < 10³ ufc/g
- Levaduras: < 10³ ufc/g

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

39. OREGANO ENTERO SECO X 1 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

El orégano entero deshidratado, se usa para preparaciones de guisos, sopas, frituras o cualquier tipo de gourmet entre otros.

Denominación Funcional Producto



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia RAU
20611127511 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

aromático y terapéutico.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Apariencia Hojas pequeñas ovales pequeñas y partidas
- Aroma Característico, muy acentuado,
- Sabor Característico, con tonos amargos
- Color (visual) Verde claro a verde oscuro
- Materias extrañas 1% (arena, tierra).
- Peciolos o tallos 10% máx.
- Ceniza insoluble en ácido 2% máx. y cenizas totales 12% máx.
- Humedad 12% máx

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: $< 10^5$ ufc/g.
- Mohos: $< 10^3$ ufc/g.
- Coliformes: $< 10^2$ ufc/g.
- Escherichia: 10
- Salmonella: Ausencia /25 g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

c. Observaciones.

- d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE Y/O Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

- **Presentación:** 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.



40. PALILLO MOLIDO X 500 GR.

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

El Palillo, se usa para preparaciones de guisos, frituras o cualquier tipo de gourmet entre otros.

Denominación Funcional

El palillo es de uso sazonar y aromático, exclusivo gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color y sabor Característico.
- Materias extrañas 1% (arena, tierra).
- Cenizas totales 12% máx.
- Humedad 12% máx

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: $< 10^6$ ufc/g.
- Mohos: $< 10^4$ ufc/g.
- Coliformes: $< 10^3$ ufc/g.
- Salmonella: Ausencia /25 g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:

- Nombre o denominación del producto.
- País de fabricación.
- Si el producto es perecible:

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- a. Fecha de vencimiento.
- b. Condiciones de conservación.
- c. Observaciones.
- d) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- e) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- f) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único Contribuyente (RUC).
- g) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i) La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j) Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE Y/O Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k) Identificación del lote.
- l) mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c.3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Unidades

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.



41. PASA NEGRA DESHIDRATADA SIN PEPA

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Pasas, se usa para preparaciones de postres y guisos.

Denominación Funcional

En un producto de gran funcionalidad en repostería y gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color y frescura Característico.
- Sabor a pasas (dulce ácido)
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^3$ ufc/g.
- Levaduras: $< 10^3$ ufc/g.
- Escherichia coli: $< 10^2$ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:

- a. Nombre o denominación del producto.
- b. País de fabricación.
- c. Si el producto es perecible:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

a. Fecha de vencimiento.

b. Condiciones de conservación.

c. Observaciones.

d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).

g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.

h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.

j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE

k. Identificación del lote.

l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; degradado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Presentar Ficha Técnica del Producto.

42. PASA RUBIA

Características de la Necesidad:

Producto:

Pasas rubias sin pepas, se usa para preparaciones de postres y guisos.

Denominación Funcional

En un producto de gran funcionalidad en repostería y gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color y frescura característico.
- Sabor a pasas (dulce ácido)
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10³ ufc/g.
- Levaduras: < 10³ ufc/g.
- Escherichia coli: < 10² ufc/g.

Contaminantes:

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C.

VIGENCIA:

- 6 meses de Vigencia Mínima en la recepción.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- a. Nombre o denominación del producto.
- b. País de fabricación.
- c. Si el producto es perecible:
 - i. Fecha de vencimiento.
 - ii. Condiciones de conservación.
 - iii. Observaciones.
- d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o
- g. distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- h. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- i. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- j. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- k. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- l. Identificación del lote.
- m. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

43. PASTA DE TOMATE X 120 G

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Pasta de Tomate, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, guisos, ensaladas, entre otros.

Denominación Funcional

Producto a base de concentrado de tomate y aditivos entre otros.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Consistencia pastosa
- Humedad 72%
- Acidez máxima como ácido acético % 2.50

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10² ufc/g
- Coliformes: < 10² ufc/g
- Levaduras: < 10² ufc/g

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:

- a. Nombre o denominación del producto.
- b. País de fabricación.
- c. Si el producto es perecible:
 1. Fecha de vencimiento.
 2. Condiciones de conservación.
 3. Observaciones.
- d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramo

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

44. PASTA WANTAN X 500 G**CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

Las masas de wantan o pastas; podrán usarse en sopas, entradas o preparaciones chinas.

Denominación Funcional

La pasta wantan, se caracterizan por el uso del proceso de pregelatinización y deshidratación ya sea mediante fritura o por otros métodos.

Características Técnicas:**Características Físico químicas:**

- Criterio Organoléptico: El producto debe ser aceptable por lo que se refiere a su aspecto, textura, aroma, sabor y color.
- Materias Extrañas El producto estará libre de materias extrañas.
- Humedad: Contenido de humedad Máximo del 14% en el caso de los fideos sin freír.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Staphylococcus aureus: $< 10^2$ ufc/ gr.
- Bacillus cereus: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia/25 gr.
- Clostridium perfringens: $< 10^2$ ufc/gr
- E. coli: 10 ufc/gr

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.

- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramo

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

45. PECANA PELADA

Características de la Necesidad:

Producto:

Pecanas, se usa para preparaciones de postres y guisos.

Denominación Funcional

En un producto de gran funcionalidad en repostería y gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- a. Aroma, color y frescura característico.
- b. Sabor a pecanas
- c. No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10^2	10^3
Levaduras	3	3	5	1	10^2	10^3
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10^2

Contaminantes:

- a. Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- b. Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

- c. Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C.

VIGENCIA:

- 6 meses de Vigencia Mínima en la recepción.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

PRESENTACION Y EMPAQUE:

- **Presentación:**

Envase de 1 Kg. rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

- **Empaque:**

- a. **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
- b. **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:

m) Nombre o denominación del producto.

n) País de fabricación.

o) Si el producto es perecible:

- a. Fecha de vencimiento.
- b. Condiciones de conservación.
- c. Observaciones.

p) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

q) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

r) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único Contribuyente (RUC).

s) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.

t) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

u) La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.

v) Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE Y/O Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE

w) Identificación del lote.

x) mencionar los ingredientes del producto.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

46. PIMIENTA NEGRA MOLIDA

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Pimienta negra, se usa para preparaciones de guisos, frituras o cualquier tipo de gourmet entre otros.

Denominación Funcional

La pimienta negra es de uso sazonar y aromático, exclusivo gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- c. Aroma, color y sabor Característico.
- d. Materias extrañas 1% (arena, tierra).
- e. Cenizas totales 12% máx.
- f. Humedad 12% máx

Características Microbiológicas:

- g. Aerobios mesófilos: < 10⁵ ufc/g.
- h. Mohos: < 10³ ufc/g.
- i. Coliformes: < 10² ufc/g.
- j. Salmonella: Ausencia /25 g.
- k. Escherichia coli: 10

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.

- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado. El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. Mencionar los aditivos alimentarios que contiene el producto.
 - m. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramos

PRESENTACION Y EMPAQUE:

Presentación: De 0.5 Kg.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase de plástico de polietileno, de



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.

Envase Secundario: Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
Presentar Ficha Técnica del Producto.

47.SALSA DE TAMARINDO X 500 ML

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Salsa de Tamarindo, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, guisos, ensaladas, entre otros.

Denominación Funcional

Producto a base de la fermentación del tamarindo y aditivos entre otros.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Consistencia semilíquida

Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: 10^4 ufc/gr
- Coliformes: 10
- Bacilu cereus: 10^2 ufc/gr
- Clostridium perfringes: < 10 ufc/g
- Salmonella: Ausencia/25 gr

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

Kilogramo

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará re envasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

48.SALSA DE TAUSI X 380 ML APROX.**Características de la Necesidad:****Producto:**

Salsa tausi, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, guisos, ensaladas, entre otros.

Denominación Funcional

Producto a base de la fermentación de la soya negra y aditivos entre otros.

Características Técnicas:**Características Físico químicas:**

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Consistencia pastosa
- Humedad 0.05%
- Índice Peróxido 1.5 meq./Kg.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^4$ ufc/g
- Levaduras: 10^2
- Coliformes: $< 10^3$ ufc/g

Contaminantes:

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C

VIGENCIA:

6 meses de vigencia en la recepción

UNIDAD DE MEDIDA:

Unidades

PRESENTACION Y EMPAQUE:**• Presentación:**

Envase de 350 ml – 500 ml, rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

los productos Industriales.

• **Empaque:**

- a. **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase plástico polietileno (PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- b. **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c.3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

49.SALSA INGLESA X 227 g. APROX.

Características de la Necesidad:

Producto:

Salsa inglesa, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, guisos, ensaladas, entre otros.

Denominación Funcional

Producto a base de la fermentación de la pulpa de tamarindo, pimientos picantes, anchoas, soya, vinagre, melaza, clavos de olor, ajo y cebolla y aditivos entre otros en vinagre.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Consistencia pastosa
- Humedad 0.05%
- Índice Peróxido 1.5 meq./Kg.

- **Características Microbiológicas:**

- Mohos: $< 10^4$ ufc/g
- Levaduras: 10^2
- Coliformes: $< 10^3$ ufc/g

Contaminantes:

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C

VIGENCIA:

- 6 meses de vigencia en la recepción

UNIDAD DE MEDIDA:

UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:

- **Presentación:**

Envase de 225 – 300 gr, rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

- **Empaque:**

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase plástico polietileno (PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Etiquetado y Rotulado:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a) Nombre o denominación del producto.
 - b) País de fabricación.
 - c) Si el producto es perecible:
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Observaciones.
 - d) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i) La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j) Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k) Identificación del lote.
 - l) mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

50.SEMOLA X 200 GR

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Sémola de maíz, es el polvo fino que se obtiene moliendo el cereal mediante diferentes métodos. Es conocido también como polenta. Éste cereal pertenece a la familia de las *Gramíneas*.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Denominación Funcional

La sémola de maíz sin germen es el alimento que se obtiene de los granos de trigo sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Sémola de trigo sin germen deberán estar exentas de sabores y olores extraños e insectos vivos
- Sémola de trigo sin germen deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Contenido de humedad 15. % m/m máximo.

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10⁵ ufc/ gr.
- Escherichia coli.: < 10² ufc/ gr.
- Bacillus cereus: < 10² ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

b. Condiciones de conservación.

c. Observaciones.

- d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramo

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 200 gr. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Sillao, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, guisos, ensaladas, entre otros.

Denominación Funcional

Producto a base de la fermentación de la soya y aditivos entre otros.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
- Consistencia pastosa
- Humedad 0.05%
- Índice Peróxido 1.5 meq./Kg.

Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^3$ ufc/g
- Salmonella: Ausencia/25 gr
- Coliformes: 10^2 ufc/g

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.- 1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:

- a. Nombre o denominación del producto.
- b. País de fabricación.
- c. Si el producto es perecible:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- a. Fecha de vencimiento.
- b. Condiciones de conservación.
- c. Observaciones.
- d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramo

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Presentar Ficha Técnica del Producto.

52. TRIGO ENTERO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Trigo, grano de cereal importante debido a la proteína de alto valor, utilizado en el desayuno, postres.

Denominación Funcional

El trigo que ha sido pulido a través de máquinas pulidoras de granos, en las cuales se las limpia hasta sacar todo tipo de impurezas de los granos de trigo.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Deberá estar libre de olores objetables y residuos de material tóxico.
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
- Suciedad (impurezas de origen animal, incluidos los insectos muertos): 0,1 % m/m máximo
- Humedad: 14.5% max
- Materias extrañas orgánicas que se definen como componentes orgánicos que no sean granos de cereales comestibles (semillas extrañas, tallos, etc.): Nivel máximo Trigo 1,5 % m/m Trigo duro 1,5 % m/m
- Materias extrañas inorgánicas que se definen como cualquier tipo de componente inorgánico (piedras, polvo, etc.): Nivel máximo Trigo 0,5 % m/m Trigo duro 0,5 % m/m

Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10³ ufc/ gr.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Kilogramo

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 Kg. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

53.VINAGRE BLANCO X 1 LT

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Vinagre blanco, se usa para preparaciones de guisos, parrillas, curtiembres de carnes entre otros.

Denominación Funcional

Vinagre blanco, se usa exclusivamente en gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

- Aroma, color y sabor Característico.
- Cenizas totales 12% máx.

Características Microbiológicas:

- Levaduras: < 10³ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. Nº 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).

- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidad

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 lt. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.
- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original).
- Presentar Ficha Técnica del Producto.

54.VINAGRE TINTO X 1 LT**CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

Vinagre tinto, se usa para preparaciones de guisos, parrillas, curtiembres de carnes entre otros

Denominación Funcional

Vinagre tinto, se usa exclusivamente en gourmet.

Características Técnicas:**Características Físico químicas:**

- a. Aroma, color y sabor Característico.
- b. Cenizas totales 12% máx.

Características Microbiológicas:

- c. Levaduras: < 10³ ufc/g.

Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- d. Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario; marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- a. Nombre o denominación del producto.
- b. País de fabricación.
- c. Si el producto es perecible:
 - Fecha de vencimiento.
 - Condiciones de conservación.
 - Observaciones.
- d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
- h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
- j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
- k. Identificación del lote.
- l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

- 6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA:

- Unidad.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:

Presentación: 1 lt. por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.
- Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Anotación:

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo con un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo con el Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- No se aceptará reenvasado (todo producto debe estar en su empaque original)
- Presenta Ficha Técnica del Producto

55.CONSERVA DE DURAZNO X 820 GR

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Es el Producto obtenido por durazno frescos enteros pelados, cortados en mitades, procesado en almíbar de azúcar en conserva.

Denominación Funcional

La conserva de durazno es utilizada para preparaciones de dulces y postres.

Características Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

- Color: crema amarillenta a marrón claro.
- Olor: a durazno.
- Sabor: durazno
- Grados brix: de 16 a 18°
- Aspecto: Agradable líquido claro.
- pH: 4.5

Características Microbiológicas:

- Mesófilos Aerobios: < 10 ufc/g.
- Mesófilos Anaerobios: < 10 ufc/g.
- Termófilos Aerobios: Ausencia
- Termófilos Anaerobios: Ausencia
- Clostridium sulfito reductor: < 10 ufc/g.

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.

Plomo (Pb): Límite máximo a 0.3 mg/kg

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Debe ser de material tipo Marbete, litografiado a tinta laser de grado alimentario, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al envase o empaque del producto.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las

heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado.
- El Rotulado y etiquetado debe tener en cuenta la NTP209.038-2009.
- El Etiquetado y Rotulado debe estar sujeto de acuerdo al Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del D.L. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Los alimentos envasados deberán indicar lo siguiente:
 - a. Nombre o denominación del producto.
 - b. País de fabricación.
 - c. Si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento.
 - b. Condiciones de conservación.
 - c. Observaciones.
 - d. Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
 - e. En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
 - f. Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
 - g. Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.
 - h. El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
 - i. La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.
 - j. Registro Sanitario emitido por DIGESA VIGENTE
 - k. Identificación del lote.
 - l. mencionar los ingredientes del producto.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano.

La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto.

4. TRANSPORTE:

Los alimentos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

5. REGLAMENTOS TECNICOS Y NORMAS SANITARIAS.

- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Decreto Legislativo N° 1304 - Decreto Legislativo que aprueba la ley de etiquetado y verificación de los reglamentos técnicos de los productos industriales manufacturados.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Ley N°30021 - Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- Norma del CODEX STAN 193-1995
- Norma CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- Norma Técnica Peruana NTP 209.038-2009
- NTS N° 114-MINSA/DIGESA VIGENTE-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-

2015/MINSA.

6.

REQUISITOS:

Del proveedor y/o producto

- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. (Aplica solo para alimentos procesados).
- Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. (Nota: Aplica solo para alimentos que cuenten con procesamiento primario)
- Certificado de fumigación del almacén (desinsectación, desinfección y desratización) vigente durante la prestación del presente contrato, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, presentado para la suscripción del contrato

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

Del Personal

- El personal que realiza el transporte y entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente (se entregará una copia para la suscripción del contrato.)
- Asimismo, el Personal que labora debe contar con los EPP'S (zapatos de seguridad; gorra descartable tipo cofia; guantes descartables de nitrilo y guardapolvo blanco limpio)



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

7. **GARANTIA COMERCIAL**

La garantía comercial, es de acuerdo la vida útil de los ítems que están mencionados en el numeral 3. de las EE.TT. Dicha garantía cubre la durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento de los productos, desde internado el producto al almacén.

El contratista debe reponer los productos defectuosos o en mal estado en el plazo máximo de dos (02) días calendarios, a sola solicitud del área usuaria.

8 **LUGAR, HORARIO Y PLAZO DE ENTREGA**

- **Lugar:** Almacén de Nutrición en el Hospital Lima Este Vitarte en la Av. José Carlos Mariátegui Nro. 364 (Puerta 5) Lima - Lima – Ate.
- **Horario de Entrega:** de 07:00 am a 11:00 am.
- **Plazo de entrega:** Tres (03) días calendarios, contabilizados del día siguiente de suscrito el contrato previa coordinación con el área usuaria. Para las demás entregas, se realizarán de acuerdo a la programación mensual elaborada por el servicio de nutrición y dietética, la misma que será remitido mediante correo electrónico al contratista

9. **PLAZO, CANTIDAD Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS**

Plazo de Ejecución:

El plazo de ejecución será de trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computa a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Plazo de Entrega:

Los bienes requeridos se entregarán en el plazo de 03 días calendario al día siguiente de suscrito de contrato, previa coordinación con el área usuaria. Para las demás entregas, se realizarán de acuerdo a la programación mensual elaborada por el servicio de nutrición y dietética, la misma que será remitido mediante correo electrónico al contratista.

Las entregas se realizarán una (01) vez al mes, según cronograma del área usuaria.

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1RA ENTREGA		1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA		2DA ENTREGA	3RA ENTREGA		3RA ENTREGA
			ASISTEN CIAL	PACIE NTES		ASISTEN CIAL	PACIE NTES		ASISTEN CIAL	PACIE NTES	
1	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDADES	10	5	15	10	5	15	10	5	15
2	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDADES	30	30	60	30	30	60	30	30	60
3	AJI PANCA SIN PICANTE EN POLVO X 27 G. APROX. X 42	UNIDADES	6	0	6	6	0	6	6	0	6
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	4	5	1	4	5	1	4	5
5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDADES	60	0	60	60	0	60	60	0	60
6	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	3	2	5	3	2	5	3	2	5
7	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
8	COCOA EN POLVO X KG	KILOGRAMOS	1.5	0.5	2	1.5	0.5	2	1.5	0.5	2
9	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	5	1	6	5	1	6	5	1	6
10	CHICHA DE JORA	UNIDADES	30	5	35	30	5	35	30	5	35
11	CHOCOLATE EN BARRA X 90 GRAMOS	UNIDADES	50	20	70	50	20	70	50	20	70
12	CHUÑO x 25 kg	UNIDADES	8	10	18	8	10	18	8	10	18
	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMOS	2	1	3	2	1	3	2	1	3
	COCO RALLADO	KILOGRAMOS	3	1	4	3	1	4	3	1	4
	COMINO MOLIDO	KILOGRAMOS	2	1	3	2	1	3	2	1	3



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDADES	6	2	8	6	2	8	6	2	8
17	FIDELO CHINO	KILOGRAMOS	30	10	40	30	10	40	30	10	40
18	FLAN INSTANTANEO DIETÉTICO X 19 GRAMOS	UNIDADES	0	30	30	0	30	30	0	30	30
19	FLAN INSTANTANEO x 5 kg	UNIDADES	10	2	12	10	2	12	10	2	12
20	GALLETA DE SODA X 240 GR. APROX.	UNIDADES	80	10	90	80	10	90	80	10	90
21	GASEOSA NEGRA X 3 LT	UNIDADES	18	2	20	18	2	20	18	2	20
22	GELATINA x 5 kg	UNIDADES	18	2	20	18	2	20	18	2	20
23	GELATINA DIETETICA X 19 GR	UNIDADES	0	50	50	0	50	50	0	50	50
24	GUINDON	KILOGRAMOS	10	3	13	10	3	13	10	3	13
25	HARINA DE KIWICHA	KILOGRAMOS	30	20	50	30	20	50	30	20	50
26	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KILOGRAMOS	30	20	50	30	20	50	30	20	50
27	HONGO SECO	KILOGRAMOS	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25
28	JARABE DE MAIZ x 500 ml	UNIDADES	0	4	4	0	4	4		4	4
29	KETCHUP x 1 kg	UNIDADES	10	3	13	10	3	13	10	3	13
30	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25
31	LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)	KILOGRAMOS	4	2	6	4	2	6	4	2	6
32	MAICENA – ALMIDÓN DE MAIZ	KILOGRAMOS	30	5	35	30	5	35	30	5	35
33	MANI PELADO	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10

34	MANJAR BLANCO x 1 kg	UNIDADES	15	5	20	15	5	20	15	5	20
35	MAYONESA x 1 kg	UNIDADES	35	5	40	35	5	40	35	5	40
36	MERMELADA X 1 kg	UNIDADES	40	30	70	40	30	70	40	30	70
37	MORON AMERICANO	KILOGRAMOS	20	20	40	20	20	40	20	20	40
38	MOSTAZA x 1 kg	UNIDADES	20	3	23	20	3	23	20	3	23
39	OREGANO ENTERO SECO x 1 KG	UNIDADES	2	1	3	2	1	3	2	1	3
40	PALILLO MOLIDO x 500 gr	UNIDADES	3	1	4	3	1	4	3	1	4
41	PASAS NEGRAS DESHIDRATADAS SIN PEPA	KILOGRAMOS	7	3	10	7	3	10	7	3	10
42	PASAS RUBIAS	KILOGRAMOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
43	PASTA DE TOMATE x 120 gr	UNIDADES	60	10	70	60	10	70	60	10	70
44	PASTA WANTAN x 500 g	UNIDADES	30	7	37	30	7	37	30	7	37
45	PECANAS PELADAS	KILOGRAMOS	5	0	5	5	0	5	5	0	5
46	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
47	SALSA DE TAMARINDO x 500 ml Aprox.	UNIDADES	20	2	22	20	2	22	20	2	22
48	SALSA DE TAUSI X 380 ML APROX.	UNIDADES	5	0	5	5	0	5	5	0	5
49	SALSA INGLESA X 227 G. APROX.	UNIDADES	10	0	10	10	0	10	10	0	10
50	SEMOLA x 200 GR	UNIDADES	125	125	250	125	125	250	125	125	250
51	SILLAO x 500 GR	UNIDADES	25	10	35	25	10	35	25	10	35
52	TRIGO ENTERO	KILOGRAMOS	40	45	85	40	45	85	40	45	85
53	VINAGRE BLANCO x 1 L	UNIDADES	32	5	37	32	5	37	32	5	37
54	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDADES	32	5	37	32	5	37	32	5	37
55	CONSERVA DE DURAZNO X 820 GR	UNIDADES	0	0	0	0	0	0	0	0	0

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	4TA ENTREGA		4TA ENTREGA	5TA ENTREGA		5TA ENTREGA	6TA ENTREGA		6TA ENTREGA
			ASISTEN CIAL	PACIE NTES		ASISTEN CIAL	PACIE NTES		ASISTEN CIAL	PACIE NTES	
	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDADES	10	5	15	10	5	15	10	5	15
	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDADES	30	30	60	30	30	60	30	30	60
	AJI PANCA SIN PICANTE EN POLVO X 27 G. APROX. X 42	UNIDADES	6	0	6	6	0	6	6	0	6



Firmado digitalmente por EL CEBES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
2061127511 hard
Motivo: Doy Vº B°
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	4	5	1	4	5	1	4	5
5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDADES	60	0	60	60	0	60	60	0	60
6	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	3	2	5	3	2	5	3	2	5
7	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
8	COCOA EN POLVO X KG	KILOGRAMOS	1.5	0.5	2	1.5	0.5	2	1.5	0.5	2
9	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	5	1	6	5	1	6	5	1	6
10	CHICHA DE JORA	UNIDADES	30	5	35	30	5	35	30	5	35
11	CHOCOLATE EN BARRA X 90 GRAMOS	UNIDADES	50	20	70	50	20	70	50	20	70
12	CHUÑO x 25 kg	UNIDADES	8	10	18	8	10	18	8	10	18
13	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMOS	2	1	3	2	1	3	2	1	3
14	COCO RALLADO	KILOGRAMOS	3	1	4	3	1	4	3	1	4
15	COMINO MOLIDO	KILOGRAMOS	2	1	3	2	1	3	2	1	3
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDADES	6	2	8	6	2	8	6	2	8
17	FIDEO CHINO	KILOGRAMOS	30	10	40	30	10	40	30	10	40
18	FLAN INSTANTANEO DIETÉTICO X 19 GRAMOS	UNIDADES	0	30	30	0	30	30	0	30	30
19	FLAN INSTANTANEO x 5 kg	UNIDADES	10	2	12	10	2	12	10	2	12
20	GALLETAS DE SODA X 240 GR. APROX	UNIDADES	80	10	90	80	10	90	80	10	90
21	GASEOSA NEGRA X 3 LT	UNIDADES	18	2	20	18	2	20	18	2	20
22	GELATINA x 5 kg	UNIDADES	18	2	20	18	2	20	18	2	20
23	GELATINA DIETETICA X 19 GR	UNIDADES	0	50	50	0	50	50	0	50	50
24	GUINDON	KILOGRAMOS	10	3	13	10	3	13	10	3	13
25	HARINA DE KIWI	KILOGRAMOS	30	20	50	30	20	50	30	20	50
26	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KILOGRAMOS	30	20	50	30	20	50	30	20	50
27	HONGO SECO	KILOGRAMOS	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25
28	JARABE DE MAIZ x 500 ml	UNIDADES	0	4	4	0	4	4	0	4	4
29	KETCHUP x 1 kg	UNIDADES	10	3	13	10	3	13	10	3	13
30	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25
31	LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)	KILOGRAMOS	4	2	6	4	2	6	4	2	6
32	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	KILOGRAMOS	30	5	35	30	5	35	30	5	35
33	MANI PELADO	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10

34	MANJAR BLANCO x 1 kg	UNIDADES	15	5	20	15	5	20	15	5	20
35	MAYONESA x 1 kg	UNIDADES	35	5	40	35	5	40	35	5	40
36	MERMELADA X 1 kg	UNIDADES	40	30	70	40	30	70	40	30	70
37	MORON AMERICANO	KILOGRAMOS	20	20	40	20	20	40	20	20	40
38	MOSTAZA x 1 kg	UNIDADES	20	3	23	20	3	23	20	3	23
39	OREGANO ENTERO SECO x 1 KG	UNIDADES	2	1	3	2	1	3	2	1	3
40	PALILLO MOLIDO x 500 gr	UNIDADES	3	1	4	3	1	4	3	1	4
41	PASAS NEGRAS DESHIDRATADAS SIN PEPA	KILOGRAMOS	7	3	10	7	3	10	7	3	10
42	PASAS RUBIAS	KILOGRAMOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
43	PASTA DE TOMATE x 120 gr	UNIDADES	60	10	70	60	10	70	60	10	70
44	PASTA WANTAN x 500 g	UNIDADES	30	7	37	30	7	37	30	7	37
45	PECANAS PELADAS	KILOGRAMOS	5	0	5	5	0	5	5	0	5
46	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
47	SALSA DE TAMARINDO x 500 ml Aprox.	UNIDADES	20	2	22	20	2	22	20	2	22
48	SALSA DE TAUZI X 380 ML APROX.	UNIDADES	5	0	5	5	0	5	5	0	5
49	SALSA INGLESA X 227 G. APROX.	UNIDADES	10	0	10	10	0	10	10	0	10
50	SEMOLA x 200 GR	UNIDADES	125	125	250	125	125	250	125	125	250



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORENTINO ALBINO Betzabe Patricia PAO 20611127511 hard Motivo: Doy Vº B* Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

51	SILLAO x 500 GR	UNIDADES	25	10	35	25	10	35	25	10	35
52	TRIGO ENTERO	KILOGRAMOS	40	45	85	40	45	85	40	45	85
53	VINAGRE BLANCO x 1 L	UNIDADES	32	5	37	32	5	37	32	5	37
54	VINAGRE TINTO x 1 L	UNIDADES	32	5	37	32	5	37	32	5	37
55	CONSERVA DE DURAZNO X 820 GR	UNIDADES	0	0	0	0	0	0	0	0	0

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	7MA ENTREGA		7MA ENTREGA	8VA ENTREGA		8VA ENTREGA	9NA ENTREGA		9NA ENTREGA
			ASISTEN CIAL	PACIENTES		ASISTEN CIAL	PACIENTES		ASISTEN CIAL	PACIENTES	
1	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDADES	10	5	15	10	5	15	10	5	15
2	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDADES	30	30	60	30	30	60	30	30	60
3	AJI PANCA SIN PICANTE EN POLVO X 27 G. APROX. X 42	UNIDADES	6	0	6	6	0	6	6	0	6
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	4	5	1	4	5	1	4	5
5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDADES	60	0	60	60	0	60	60	0	60
6	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	3	2	5	3	2	5	3	2	5
7	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
8	COCOA EN POLVO X KG	KILOGRAMOS	1.5	0.5	2	1.5	0.5	2	1.5	0.5	2
9	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	5	1	6	5	1	6	5	1	6
10	CHICHA DE JORA	UNIDADES	30	5	35	30	5	35	30	5	35
11	CHOCOLATE EN BARRA X 90 GRAMOS	UNIDADES	50	20	70	50	20	70	50	20	70
12	CHUÑO x 25 kg	UNIDADES	8	10	18	8	10	18	8	10	18
13	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMOS	2	1	3	2	1	3	2	1	3
14	COCO RALLADO	KILOGRAMOS	3	1	4	3	1	4	3	1	4
15	COMINO MOLIDO	KILOGRAMOS	2	1	3	2	1	3	2	1	3
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDADES	6	2	8	6	2	8	6	2	8
17	FIDEO CHINO	KILOGRAMOS	30	10	40	30	10	40	30	10	40
18	FLAN INSTANTANEO DIETÉTICO X 19 GRAMOS	UNIDADES	0	30	30	0	30	30	0	30	30
19	FLAN INSTANTANEO x 5 kg	UNIDADES	10	2	12	10	2	12	10	2	12
20	GALLETA DE SODA X 240 GR. APROX	UNIDADES	80	10	90	80	10	90	80	10	90
21	GASEOSA NEGRA X 3 LT	UNIDADES	18	2	20	18	2	20	18	2	20
22	GELATINA x 5 kg	UNIDADES	18	2	20	18	2	20	18	2	20
23	GELATINA DIETETICA X 19 GR	UNIDADES	0	50	50	0	50	50	0	50	50
24	GUINDON	KILOGRAMOS	10	3	13	10	3	13	10	3	13
25	HARINA DE KIWI	KILOGRAMOS	30	20	50	30	20	50	30	20	50
26	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KILOGRAMOS	30	20	50	30	20	50	30	20	50
27	HONGO SECO	KILOGRAMOS	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25
28	JARABE DE MAIZ x 500 ml	UNIDADES	0	4	4	0	4	4		4	4
29	KETCHUP x 1 kg	UNIDADES	10	3	13	10	3	13	10	3	13
30	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25
31	LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)	KILOGRAMOS	4	2	6	4	2	6	4	2	6
32	MAICENA – ALMIDÓN DE MAIZ	KILOGRAMOS	30	5	35	30	5	35	30	5	35
33	MANI PELADO	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10

34	MANJAR BLANCO x 1 kg	UNIDADES	15	5	20	15	5	20	15	5	20
35	MAYONESA x 1 kg	UNIDADES	35	5	40	35	5	40	35	5	40
36	MERMELADA X 1 kg	UNIDADES	40	30	70	40	30	70	40	30	70
	MORON AMERICANO	KILOGRAMOS	20	20	40	20	20	40	20	20	40
	MOSTAZA x 1 kg	UNIDADES	20	3	23	20	3	23	20	3	23
	OREGANO ENTERO SECO x 1 KG	UNIDADES	2	1	3	2	1	3	2	1	3



Firmado digitalmente por ELCEC ALBINO Betzabe Patricia FAU 20611127511 hard Motivo: Doy Vº B* Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

40	PALILLO MOLIDO x 500 gr	UNIDADES	3	1	4	3	1	4	3	1	4
41	PASAS NEGRAS DESHIDRATADAS SIN PEPA	KILOGRAMOS	7	3	10	7	3	10	7	3	10
42	PASAS RUBIAS	KILOGRAMOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
43	PASTA DE TOMATE x 120 gr	UNIDADES	60	10	70	60	10	70	60	10	70
44	PASTA WANTAN x 500 g	UNIDADES	30	7	37	30	7	37	30	7	37
45	PECANAS PELADAS	KILOGRAMOS	5	0	5	5	0	5	5	0	5
46	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
47	SALSA DE TAMARINDO x 500 ml Aprox.	UNIDADES	20	2	22	20	2	22	20	2	22
48	SALSA DE TAUSI X 380 ML APROX.	UNIDADES	5	0	5	5	0	5	5	0	5
49	SALSA INGLESA X 227 G. APROX.	UNIDADES	10	0	10	10	0	10	10	0	10
50	SEMOLA x 200 GR	UNIDADES	125	125	250	125	125	250	125	125	250
51	SILLAO x 500 GR	UNIDADES	25	10	35	25	10	35	25	10	35
52	TRIGO ENTERO	KILOGRAMOS	40	45	85	40	45	85	40	45	85
53	VINAGRE BLANCO x 1 L	UNIDADES	32	5	37	32	5	37	32	5	37
54	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDADES	32	5	37	32	5	37	32	5	37
55	CONSERVA DE DURAZNO X 820 GR	UNIDADES	0	0	0	0	0	0	0	0	0

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	10MA ENTREGA		10MA ENTREGA	11VA ENTREGA		11VA ENTREGA	12VA ENTREGA		12VA ENTREGA
			ASISTEN CIAL	PACIE NTES		ASISTEN CIAL	PACIE NTES		ASISTEN CIAL	PACIE NTES	
1	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDADES	10	5	15	10	5	15	10	5	15
2	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDADES	30	30	60	30	30	60	30	30	60
3	AJI PANCA SIN PICANTE EN POLVO X 27 G. APROX. X 42	UNIDADES	6	0	6	6	0	6	6	0	6
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	4	5	1	4	5	1	4	5
5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDADES	60	0	60	60	0	60	60	0	60
6	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	3	2	5	3	2	5	3	2	5
7	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
8	COCOA EN POLVO X KG	KILOGRAMOS	1.5	0.5	2	1.5	0.5	2	1.5	0.5	2
9	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	5	1	6	5	1	6	5	1	6
10	CHICHA DE JORA	UNIDADES	30	5	35	30	5	35	30	5	35
11	CHOCOLATE EN BARRA X 90 GRAMOS	UNIDADES	50	20	70	50	20	70	50	20	70
12	CHUÑO x 25 kg	UNIDADES	8	10	18	8	10	18	8	10	18
13	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMOS	2	1	3	2	1	3	2	1	3
14	COCO RALLADO	KILOGRAMOS	3	1	4	3	1	4	3	1	4
15	COMINO MOLIDO	KILOGRAMOS	2	1	3	2	1	3	2	1	3
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDADES	6	2	8	6	2	8	6	2	8
17	FIDEO CHINO	KILOGRAMOS	30	10	40	30	10	40	30	10	40
18	FLAN INSTANTANEO DIETÉTICO X 19 GRAMOS	UNIDADES	0	30	30	0	30	30	0	30	30
19	FLAN INSTANTANEO x 5 kg	UNIDADES	10	2	12	10	2	12	10	2	12
20	GALLETA DE SODA X 240 GR. APROX	UNIDADES	80	10	90	80	10	90	80	10	90
21	GASEOSA NEGRA X 3 LT	UNIDADES	18	2	20	18	2	20	18	2	20
22	GELATINA x 5 kg	UNIDADES	18	2	20	18	2	20	18	2	20
23	GELATINA DIETETICA X 19 GR	UNIDADES	0	50	50	0	50	50	0	50	50
24	GUINDON	KILOGRAMOS	10	3	13	10	3	13	10	3	13
25	HARINA DE KIWICHA	KILOGRAMOS	30	20	50	30	20	50	30	20	50
26	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KILOGRAMOS	30	20	50	30	20	50	30	20	50
	HONGO SECO	KILOGRAMOS	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25
	JARABE DE MAIZ x 500 ml	UNIDADES	0	4	4	0	4	4		4	4
	KETCHUP x 1 kg	UNIDADES	10	3	13	10	3	13	10	3	13

HLEV
HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORENZA
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hared
Motivo: Doy Vº B°
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

30	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25	1	0.25	1.25
31	LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)	KILOGRAMOS	4	2	6	4	2	6	4	2	6
32	MAICENA – ALMIDÓN DE MAIZ	KILOGRAMOS	30	5	35	30	5	35	30	5	35
33	MANI PELADO	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10
34	MANJAR BLANCO x 1 kg	UNIDADES	15	5	20	15	5	20	15	5	20
35	MAYONESA x 1 kg	UNIDADES	35	5	40	35	5	40	35	5	40
36	MERMELADA X 1 kg	UNIDADES	40	30	70	40	30	70	40	30	70
37	MORON AMERICANO	KILOGRAMOS	20	20	40	20	20	40	20	20	40
38	MOSTAZA x 1 kg	UNIDADES	20	3	23	20	3	23	20	3	23
39	OREGANO ENTERO SECO x 1 KG	UNIDADES	2	1	3	2	1	3	2	1	3
40	PALILLO MOLIDO x 500 gr	UNIDADES	3	1	4	3	1	4	3	1	4
41	PASAS NEGRAS DESHIDRATADAS SIN PEPA	KILOGRAMOS	7	3	10	7	3	10	7	3	10
42	PASTA DE TOMATE x 120 gr	UNIDADES	60	10	70	60	10	70	60	10	70
43	PASAS RUBIAS	KILOGRAMOS	0	0	0	0	0	0	10	2	12
44	PASTA WANTAN x 500 g	UNIDADES	30	7	37	30	7	37	30	7	37
45	PECANAS PELADAS	KILOGRAMOS	5	0	5	5	0	5	5	0	5
46	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
47	SALSA DE TAMARINDO x 500 ml Aprox.	UNIDADES	20	2	22	20	2	22	20	2	22
48	SALSA DE TAUSI X 380 ML APROX.	UNIDADES	5	0	5	5	0	5	5	0	5
49	SALSA INGLESA X 227 G. APROX.	UNIDADES	10	0	10	10	0	10	10	0	10
50	SEMOLA x 200 GR	UNIDADES	125	125	250	125	125	250	125	125	250
51	SILLAO x 500 GR	UNIDADES	25	10	35	25	10	35	25	10	35
52	TRIGO ENTERO	KILOGRAMOS	40	45	85	40	45	85	40	45	85
53	VINAGRE BLANCO x 1 L	UNIDADES	32	5	37	32	5	37	32	5	37
54	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDADES	32	5	37	32	5	37	32	5	37
55	CONSERVA DE DURAZNO X 820 GR	UNIDADES	0	0	0	0	0	0	120	24	144

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	TOTAL		TOTAL
			ASISTEN CIAL	PACIE NTES	
1	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDADES	120	60	180
2	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDADES	360	360	720
3	AJI PANCA SIN PICANTE EN POLVO X 27 G. APROX. X 42	UNIDADES	72	0	72
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	12	48	60
5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDADES	720	0	720
6	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	36	24	60
7	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	600	0	600
8	COCOA EN POLVO X KG	KILOGRAMOS	18	6	24
9	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	60	12	72
10	CHICHA DE JORA	UNIDADES	360	60	420



Firmado digitalmente por Lorea ALBINO Betzabe Patricia FAU 2061127511 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

11	CHOCOLATE EN BARRA X 90 GRAMOS	UNIDADES	850	240	1090
12	CHUÑO x 25 kg	UNIDADES	96	120	216
13	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMOS	24	12	36
14	COCO RALLADO	KILOGRAMOS	36	12	48
15	COMINO MOLIDO	KILOGRAMOS	24	12	36
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDADES	72	24	96
17	FIDEO CHINO	KILOGRAMOS	360	120	480
18	FLAN INSTANTANEO DIETÉTICO X 19 GRAMOS	UNIDADES	0	360	360
19	FLAN INSTANTANEO x 5 kg	UNIDADES	120	24	144
20	GALLETA DE SODA X 240 GR. APROX	UNIDADES	960	120	1080
21	GASEOSA NEGRA X 3 LT	UNIDADES	216	24	240
22	GELATINA x 5 kg	UNIDADES	216	24	240
23	GELATINA DIETETICA X 19 GR	UNIDADES	0	600	600
24	GUINDON	KILOGRAMOS	120	36	156
25	HARINA DE KIWICHA	KILOGRAMOS	360	240	600
26	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KILOGRAMOS	360	240	600
27	HONGO SECO	KILOGRAMOS	12	3	15
28	JARABE DE MAIZ x 500 ml	UNIDADES	0	48	48
29	KETCHUP x 1 kg	UNIDADES	120	36	156
30	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMOS	12	3	15
31	LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)	KILOGRAMOS	48	24	72
32	MAICENA – ALMIDÓN DE MAIZ	KILOGRAMOS	360	60	420
33	MANI PELADO	KILOGRAMOS	96	24	120
34	MANJAR BLANCO x 1 kg	UNIDADES	180	60	240
35	MAYONESA x 1 kg	UNIDADES	420	60	480
36	MERMELADA X 1 kg	UNIDADES	480	360	840
37	MORON AMERICANO	KILOGRAMOS	240	240	480
38	MOSTAZA x 1 kg	UNIDADES	240	36	276
39	OREGANO ENTERO SECO x 1 KG	UNIDADES	24	12	36
	PALILLO MOLIDO x 500 gr	UNIDADES	36	12	48



Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
2061127511 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

41	PASAS NEGRAS DESHIDRATADAS SIN PEPA	KILOGRAMOS	84	36	120
42	PASAS RUBIAS	KILOGRAMOS	10	2	12
43	PASTA DE TOMATE x 120 gr	UNIDADES	720	120	840
44	PASTA WANTAN x 500 g	UNIDADES	360	84	444
45	PECANAS PELADAS	KILOGRAMOS	60	0	60
46	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMOS	48	12	60
47	SALSA DE TAMARINDO x 500 ml Aprox.	UNIDADES	240	24	264
48	SALSA DE TAUSI X 380 ML APROX.	UNIDADES	60	0	60
49	SALSA INGLESA X 227 G. APROX.	UNIDADES	120	0	120
50	SEMOLA x 200 GR	UNIDADES	1500	1500	3000
51	SILLAO x 500 GR	UNIDADES	300	120	420
52	TRIGO ENTERO	KILOGRAMOS	480	540	1020
53	VINAGRE BLANCO x 1 L	UNIDADES	384	60	444
54	VINAGRE TINTO x 1 L	UNIDADES	384	60	444
55	CONSERVA DE DURAZNO X 820 GR	UNIDADES	120	24	144

10.

RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

La recepción estará a cargo del Área de Producción de Regímenes Dietéticos del Servicio de Nutrición y Dietética y el responsable de almacén del Hospital de Lima Este Vitarte.

En caso de que los productos estén defectuosos o mal estado no se recepcionará; asimismo se dará un tiempo de reposición

Tiempo de reposición: El Plazo máximo para la reposición de los productos defectuosos o en mal estado será de un (01) día calendario, de notificado por la Entidad.

La conformidad será otorgada por la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Lima Este Vitarte.

11.

FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago, de la contraprestación, se realizará en pagos periódicos, una vez otorgada la conformidad del área usará por cada entrega mensual.

La entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendarios, siguiente a la conformidad siempre que se verifiquen las condiciones establecidas y el proveedor cumpla con la entrega de la documentación solicitada por la Entidad.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción de Almacén



Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hlev
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Informe del funcionario responsable del Servicio de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Guía de remisión y factura)

12. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

13. PENALIDADES Obligatorio

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto}$

F x plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes y servicios: F = 0.40.

b) Para plazos mayores a sesenta (60) días, para bienes y servicios: F = 0.25.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da a lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

OTRAS PENALIDADES

El área usuaria o almacén central emitirá un informe oportuno al área de logística.

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
01	Por no cumplir con la reposición de los productos observados dentro del plazo otorgado, en cumplimiento al numeral 07. Recepción y Conformidad de las EE.TT.	5% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia y por cada bien no entregado	El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos, otorgando el plazo de reposición según lo especificado en el numeral 07 de las Especificaciones Técnicas, el acta deberá ser suscrito por el encargado de entregar los productos y de la otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén. El proveedor deberá cumplir con la reposición de los productos, antes de que culmine el plazo establecido de reposición




PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

				del producto, caso contrario el área usuaria emitirá un informe mensual al Área de Logística dando a conocer los productos que no fueron reposicionados en los plazos oportunos, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
02	Personal a cargo del traslado y entrega de los bienes, no porta su fotocheck de la empresa y Carnet Sanitario de manipulador o no se encuentra vigente, y uso completo de los EPP's., según las condiciones del numeral 4 .de las EE.TT.	2% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia.		El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos haciendo constar el incumplimiento del proveedor, el acta deberá estar suscrito por el encargado de entregar los productos y de otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén. El proveedor deberá prever y controlar a su personal que en cada entrega del suministro porte su fotocheck de la empresa y/o carnet sanitario vigente y cumple con los EPP's adecuados, de no cumplir el área usuaria deberá emitir un informe a la unidad de abastecimiento para aplicar la penalidad correspondiente.
03	Por no cumplir con la entrega de productos en jabas limpias.	5% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia.		El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos haciendo constar el incumplimiento del proveedor, el acta deberá estar suscrito por el encargado de entregar los productos y de otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén. El área usuaria deberá emitir un informe a la unidad de abastecimiento para aplicar la penalidad correspondiente.
<div>HLEV HOSPITAL DE LIMA ESTE - VITARTE</div> <div>Firmado digitalmente por FLORES ALBINO Betzabe Patricia FAU 20611127511 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 21.11.2024 17:35:42 -05:00</div> <div>FIRMA DEL JEFE RESPONSABLE DEL AREA USUARIA</div>				



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u> Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. (Nota: Aplica solo para alimentos que cuenten con procesamiento primario)</p> <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p> <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <div><p>Importante</p><p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p></div>
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 595,350.00 (Quinientos Noventa y cinco mil trescientos cincuenta con 00/100 soles) 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.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 148,837.50 (Ciento cuarenta y ocho mil ochocientos treinta y siete soles con 50/100 soles), 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 pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Por la venta de todo tipo de víveres de consumo humano.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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 voucher de depósito, nota de abono, reporte e estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo</p>



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
2061127511 hard
Motivo: Doy VP B*
Fecha: 21.11.2024 17:35:06 -05:00



Av. José Carlos Mariátegui N° 364
Ate, Teléfono 01 – 417-2923
www.hlev.gob.pe



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que hayasido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores 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 lamatriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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.

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 dela convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalente, y no mediante declaración jurada.*