

# ***BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O 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"> <li>• Abc</li> </ul>	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"> <li>• Abc</li> </ul>	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"> <li>• Xyz</li> </ul>	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 sombread.
- 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, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

*SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH*

*"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"*

## **BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES**



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
015-2023-HNCH**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y  
PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS,  
FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE  
NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO  
HEREDIA**



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

## **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.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

## 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 el resumen ejecutivo.

#### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. 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 habilitado 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](http://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 "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" 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.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****1.4. REGISTRO DE OFERTAS**

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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 Digitales<sup>1</sup>). 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.

El monto de la oferta 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 o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

**1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de

<sup>1</sup> 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>

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

**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.*

**1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES**

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

**1.6.1 APERTURA DE OFERTAS**

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

**1.6.2 PERIODO DE LANCES**

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

**1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN**

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

**1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

**1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho otorgamiento.

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



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**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*

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****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.*
- *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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

### **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 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.

#### **Importante**



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

- *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 original, 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 artículo 149 del Reglamento.*
- *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. 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.*

**3.2.2. 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.*

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

*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-emitir-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 en 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.

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

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.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****CAPÍTULO I  
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA

RUC N° : 20154528971

Domicilio legal : AV. HONORIO DELGADO N° 262, URB. INGENIERIA – SAN MARTIN DE PORRES

Teléfono: : 01) 482-0402  
(01) 482-3098

Correo electrónico: : procesos1.hch@gmail.com

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la Adquisición de alimentos para pacientes y personal asistencial (víveres secos, verduras, frutas y huevos) para el Departamento de Nutrición del Hospital Nacional Cayetano Heredia.

PAQUETE I (VIVERES SECOS)	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD
1	FIDEO DE CODITO	KLG	1,440
2	FIDEO CANUTO GRANDE	KLG	2,160
3	FIDEO TORNILLO	KLG	1,200
4	FIDEO ARITO	KLG	600
5	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KLG	480
6	FIDEO TALLARIN DELGADO	KLG	4,200
7	FIDEO TALLARIN GRUESO	KLG	1,800
8	QUINUA	KLG	3,000
9	HARINA DE TRIGO	KLG	480
10	AZUCAR BLANCA	KLG	4,800
11	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	9,600
12	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170G	KLG	4,032
13	SAL DE COCINA A GRANEL	KLG	3,600
14	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KLG	3,600
15	PAPA SECA	KLG	360
16	FREJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	KLG	1,200
17	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	KLG	720
18	GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA	KLG	900
19	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	KLG	720
20	PALLAR CALIDAD EXTRA	KLG	900

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

PAQUETE II (VIVERES FRESCOS)	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD
1	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	14,400
2	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KLG	1,200
3	LIMON CATEGORIA EXTRA	KLG	2,160
4	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KLG	480
5	VAINITA CALIDAD EXTRA	KLG	1,800
6	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	24,000
7	ARVERJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KLG	3,600
8	CAMOTE AMARILLO	KLG	3,840
9	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KLG	12,000
10	PAPA PERRICHOLI CALIDAD EXTRA	KLG	36,000
11	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	KLG	6,000
12	YUCA CATEGORIA EXTRA	KLG	3,000

PAQUETE III (FRUTAS)	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD
1	MANGO HADEN CATEGORIA I	KLG	1,440
2	MELON CATEGORIA PRIMERA	KLG	2,160
3	SANDÍA CATEGORIA PRIMERA	KLG	1,200
4	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KLG	600
5	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KLG	480
6	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KLG	4,200
7	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KLG	1,800
8	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KLG	3,000
9	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	KLG	480
10	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	KLG	4,800
11	FRESA CALIDAD EXTRA	KLG	9,600
12	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KLG	4,032
13	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KLG	3,600
14	PLATANO DE SEDA CATEGORIA 1	KLG	3,600

ÍTEM IV	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
1	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KLG	31,200

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 (Solicitud y Aprobación de Expediente de Contratación) con N° 001-2023-OL-HNCH, de fecha 22 de agosto de 2022.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

00. Recursos Ordinarios

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****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 SUMA ALZADA de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

No aplica.

**1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

**1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar cancelar el monto de S/ 36.40 (Treinta y seis con 40/100 Soles) por concepto de costo de reproducción por copias (código N° 7A01005), en la Caja de Emergencia de la Entidad, debiendo recabar el ejemplar en la Oficina de Logística del Hospital Cayetano Heredia (Sótano del Hospital).

**Importante**

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

**1.9. BASE LEGAL**

- Ley 31638 – Ley del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley 31639 - Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Contrataciones del Estado. - Ley N° 30225, modificada por Decretos Legislativos N° 1341 y N° 1444, TUO aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF.- Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N° 168-2020-EF, N° 250-2020-EF, N° 162-2021-EF y N° 234-2022-EF.
- Directivas de OSCE.
- Ley N° 27444.- Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Legislativo N° 295.- Código Civil.
- Ley N° 28015.- Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Ley N° 28851.- Ley que modifica los artículos 21 y 98 de la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- La Ley N° 29034.- Ley que modifica el artículo 21 de la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa;



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

- Decreto Legislativo N° 1086.- Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, modificó la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa;
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR. - Aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente - Ley MYPE;

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



## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

## 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.

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- 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 – PIDE<sup>2</sup> 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. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) 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° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los

<sup>2</sup> 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/>

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**"Requisitos de Habilitación"** que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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

**Importante**

*El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].*

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa****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, consignar el siguiente literal:*
  - a) *Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).*

**Advertencia**

*El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".*

**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) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

**Advertencia**

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

*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 – PIDE<sup>3</sup> 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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

**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 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 original, 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 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. 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.*

<sup>3</sup> 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/>

<sup>4</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>5</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

- *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 Haya<sup>6</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.4. PERFECCIONAMIENTO EL 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 Mesa de Partes del Hospital Nacional Cayetano Heredia, sito en Av. Honorio Delgado N° 262, Urb. Ingeniería – San Martín de Porres, en el horario de lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas.

<sup>6</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 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. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.*

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



PERÚ

Ministerio  
de SaludViceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en SaludHospital Nacional  
Cayetano Heredia

**Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres**  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS POR PAQUETES DE VÍVERES SECOS PARA EL DEPARTAMENTO NUTRICION Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA****I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Contratación de suministro de alimentos por paquetes de víveres secos para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Cayetano Heredia.

**II. FINALIDAD PÚBLICA**

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia del Hospital Cayetano Heredia.

**III. OBJETIVO GENERAL**

Contratar el suministro de alimentos seguro, para suplir los requerimientos nutricionales diario de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia del Hospital Nacional Cayetano Heredia.

**OBJETIVO ESPECÍFICO**

Contratar el suministro de alimento seguro, para cubrir los requerimientos nutricionales diarios del paciente hospitalizado y personal de guardia de la Institución.

**IV. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR****4.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación****4.1.1 lugar de entrega**

Los alimentos – paquetes de víveres secos entregados en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Cayetano Heredia, sito en av. Honorio Delgado N°262, Urb. Ingeniería. San Martín de Porres – Lima, en el **Horario de 07:30 a.m. a 11:00 a.m. horas**

**4.1.2 Plazo de entrega**

El plazo de entrega será conforme al siguiente detalle:

Para la primera entrega, será a los tres (03) días calendarios, contado a partir del día siguiente de recibida la Orden de compra, y previa coordinación con el Departamento de Nutrición y Dietética.

Para la siguiente entrega, será en la primera semana de cada mes, y previa coordinación con el Departamento de Nutrición y Dietética.

EL CONTRATISTA es el único responsable ante el Hospital Nacional Cayetano Heredia para cumplir con la entrega total de los alimentos víveres secos.

El ítem paquete de víveres secos será suministro durante el periodo de 12 meses contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Durante ese plazo el contratista deberá suministrar los alimentos víveres secos adquiridos conforme al cronograma de entrega y con el Departamento de nutrición y Dietética.

**CRONOGRAMA REFERENCIAL**





Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



Ministerio  
de Salud



Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

PAQUETE DE VIVERES SECOS		U.M.	MESES												CANTIDAD TOTAL
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	AZUCAR BLANCA	KILO	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4,800
2	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	9,600
3	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 1-EXTRA	KILO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
4	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200
5	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
6	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
7	PALLAR CALIDAD EXTRA	KILO	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
8	FIDEOS LARGOS	FIDEO TALLARÍN DELGADO	KILO	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4,200
9		FIDEO TALLARÍN GRUESO	KILO	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1,800
10		FIDEO CABELLO DE ÁNGEL	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
11	FIDEOS CORTO	FIDEO CANUTO GRANDE	KILO	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2,160
12		FIDEO TORNILLO	KILO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200
13		FIDEO CODITO	KILO	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1,440
14		FIDEO ARITO	KILO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
15	QUINUA GRADO 1°	KILO	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3,000
16	SAL DE COCINA	KILO	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3,600
17	PAPA SECA	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
18	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KILO	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3,600
19	HARINA DE TRIGO	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
20	ATUN EN FILETE EN ACEITE (FILETE DE ATUN EN VEGETAL VEGETAL)	UNIDAD	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	4,032

## V. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

De acuerdo al detalle siguiente:

ITEM PAQUETE	SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	
	1	AZUCAR BLANCA	KILO	4,800	
	2	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	9,600	
	3	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 1-EXTRA	KILO	720	
	4	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	1,200	
	5	GARBANZO CALIDAD 1 -EXTRA	KILO	900	
	6	LENTEJA CALIDAD 1 -EXTRA	KILO	720	
	7	PALLAR CALIDAD EXTRA	KILO	900	
	8	FIDEOS LARGOS	FIDEO TALLARÍN DELGADO	KILO	4,200
	9		FIDEO TALLARÍN GRUESO	KILO	1,800
	10		FIDEO CABELLO DE ÁNGEL	KILO	480
	11	FIDEOS CORTO	FIDEO CANUTO GRANDE	KILO	2,160
	12		FIDEO TORNILLO	KILO	1,200
	13		FIDEO CODITO	KILO	1,440
	14		FIDEO ARITO	KILO	600
	15	QUINUA GRADO 1°	KILO	3,000	
	16	SAL DE COCINA	KILO	3,600	
	17	PAPA SECA	KILO	360	
	18	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KILO	3,600	
	19	HARINA DE TRIGO	KILO	480	
	20	ATUN EN FILETE EN ACEITE (FILETE DE ATUN EN VEGETAL VEGETAL)	UNIDAD	4,032	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



PERÚ

Ministerio  
de SaludHospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**5.1 de entrega y presentación de ALIMENTOS POR PAQUETES VIVERES SECOS****5.1.1 Forma de entrega y presentación****N° 1 AZUCAR BLANCA**

- Presentación: **en sacos de polipropileno de 50 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.

**N° 2 AZUCAR RUBIA DOMESTICA**

- Presentación: **en sacos de polipropileno de 50 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.

**N° 3 ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA**

- Calidad: 1 extra
- Presentación: **en bolsa de polipropileno transparente de 10 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.

**N° 4 FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA**

- Calidad: 1 extra
- Presentación: **en bolsa de polipropileno transparente de 10 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.

**N° 5 GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA**

- Calidad: 1 extra
- Tamaño del grano: Grande
- Número de Granos por onza americana: 46 - 48 Und.
- Presentación: **en bolsa de polipropileno transparente de 10 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.

**N° 6 LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA**

- Calidad: 1 extra
- Calibre: 1
- Diámetro: Mayor o igual que 7.5mm.
- Presentación: **en bolsa de polipropileno transparente de 10 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.

**N° 7 PALLAR CALIDAD EXTRA**

- Calidad: extra
- Presentación: **en bolsa de polipropileno transparente de 10 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.





**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



PERÚ

Ministerio  
de Salud



Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**N° 8,9 Y 10 FIDEOS LARGOS (tallarín delgado, grueso y cabello de ángel)**

- Los fideos largos deben libre de suciedad de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica numeral 6.13 de la NTP 206.010.2016
- Humedad: máxima 14,0 g/100g (se tolera una unidad más valor indicado como máximo)
- Acidez titulable: máximo 0.46% de ácido láctico (se tolera 10% sobre el valor máximo indicado)
- Color: característico
- Sabor y olor: característico al producto. libre de sabores y oleré indeseables como agrio, amargo y rancio.
- Presentación: en bolsa de **polipropileno de 5 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de **06 meses mínimo** desde la fecha de producción.

**N° 11,12,13 Y 14 FIDEOS CORTOS - CORTADOS (canuto grande, tornillo, codito y arito)**

- Los fideos largos deben libre de suciedad de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica numeral 6.13 de la NTP 206.010.2016
- Humedad: máxima 14,0 g/100g (se tolera una unidad más valor indicado como máximo)
- Acidez titulable: máximo 0.46% de ácido láctico (se tolera 10% sobre el valor máximo indicado)
- Color: característico
- Sabor y olor: característico al producto. libre de sabores y oleré indeseables como agrio, amargo y rancio.
- Presentación: en bolsa de **polipropileno de 5 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de **06 meses mínimo** desde la fecha de producción.

**N° 15 QUINUA GRADO 1°**

- Calidad: extra
- Presentación: en **bolsa de polipropileno transparente de 5 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.

**N° 16 SAL DE COCINA**

- Aspecto: granulado y libre de sustancia extrañas visibles.
- Color: blanco
- Olor: inodoro
- Sabor: salado característico
- Húmeda: máximo 0.5 %
- Yodo: 30 a 40 ppm (o mg/kg de sal)
- Flúor: 200 ppm (o mg/kg de sal)
- Presentación: en bolsa de polietileno blanca por 1 kilos, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 12 meses mínimo desde la fecha de producción

**N° 17 PAPA SECA**

- Papa amarilla deshidratada, de primera calidad
- Presentación: en bolsa de polietileno blanca por 10 kilos, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 12 meses mínimo desde la fecha de producción

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



PERÚ

Ministerio  
de SaludHospital Nacional  
Cayetano Heredia

**Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres**  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**N° 18 HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA**

- Requisito físico: tamaño de particular (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de referencia.
- Requisito fisicoquímico: humedad, proteína (base seca x 5,7), fibra cruda (base seca), cenizas (base seca), grasa (base seca) y ácido grasos libres (base seca), cumplir con lo establecido el numeral 6.2 de la NTP de referencia.
- Presentación: en bolsa de **polipropileno de 10 kilos**, resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de **06 meses mínimo** desde la fecha de producción.

**N° 19 HARINA DE TRIGO**

- Presentación en envase de papel x 1 kg. herméticamente sellado resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.

**N° 20 ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL (FILETE DE ATUN EN VEGETAL VEGETAL)**

- Calidad: extra
- Color: Pardo claro.
- Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños.
- Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Textura: Firme y consistente.
- Presentación: en lata x 170 gr., resistencia a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Vida útil: de 06 meses mínimo desde la fecha de producción.

**5.1.2 CALIDAD**

Los alimentos víveres secos requeridos, deberán corresponder a las especificaciones técnicas requeridas y deberán presentar un adecuado estado de conservación.

La calidad de los alimentos víveres secos debe entenderse como la condición de estar conformes y aptos para su uso en la preparación de las dietas que brinda el Hospital Nacional Cayetano Heredia.

**5.1.3 VIGENCIA MÍNIMA DE LOS ALIMENTOS VÍVERES SECOS**

En caso de presentar alguna observación a la calidad de los alimentos víveres secos, se levantará un acta indicando con claridad la observación y el plazo para que el contratista realice el cambio o reposición de los alimentos observados. Dicho plazo no podrá ser mayor a dos (02) días calendario, contados a partir del día siguiente de suscrito del acta.

**VI. Otras consideraciones para ejecución de la prestación.****6.1 Conformidad de los bienes**

La recepción será encargada por almacén central y conformidad será por el Departamento de Nutrición y dietética, de Hospital Nacional Heredia.

**6.2 Forma de pago**

La entidad el pago de la contra prestación pactada a favor del contratista en pago periódicos, previa conformidad de la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del HNCH.

Para efecto del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación.

- Recepción de la área de almacén del HNCH
- Comprobante de pago.

**6.3 Responsabilidad por vicios ocultos**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de conformidad otorgada por ENTIDAD



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



Ministerio  
de Salud



Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### 6.4 Transporte

El transporte de los alimentos víveres secos debe cumplir con lo establecido en Guía para el transporte de alimentos Agropecuarias primario y pienso, contenido en las guías de Nueva Práctica de producción e higiene, aprobado mediante Resolución Directoral N°- 154-2011-AG-SENASA –DIAIA. Así como lo establecido en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por el decreto Supremo N°-007-98-SA.

#### 6.5 PENALIDAD

Se aplican las penalidades por mora en la ejecución de las presentaciones, conforme a lo dispuesto en el Art. 161 de Reglamento de la ley de contratación del estado

### VII. REQUISITO DE HABILITACION

- Copia simple de Registro Sanitario Vigente del producto ofertado, expedido por la dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los art. 102 y 102 del DS N° 007-98 SA "Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de alimento y Bebidas" y sus modificatorias.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realice el procesamiento primario vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobada mediante el Decreto supremo N° 004-2011 -AG y sus modificatorias de cada alimento solicitado.

Así mismo si el postro no es titular del certificado, deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

- Contar con Certificado de Saneamientos Ambiental (vigente) emitido por una Entidad autorizada por Ministerio de Salud.
- Contar con Registro Nacional de Proveedor del Estado – RNP, vigente.
- Persona jurídica o natural, con experiencia en venta y distribución de alimentos en general.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ROSA LIZARDI BAZALAR  
Jefa de Oficina de Asesoría Jurídica  
RNP 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: AZÚCAR BLANCA
Denominación técnica	: AZÚCAR BLANCO DIRECTO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el azúcar obtenido del jugo de caña ( <i>Saccharum</i> sp), mediante método de sulfitación. Producto sólido cristalizado, obtenido directamente del jugo de caña o del jarabe, mediante procedimientos industriales apropiados de remoción de color e impurezas, desprovistos de miel madre

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

- 2.1. Del bien**  
El azúcar blanca debe tener color blanco, sabor y olor característico, no debe contener materias extrañas tales como insectos, arena, tierra, bagacillo y otras impurezas que constituyan un peligro para la salud humana, según el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color blanco, sabor y olor característico	NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenta Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1.1ª Edición
Polarización a 20 °C	Mínimo 99,50 °Z	
Humedad	Máximo 0,10% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,15% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 350 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,10% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 100 mg/kg	
Turbidez 420 nm	Máximo 280 UI	
Contaminantes		
Dióxido de Azufre (SO <sub>2</sub> )	Máximo 10 mg/kg	
Arsénico (As)	Máximo 1,0 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 1,5 mg/kg	
Plomo (Pb)	Máximo 0,5 mg/kg	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Se debe emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte, según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado del azúcar blanca, debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y lo indicado en el numeral 10 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar ( <i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional,
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	:	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none"><li>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>– Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li></ul>	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,30%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,20%	
	Materias extrañas	Máximo 0,10%	
<b>INOCUIDAD</b>		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****2.2. Envase y/o embalaje**

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 – extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 **MINISTERIO DE SALUD**  
**HOSPITAL CAYETANO HEREDIA**  
.....  
**MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR**  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 1,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.  - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.M.P. 1224

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA
Denominación técnica	: GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Calibre	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición																			
	<table><tr><th>Calibre (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="5">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td>70 - 75</td></tr><tr><td rowspan="4">Pequeño</td><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td>100 o mayor</td></tr></table>		Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	Grande	40 - 42	42 - 44	44 - 46	46 - 48	48 - 50	Mediano	50 - 55	55 - 60	60 - 65	65 - 70	70 - 75	Pequeño	75 - 80	80 - 90	90 - 100	100 o mayor
	Calibre (Tamaño del grano)		Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)																		
	Grande		40 - 42																		
			42 - 44																		
			44 - 46																		
			46 - 48																		
			48 - 50																		
	Mediano		50 - 55																		
			55 - 60																		
			60 - 65																		
			65 - 70																		
			70 - 75																		
	Pequeño		75 - 80																		
			80 - 90																		
90 - 100																					
100 o mayor																					
Requisitos generales	Los granos de garbanzo deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li></ul>																				

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.  Los granos de garbanzo calidad extra deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación:	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0%	
- Grano picado	Máximo 0,25%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,10%	
- Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 1,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de granos de garbanzo calidad 1 - extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- el grado de calidad indicado como "grado 1 o extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.B 1224



## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	0,00%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%							
- Grano descascarado	Máximo 1,00%							
- Grano arrugado	Máximo 4,50%							
- Grano quemado	Máximo 0,20%							
- Materias extrañas	Máximo 0,10%							
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%							

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	PALLAR CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	PALLAR BIG LIMA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

El pallar calidad extra debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El pallar calidad extra debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado	18 - 32	12,5 - 16	6 - 7,5	153 - 256	40 - 65

El pallar calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Los granos de pallar deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li><li>- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.</li></ul>	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.  Asimismo, no se debe aceptar en ninguno de los casos lotes de pallar que presenten granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00%	
- Grano abierto	Máximo 1,00%	
- Grano descascarado	Máximo 4,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,10%	
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%	
Total	Máximo 10,60%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad extra debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad extra debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases del pallar calidad extra, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Los fideos cortos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto", "tornillo", "coditos", "munición", "caracol", etc.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La quinua grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)									
- Humedad	Máximo 13,0%								
- Proteínas	Mínimo 10%								
- Cenizas	Máximo 3,5%								
- Grasa	Mínimo 4,0%								
- Fibra cruda	Mínimo 4,0%								
- Saponina	Menor que 0,12%								
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,70	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños
	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)							
	Grandes	Mayor a 1,70							
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70							
	Pequeños	Mayor a 1,20							
Grado (Tolerancias de calidad)									
Sensoriales									
- Granos enteros	Mínimo 97%								
- Granos quebrados	Máximo 1,0%								
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%								
- Granos germinados	Máximo 0,25%								
- Granos recubiertos	0%								
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%								



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%	
- Impurezas totales	Máximo 0,25%	
<b>Físicos</b>		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

<sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

<sup>2</sup> Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>3</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

#### **2.3. Rotulado**

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**
**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: SAL DE COCINA
Denominación técnica	: SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
**2.1. Del bien**

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	
Color	Blanco	
Olor	Inodoro	
Sabor	Salado característico	
Requisitos físico químicos		
1. Humedad	Máximo 0,5%	
2. Pureza	Mínimo 99,1%	
3. Granulometría: debe pasar	<ul style="list-style-type: none"><li>Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%</li><li>Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%</li></ul>	
4. Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0%	
5. Impurezas		
- Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15%	
- Sulfato (SO <sub>4</sub> )	Máximo 0,4%	
- Calcio (Ca <sup>++</sup> )	Máximo 0,2%	
- Magnesio (Mg <sup>++</sup> )	Máximo 0,2%	
- Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg	
- Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg	
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg	
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg	
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	
- Bario (Ba <sup>++</sup> )	Exenta	
- Materia nitrogenadas	Exenta	
- Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		<b>PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS</b>
<b>Yodo</b> (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
<b>Flúor</b> (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm;

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
G.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PAPA SECA  
Denominación técnica : PAPA SECA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).  No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14%	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad.  La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** Ninguna

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER MUZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.D. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de avena ( <i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%	



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**
**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Tricum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
**2.1. Del bien**

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 15,00%	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5%) en base seca	Máximo 0,75%	
Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10%	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase y/o embalaje**

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 **MINISTERIO DE SALUD**  
**HOSPITAL CAYETANO HEREDIA**  
  
**MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR**  
EFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las norma del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores de calidad	<p>Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- El número total de unidades defectuosas, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li><li>- El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li><li>- El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li></ul>	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>Defectos</b> Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o</li> <li>- Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o</li> <li>- Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li> </ul>	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

<sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.M.P. 1224





**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS POR PAQUETES DE FRESCOS PARA EL DEPARTAMENTO NUTRICION Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA**

**I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Contratación de suministro de alimentos por paquetes de fresco para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia.

**II. FINALIDAD PÚBLICA**

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia del Hospital Cayetano Heredia.

**III. OBJETIVO GENERAL**

Contratar el suministro de alimentos seguro, para suplir los requerimientos nutricionales diario de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia del Hospital Nacional Cayetano Heredia.

**IV. DESCRIPCION DEL BIEN**

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1	ARVERJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KILO	3,600
2	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILO	3,840
3	CHOCLO ENTERO EXTRA O PRIMERA (Unid.mayor a 500 grs)	UNIDAD	14,400
4	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KILO	480
5	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILO	2,160
6	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILO	1,200
7	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KILO	19,200
8	PAPA PERRICHOLI CALIDAD EXTRA	KILO	36,000
9	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	KILO	6,000
10	VAINITA CALIDAD EXTRA	KILO	1,800
11	YUCA CATEGORIA EXTRA	KILO	3,000
12	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILO	24,000



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



Ministerio  
de Salud



Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## CARACTERÍSTICA TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS REQUERIDOS:

DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
ALVERJA VERDE EN VAINA (ALVERJA VERDE CATEGORIA EXTRA)	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas. Producto visible, deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CIRCIRCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos." CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Fresca" y "CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.
		CARACTERISTICA	Tamaño grande, diámetro ecuatorial del gramo mayor a 10,3 mm, Calidad primera. Variedad: alverja verde categoría extra, calibre Primera, enteras y sana, limpia, sin tierra, sin brotes, no presentar coloración verduras, olor color y sabor característico, según la NTP.011.119.
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
CAMOTE AMARRILLO CALIDAD PRIMERA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en mallas de polietileno limpia. Producto visible, deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CIRCIRCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos." CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Fresca" y "CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.
		CARACTERISTICA	Calidad primera. Variedad: Camote amarillo, calibre Primera, peso aproximado 250 a 350 grs. c/u, sana, limpia, sin tierra, sin brotes, no presentar coloración verduras, olor color y sabor característico, según la NTP.011.119.
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
CHOCLO ENTERO EXTRA O PRIMERA (Und. Mayor a 500 gr.)	UND	TIPO DE PRESENTACION	Por unidad, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca.
		CARACTERISTICA	Choclo entero, calidad Extra o Primera, los granos deberán ser tiernos, turgentes y lechosos, deberán presentar color blanco en su totalidad. Mazorca fresca y limpia con grado de madurez aptas para el consumo. Clase extra, tamaño grande, característica organoléptico normales, Según la NTP 01.105.1984
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
		TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
COL CRESPA CALIDAD EXTRA (AL PESO)	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca.
		CARACTERISTICA	calidad Extra, tamaño A, mas de 23 a 31 cm, mas de 3500 a 6000 g. Col cressa limpia y fresca, grado de madurez comercial, que permita soportar el manipuleo, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 001.108
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
		TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabas de plástico por 20 kg, limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
A 11 DE ABRIL DE 2023



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

# SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

LIMON CATEGORIA EXTRA		CARACTERISTICA	Fresco Categoría Extra, calibre B de diámetro de 41 a 43.9 mm., entre 23-27 unidades por kilogramo, uniforme y jugoso, color característico, cascara delgada, caracteres organolépticos normales, según NTP .001.006.2005
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabs de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:" CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca.
		CARACTERISTICA	Palta fuerte, Categoría Extra, Calibre 18 de 211-235 gramos, entera sana, limpia exenta de materia extraña visible, exenta de plagas, exentas de humedad, externa anormal, de olor y/o sabor extraño. Según lo indicado en numeral de la NTP.001.018. De calibre 14. según Codex Stand.197-1995 Norma del Codex para el Aguacate
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en mallas de polietileno limpia. Producto visible, deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex:"CARCIRCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos."CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Fresca" y " CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.
		CARACTERISTICA	Calidad extra. Variedad: Canchan, calibre Primera, peso aproximado 250 a 320 grs. c/u, sana, limpia, sin tierra, sin brotes, no presentar coloración verduras, olor color y sabor característico, según la NTP.011.119.
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
PAPA PERRICHOLI CALIDAD EXTRA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en mallas de polietileno limpia. Producto visible, deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex:"CARCIRCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos."CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Fresca" y " CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.
		CARACTERISTICA	Calidad extra. Variedad: Perricholi, Yungay calibre Primera, peso aproximado 250 a 320 grs. c/u, sana, limpia, sin tierra, sin brotes, no presentar coloración verduras, olor color y sabor característico, según la NTP.011.119.
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
		TRANSPORTE	El transporte del producto será en mallas de polietileno limpia, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS	



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
A B 1994



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



**Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres**  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en mallas de polietileno limpia. Producto visible, deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CARCIRCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos." CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Fresca" y "CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.
		CARACTERISTICA	Calidad extra. Variedad: Perricholi, Yungay calibre Primera, peso aproximado 250 a 320 grs. c/u, sana, limpia, sin tierra, sin brotes, no presentar coloración verduras, olor color y sabor característico, según la NTP.011.119.
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
		TRASPORTE	El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
VAINITA CALIDAD EXTRA	UND	TIPO DE PRESENTACION	Por Kilos, en jabs de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1969, Principios Generales de Higiene de los alimentos", "CAC/RCP 53-2003.Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca" y "CAC/RCP 44-1995.debe cumplir con los requisitos que se indican en la "NTP 203.016. VAINITA ENVASADAS AL NATURAL", Según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111
		CARACTERISTICA	Las vainitas Calidad Extra, Tamaño A, deberán presentarse limpias, fresca, enteras y sanas, pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 41.1 de la NTP 011.111.
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
		TRASPORTE	El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
YUCA CATEGORIA EXTRA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en mallas de polietileno limpia. Producto visible, deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CARCIRCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos." CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Fresca" y "CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.
		CARACTERISTICA	Yuca Categoría Extra, calibre B (6,1 - 8,0 cm.) de diámetro, limpia, sana Según NTP CODEX STAN238, No pesar menos de 300 gr. No tener menos de 20 cm. De Long.
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
		TRASPORTE	El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)
ZAPALLO TIPO MACRE CATEGORIA PRIMERA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	El Zapallo Tipo Macre Categoría Primera Podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración en la establecido en la Norma Codex: CAC/RCP. El zapallo Macre Categoría Primaria se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad, también deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegido de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.
		CARACTERISTICA	Categoría primaria, de 25 a 36 kg. Limpios, fresco, Entero y sano, color característico, buen estado de madurez caracteres organoléptico normal, Según NTP 011.114
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA
		TRASPORTE	El transporte del producto será ubicado en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

### CALIDAD

Los alimentos víveres frescos requeridos, deberán corresponder a las especificaciones técnicas requeridas y deberán presentar un adecuado estado de conservación.

La calidad de los alimentos víveres secos debe entenderse como la condición de estar conformes y aptos para su uso en la preparación de las dietas que brinda el Hospital Nacional Cayetano Heredia.

### VIGENCIA MÍNIMA DE LOS ALIMENTOS VÍVERES FRESCOS

En caso de presentar alguna observación a la calidad de los alimentos víveres frescos será como mínimo de día (01) días calendario, contados a partir del día siguiente de recibido los alimentos frescos.

En caso se presentar algunas observaciones a la calidad de los alimentos frescos, se levantará un acta indicando con claridad la observación y el plazo para que el contratista realice el cambio o reposición de los alimentos observación. y plazo para que el contratista realice el cambio o reposición de los alimentos observados. Dicho plazo no podrá ser mayor a **dos (02)** días calendarios, contados a partir del día siguiente de suscrito del acta.

## V. CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM PAQUETE N°- 02	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL	
				MENSUAL	
1	ARVERJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KILO	3,600	300	KILO
2	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILO	3,840	320	KILO
3	CHOCLO ENTERO EXTRA O PRIMERA (Unid. mayor a 500 grs)	UNIDAD	14,400	1200	UNIDAD
4	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KILO	480	40	KILO
5	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILO	2,160	180	KILO
6	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILO	1,200	100	KILO
7	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KILO	19,200	1600	KILO
8	PAPA PERRICHOLI CALIDAD EXTRA	KILO	36,000	3000	KILO
9	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	KILO	6,000	500	KILO
10	VAINITA CALIDAD EXTRA	KILO	1,800	150	KILO
11	YUCA CATEGORIA EXTRA	KILO	3,000	250	KILO
12	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILO	24,000	2000	KILO

## VI. PERFIL DEL POSTOR

### 1. CAPACIDAD LEGAL Y HABILITACIÓN

- Contar con Registro Nacional de Proveedor del Estado –RNP, vigente.
- Contar con Certificado de Saneamientos ambiental (vigente) emitido por una Entidad autorizada por el Ministerio de Salud.
- Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA, según los art. 102 y 102 del DS N° 007-98 SA" Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de alimento y Bebidas "y sus modificatorias.
- Contar con Certificado de Autorización sanitaria (Vigente) del establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S N° 004-2011-AG.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

9d

**2. PLAZO DEL SERVICIO**

El plazo de ejecución de la prestación, será (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato. Durante ese plazo el contratista deberá suministrar los alimentos víveres secos adquiridos conforme al cronograma de entrega y con el Departamento de Nutrición y Dietética.

**1. PLAZO DE ENTREGA**

El plazo de entrega será conforme al siguiente detalle:

Para la primera entrega, será a los primero (01) días calendarios, contado a partir del día siguiente de recibida la Orden de compra, y previa coordinación con el Departamento de Nutrición y Dietética.

Para la siguiente entrega, será en la primera semana de cada mes, y previa coordinación con el Departamento de Nutrición y Dietética.

**EL CONTRATISTA** es el único responsable ante el Hospital Nacional Cayetano Heredia para cumplir con la entrega total de los alimentos víveres secos.

**2. TRANSPORTE**

El transporte de los alimentos víveres secos debe cumplir con lo establecido en Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarias Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Nueva Practicas de Producción e Higiene, aprobada mediante Resolución Directoral N° 154 – 2011 – AG-SENASA-DIAIA. Así como lo establecido en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por el Decreto supremo N° 007- 98-SA.

**VII. CONFORMIDAD**

La Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, será la encargada de otorgar la conformidad del Suministro de los alimentos víveres secos, previa conformidad del almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.

**VIII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

El pago se realizará mensualmente, es decir doce (12) pagos parciales, previa conformidad de la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, y a la presentación de pago.

- Para el depósito a cuenta correspondiente a cada pago.

**IX. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN**

En el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, sito en av. Honorio Delgado N°262, Urb. Ingeniería. San Martin de Porres – Lima, en el **Horario de 07:30 a.m. a 11:00 a.m. horas.**

**X. PENALIDAD**

Se aplicara las penalidades por mora en la ejecución de la presentación, conforme a lo dispuesto en el Art. 133 del Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
S.N.P. 1224





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

**Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres**

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

PAQUETE DE VIVERES SECOS		U.M.	ENTREGAS MENSUAL												TOTAL
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	ARVERJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KILO	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
2	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILO	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	3840
3	CHOCLO ENTERO EXTRA O PRIMERA (Unid.mayor a 500 grs)	UNIDAD	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	14400
4	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
5	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILO	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2160
6	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
7	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KILO	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	19200
8	PAPA PERRICHOLI CALIDAD EXTRA	KILO	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	36000
9	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	KILO	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
10	VAINITA CALIDAD EXTRA	KILO	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
11	YUCA CATEGORIA EXTRA	KILO	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
12	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILO	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	24000



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**
**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja verde es la semilla inmadura de la especie <i>Pisum sativum</i> L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
**2.1. Del bien**

Las vainas de la arveja verde categoría extra deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Consistencia		Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición								
Llenado de vainas		100% llenado de vainas.									
Color de vaina y granos		Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).									
Tamaño del grano		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7,1 mm y 8,7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8,7 mm y 10,3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10,3 mm</td></tr></table>		Tamaño	Diámetro ecuatorial del grano	Pequeño	Entre 7,1 mm y 8,7 mm	Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm	Grande	Mayor a 10,3 mm
		Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano							
		Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm							
		Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm								
Grande	Mayor a 10,3 mm										
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.									
	Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	No se tolera vainas con defectos.									
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría extra - tamaño grande.

### **2.2. Envase y/o embalaje**

Las vainas de arvejas verdes categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### **2.3. Rotulado**

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**
**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  
Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
**2.1. Del bien**

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).		NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: <ul style="list-style-type: none"><li>- Humedad externa anormal (mojado).</li><li>- Olores y sabores extraños.</li><li>- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).</li></ul>		
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm  Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.		
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	0%	
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2%	
	Brotamiento	0%	
	Pudrición seca	0%	
	Pudrición húmeda	0%	
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1%	
	Mezclas varietales	Máximo 2%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** No aplica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**2.2. Envase y/o embalaje**

El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como "camote amarillo";
- el grado de calidad: "primera";
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA
Denominación técnica	: CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA
Unidad de medida	: UNIDAD
Descripción general	: Es el maíz <i>Zea mays</i> L. <i>amilácea</i> St, en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

Los choclos categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	La mazorca de choclo debe: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños.</li><li>- Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.</li><li>- Presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos.</li></ul>	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Forma del choclo y granos de choclo	La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.  Los granos de choclo son anchos y achatados.	



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice)		Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo	Mayor a 14,00 cm
		Otras variedades de choclo	Mayor a 12,00 cm
Categoría		Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar, tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica.	
Tolerancias	Tamaño	Hasta 10% en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.	
	Presencia de Indicios de podredumbre	0,0%	
	Presencia de insectos	0,0%	
	Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color	Máximo 5,0%	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño del Choclo categoría extra o primera requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deben ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Los choclos categoría extra o primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases del choclo categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío, deben cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019):

- identificación: nombre ("choclo o maíz choclo");
- dirección del envasador y/o expedidor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER ELIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: COL CRESPA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: COL CRESPA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Sabauda</i> L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La col (sinónimo de repollo<sup>1</sup>) crespa calidad extra debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

La col crespa calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Típico del cultivar	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Forma	Típica del cultivar	
Consistencia	Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.	
Sanidad	Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.	
Factores de calidad		
Tamaño (relación diámetro/peso)	- Diámetro mínimo: 31 cm - Peso mínimo: 6 000 g  Tolerancia: 5% de coles de calidad inmediata inferior.	
Consistencia	0% de cabezas blandas	
Longitud del tocón	4 cm  Tolerancia: +1 cm 3% de coles con más de 5 cm de longitud del tocón.  Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.	

<sup>1</sup> Según la Real Academia de la Lengua Española, la palabra "col" es sinónimo de "repollo".

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
N° de hojas cobertoras		8 – 12 ( $\pm$ 2) <u>Tolerancia:</u> 0%	
Daños entomológicos (plagas)	Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudoplusia</i> sp.)	0%	
	Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones ( <i>Brevicoryne brassicae</i> )	Máximo 2%	
	Perforaciones producidas por gusanos de tierra ( <i>Noctuideos</i> )	0%	
Daños fitopatológicos	Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i> )	0%	
	Manchas (producida por Mildiú)	0%	
Defectos comerciales	Cabeza reventada	Máximo 2%	
	Cabeza magullada	Máximo 2%	
<b>INOCUIDAD</b>		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La col crespa calidad extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

La col crespa calidad extra debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

El rotulado de la col crespa calidad extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- calidad extra;
- tamaño;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P 1224

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

El limón categoría extra debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El contenido mínimo de jugo de limón categoría extra debe ser del 40% con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	Los limones deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</li><li>- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.</li><li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li><li>- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li><li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li></ul>	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	Los limones de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.  <u>Tolerancia:</u> Cinco por ciento, en número o peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría extra, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.															

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Limón categoría extra de calibre C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2. de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**2.3. Rotulado**

El rotulado del limón categoría extra debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La palta es un fruto proveniente de la especie <i>Persea americana</i> Mill, de la familia de las Lauraceae.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La palta fuerte categoría extra debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<p>Las paltas de categoría extra contenidas en un mismo envase deben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Estar enteras.</li><li>– Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.</li><li>– Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>– Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li><li>– Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>– Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>– Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.</li><li>– Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li><li>– Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.</li></ul> <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p>	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen,	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Categoría	Las paltas de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser de aspecto característico de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación presentación en el envase. Debe presentar pedúnculo y estar intacto.	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 5% en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
<b>Tolerancias sobre daños y defectos menores</b> Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Manchas	Máximo 5%	
- Decoloración	Máximo 5%	
- Rameado, rozadura o raspado	Máximo 5%	
- Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 5%	
- Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 1%	
- Cambio de color	Máximo 5%	
- Herida cicatrizada	0%	
- Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 5%	
<i>Subtotal de defectos menores</i>	Máximo 5%	
<b>Tolerancias sobre daños y defectos mayores</b> Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número.		
- Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	0%	
- Magulladura o golpe	0%	
- Daños por heladas	0%	
- Quemadura de sol	0%	
- Pudrición	0%	
- Herida abierta	0%	
- Contaminantes mayores: excretas de aves	0%	
<i>Subtotal de defectos mayores</i>	0%	
<i>Total de defectos acumulados</i>	Máximo 5%	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre (tamaño)	<b>Código por calibre</b>	<b>Peso (en gramos)</b>	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
	28	134 - 147	
	30	123 - 137	
Tolerancias de calibre	El 10% en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: palta fuerte categoría extra calibre 18.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CX44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

#### **"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **2.3. Rotulado**

Los envases de la palta fuerte categoría extra, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD EXTRA  
Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general: : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La papa Canchán calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN				REFERENCIA
CALIDAD					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características:  – Forma redondeada. – Piel de color rojo, ojos superficiales. – Pulpa de color blanca a blanca cremosa.				NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Tamaño¹	Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			
		Extra	Primera	Segunda	
	D mayor (mm)	134-102	101-75	74-49	
	D menor (mm)	107-72	71-51	50-38	
	Peso (g)	639-320	319-155	154-29	
Sanidad y aspecto					
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m				
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m				
- Brotamiento	0% m/m				
- Verdeamiento	0% m/m				
- Pudrición seca	0% m/m				
- Pudrición húmeda	0% m/m				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m				
- Mezclas varietales	0% m/m				
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m				

<sup>1</sup> Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersectan en ángulo recto.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa Canchán calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Canchán calidad extra de calibre primera.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La papa Canchán calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**
**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	PAPA PERRICHOLI CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	PAPA PERRICHOLI GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La variedad perricholi tiene pulpa color blanco marfil y el uso sugerido es fritura.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
**2.1. Del bien**

La papa perricholi calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA																			
CALIDAD																							
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad perricholi deben presentar las siguientes características:  – Forma redondeada. – Piel blanca con pigmentos morados, pero más concentrados en las cejas. – Pulpa de color blanco marfil.			NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																			
Tamaño <sup>1</sup>	<table><tr><td rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>127-101</td><td>100-76</td><td>75-55</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>108-80</td><td>79-55</td><td>54-44</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>615-382</td><td>381-179</td><td>178-50</td></tr></table>	Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	127-101	100-76	75-55	D menor (mm)	108-80	79-55	54-44	Peso (g)	615-382	381-179	178-50			
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																						
	Extra	Primera	Segunda																				
D mayor (mm)	127-101	100-76	75-55																				
D menor (mm)	108-80	79-55	54-44																				
Peso (g)	615-382	381-179	178-50																				
Sanidad y aspecto																							
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																						
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																						
- Brotamiento	0% m/m																						
- Verdeamiento	0% m/m																						
- Pudrición seca	0% m/m																						
- Pudrición húmeda	0% m/m																						
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																						
- Mezclas varietales	0% m/m																						
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																						

<sup>1</sup> Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersectan en ángulo recto.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa perricholi calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa perricholi calidad extra de calibre primera.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La papa perricholi calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	PAPA PERUANITA GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La variedad peruanita tiene pulpa color amarillo y el uso sugerido es sancochado, puré.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La papa peruanita calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Uniformidad	<p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad peruanita deben presentar las siguientes características:</p> <p>– Forma oblonga.</p> <p>– Piel de 2 colores: rojo-morado y amarillo, ojos semi profundos.</p> <p>– Pulpa de color amarilla.</p>	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																			
Tamaño <sup>1</sup>	<table><tr><td rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>130-88</td><td>87-60</td><td>59-50</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>98-63</td><td>62-45</td><td>44-40</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>509-265</td><td>264-56</td><td>55-45</td></tr></table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	130-88	87-60	59-50	D menor (mm)	98-63	62-45	44-40	Peso (g)	509-265	264-56	55-45
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																				
	Extra		Primera	Segunda																	
D mayor (mm)	130-88		87-60	59-50																	
D menor (mm)	98-63		62-45	44-40																	
Peso (g)	509-265		264-56	55-45																	
Sanidad y aspecto																					
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																				
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																				
- Brotamiento	0% m/m																				
- Verdeamiento	0% m/m																				
- Pudrición seca	0% m/m																				
- Pudrición húmeda	0% m/m																				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																				
- Mezclas varietales	0% m/m																				
Porcentaje máximo acumulado	Máximo 5% m/m																				

<sup>1</sup> Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersectan en ángulo recto.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa peruanita calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa peruanita calidad extra de calibre primera.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La papa peruanita calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
C.N.P. 1224

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: VAINITA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: VAINITA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Las vainitas calidad extra deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Las vainitas calidad extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Fibrosidad	Vainita con fibrosidad incipiente (grado 1: Identificable por el hecho de que no presenta dificultad al rompimiento, quedando las dos partes netamente separadas y no produciéndose rasgaduras en las paredes de la vainita).  <u>Tolerancia:</u> 5% de frutos ligeramente fibrosos (grado 2: Vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistente al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita).	
Afrijolamiento	Frutos no afrijolados (grado 1: Vainita no afrijolada, la que presenta una forma normal en huso y sin sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa el desarrollo incipiente de la semilla y un tejido translúcido que llena la cavidad interna de la vainita).  <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos ligeramente afrijolados (grado 2: Vainita ligeramente afrijolada la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna,	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		quedando un pequeño espacio vacío).	
Daños mecánicos		0%	
Daños químicos (quemaduras)		0%	
Forma		<p>Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente.</p> <p>Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia:</p> <p>- Máximo 5% de frutos deformes.</p>	
Color		<p>La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco.</p> <p>No se permiten variaciones de color.</p>	
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)	Diámetro menor	Máximo 0,8 cm	
	Peso	Máximo 7 g	
	Tolerancia	Máximo de 10% de frutos de calidad inmediata inferior.	
Longitud		<p>Máximo 11 cm</p> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos con longitudes de hasta 14 cm.</p>	
Sanidad		Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.	
<u>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</u>			
- Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i> )		Máximo 1% de vainitas con perforaciones.	
- Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pesudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i> )		0%	
<u>Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)</u>			
- Pústulas en la vainita (producida por <i>Roya</i> )		Máximo 1% de vainitas con pústulas.	
- Pudrición seca (Antracnosis)		0%	
- Pudrición húmeda (Esclereotinos)		0%	
<u>Tolerancia acumulativa</u>		Máximo 10%	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

Las vainitas calidad extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío de las vainitas calidad extra, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021):

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: YUCA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, de la familia de las <i>Euphorbiaceae</i> .

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

La yuca categoría extra debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca categoría extra deben ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

La yuca categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	La yuca debe: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar entera.</li><li>- Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li><li>- Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil.</li><li>- Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li><li>- Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas.</li><li>- Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras.</li><li>- Estar exenta de pérdida de color en la pulpa.</li></ul> <p>El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro.</p> <p>El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud.</p>	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición
	Las yucas (mandioca) de categoría extra deben ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No debe tener defectos, salvo	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	<p>defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> El 5%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p>									
Calibre	<p>La yuca categoría extra se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt; 8,0</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0	
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3,5 - 6,0									
B	6,1 - 8,0									
C	> 8,0									
INOCUIDAD	<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente<sup>1</sup>.</p>	<p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias</p>								

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la yuca categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: yuca categoría extra, calibre B.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría extra del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca categoría extra, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

Cada envase de yuca categoría extra debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría extra;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- peso neto;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
E.N.P. 1224



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	:	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Zapallo macre, es el fruto de la especie <i>Cucurbita máxima</i> Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Presentación		Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Sanidad		Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:  - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0%  Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
Madurez	Dureza de cáscara	Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.  El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
	Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.	
	Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	
Tamaño		Peso mínimo 25 kg	
Tolerancia de Defectos			
- Magulladuras y rajaduras		Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
- Cortes		0%	
Tolerancia acumulativa		No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>INOCUIDAD</b>		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macre categoría primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P 1224



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



Ministerio  
de Salud



Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS POR PAQUETES DE FRUTAS PARA EL DEPARTAMENTO NUTRICION Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA

#### I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de alimentos por paquetes de frutas para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia.

#### II. FINALIDAD PÚBLICA

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia del Hospital Cayetano Heredia.

#### III. OBJETIVO GENERAL

Contratar el suministro de alimentos seguro, para suplir los requerimientos nutricionales diario de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia del Hospital Nacional Cayetano Heredia.

#### IV. DESCRIPCION DEL BIEN

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1	MANGO HADEN CATEGORIA I	KILO	13,200
2	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILO	1,584
3	PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	120,000
4	FRESA CALIDAD EXTRA	KILO	1,800
5	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILO	19,200
6	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILO	1,440
7	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILO	19,200
8	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILO	3,000
9	MELON CATEGORIA PRIMERA	KILO	12,000
10	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KILO	9,600
11	NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORIA EXTRA	KILO	21,600
12	PAPAYA CATEGORIA EXTRA (De ≥ 2,001 GRAMOS )	KILO	12,000
13	SANDIA CALIDAD PRIMERA	KILO	18,000
14	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	KILO	3,600



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER CIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P 1224



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

# SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS												
MANGO HADEN CATEGORIA I	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilo, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:"CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.											
		CARACTERISTICA	La carambola categoría extra se requiere de calibre B, según indica el numeral 3 de CODEX STAN 187-1993(2005) <table><tr><td>CALIBRE</td><td>PESO PROMEDIO</td><td>PESO INFERIOR</td><td>PESO SUPERIOR</td></tr><tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr></table> Peso neto del producto por envase: de 2 a 5 kg por envase				CALIBRE	PESO PROMEDIO	PESO INFERIOR	PESO SUPERIOR	15	250	235	266
	CALIBRE	PESO PROMEDIO	PESO INFERIOR	PESO SUPERIOR										
	15	250	235	266										
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento											
	SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA												
	TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)												
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilo, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:"CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.											
		CARACTERISTICA	La carambola categoría extra se requiere de calibre B, según indica el numeral 3 de CODEX STAN 187-1993(2005) <table><tr><td>CALIBRE</td><td>RANGO DE PESO (g)</td></tr><tr><td>A</td><td>&gt;139</td></tr></table> Peso neto del producto por envase: de 2 a 5 kg por envase				CALIBRE	RANGO DE PESO (g)	A	>139				
	CALIBRE	RANGO DE PESO (g)												
	A	>139												
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento											
	SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA												
	TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)												
PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	Unidad	TIPO DE PRESENTACION	Por unidad, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:"CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.											
		CARACTERISTICA	La carambola categoría extra se requiere de calibre B, según indica el numeral 3 de CODEX STAN 187-1993(2005) <table><tr><td colspan="2">CALIBRE</td></tr><tr><td>LONGITUD MINIMA : 14,0 CM</td><td>GROSOR MINIMO :2,7 CM</td></tr></table> Peso neto del producto por envase: de 2 a 5 kg por envase				CALIBRE		LONGITUD MINIMA : 14,0 CM	GROSOR MINIMO :2,7 CM				
	CALIBRE													
	LONGITUD MINIMA : 14,0 CM	GROSOR MINIMO :2,7 CM												
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento											
	SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA												
	TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)												



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER UZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

# SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

FRESA CALIDAD EXTRA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilo, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:"CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.				
		CARACTERISTICA	<div>La carambola categoría extra se requiere de calibre B, según indica el numeral 3 de CODEX STAN 187-1993(2005)</div> <table><tr><td>RANGO DE TAMAÑO</td><td>DIAMETRO (M)</td></tr><tr><td>A</td><td>44 o MÁS</td></tr></table> <div>Peso neto del producto por envase: de 2 a 5 kg por envase</div>	RANGO DE TAMAÑO	DIAMETRO (M)	A	44 o MÁS
	RANGO DE TAMAÑO	DIAMETRO (M)					
	A	44 o MÁS					
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento				
	SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA					
	TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)					
GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilo, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:"CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.				
		CARACTERISTICA	<div>La carambola categoría extra se requiere de calibre B, según indica el numeral 3 de CODEX STAN 187-1993(2005)</div> <table><tr><td>CALIBRE</td><td>RANGO DE PESO (g)</td></tr><tr><td>A</td><td>&gt;139</td></tr></table> <div>Peso neto del producto por envase: de 2 a 5 kg por envase</div>	CALIBRE	RANGO DE PESO (g)	A	>139
	CALIBRE	RANGO DE PESO (g)					
	A	>139					
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento				
	SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA					
	TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)					
CARAMBOLA CATEGORI EXTRA	Kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilo, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:"CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.				
		CARACTERISTICA	<div>La carambola categoría extra se requiere de calibre B, según indica el numeral 3 de CODEX STAN 187-1993(2005)</div> <table><tr><td>CALIBRE</td><td>PESO (en gramos)</td></tr><tr><td>B</td><td>130-190</td></tr></table> <div>Peso neto del producto por envase: de 1 a 2 kg por envase</div>	CALIBRE	PESO (en gramos)	B	130-190
		CALIBRE	PESO (en gramos)				
		B	130-190				
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento				
SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA						
TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higlie (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)						



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.B. 1224





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS									
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:" CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.								
		CARACTERISTICA	Las mandarinas Satsuma categoría extra se requiere el calibre 1X, medio en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 1 de la NTP 001.023.2014 <table><tr><td rowspan="2">Calibre</td><td colspan="2">Diámetro (en m.m.)</td></tr><tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr></table> Peso neto del producto por envase: De 10 a 20 Kg. Por envase.	Calibre	Diámetro (en m.m.)		Mínimo	Máximo	Cal 1X	68	73
		Calibre	Diámetro (en m.m.)								
			Mínimo	Máximo							
		Cal 1X	68	73							
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento								
SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA										
TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)										
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS									
MANZANA DELICIA CATEGORIA PRIMERA	kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabas de plástico por 20 kg, limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:" CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.								
		CARACTERISTICA	La Manzana delicia Categoría delicia Categoría Extra: se requiere del calibre B, determinados por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, según indica el numeral 5.4.1 de la NTP 001.002:2014 <table><tr><td>Clasificación</td><td>Calibre (mm.)</td></tr><tr><td>Calibre B</td><td>60.1 – 80</td></tr></table> Peso neto del producto por envase: de 5 a 15 kg por envase.	Clasificación	Calibre (mm.)	Calibre B	60.1 – 80				
		Clasificación	Calibre (mm.)								
		Calibre B	60.1 – 80								
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento								
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA								
TRASPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)										
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS									
MELON CALIDAD PRIMERA	kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:" CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.								
		CARACTERISTICA	Peso neto del Melón Calidad Primera por envase: de 5 a 10 kg por envase.								
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento								
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA								

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

# SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

		TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)								
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS									
NARANJA VALENCIA CATEGORIA	kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:" CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.								
		CARACTERISTICA	La Naranja Valencia Categoría Extra: se requiere del calibre 6, medido en el diámetro ecuatorial, según indica la tabla 4 de la NTP 001.023:2014: <table><tr><td rowspan="2">Calibre</td><td colspan="2">Diámetro (en m.m.)</td></tr><tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr></table> Peso neto del producto: por envase: de 2 a 5 kg	Calibre	Diámetro (en m.m.)		Mínimo	Máximo	Cal 6	70	74
		Calibre	Diámetro (en m.m.)								
			Mínimo	Máximo							
		Cal 6	70	74							
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento								
SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA										
TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)										
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS									
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:" CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.								
		CARACTERISTICA	Naranja OWashington Navel categoría extra: se requiere del calibre 6, medido en el diámetro ecuatorial, según indica la tabla 4 de la NTP 001.023:2014: <table><tr><td rowspan="2">Calibre</td><td colspan="2">Diámetro (en m.m.)</td></tr><tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>A mas</td></tr></table> Peso neto del producto: por envase: de 2 a 5 kg	Calibre	Diámetro (en m.m.)		Mínimo	Máximo	Cal 1	87	A mas
		Calibre	Diámetro (en m.m.)								
			Mínimo	Máximo							
		Cal 1	87	A mas							
		CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento								
SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA										
TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)										
PAPAYA CATEGORIA EXTRA	kilo	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:" CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.								



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LUZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

# SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

		<div>CARACTERISTICA</div> <div><table><tr><td>Calibre</td><td>Peso (gr.)</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2,001</td></tr></table></div> <div>Peso neto del producto: por envase: de 5a 10 kg por envase.</div>	Calibre	Peso (gr.)	J	≥ 2,001	
Calibre	Peso (gr.)						
J	≥ 2,001						
		<div>CALIDAD</div> <div>Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento</div>					
		<div>SEGURIDAD</div> <div>Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA</div>					
		<div>TRASPORTE</div> <div>El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)</div>					
DESCRIPCIÓN	UND. MED	ESPECIFICACIONES TECNICAS					
SANDIA CALIDAD PRIMERA	kilo	<div>TIPO DE PRESENTACION</div>	Por kilos, en jabs de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:" CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y trasporte de frutas y hortalizas fresca.				
		<div>CARACTERISTICA</div>	Peso neto de Sandia Calidad Primera por envase: De 10 a 15 Kg por envase				
		<div>CALIDAD</div>	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento				
		<div>SEGURIDAD</div>	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA				
		<div>TRASPORTE</div>	El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)				
UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	kilo	<div>TIPO DE PRESENTACION</div>	Por kilos, en jabs de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex:" CAC/RCP 44-1995, Código de Practica para el envasado y transporte de frutas y hortalizas fresca.				
		<div>CARACTERISTICA</div>	La Uva Italia Categoría Extra deberá contar con racimos y granos sanos, limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, de olor y/o sabor extraños, prácticamente libre de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deberán estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, Peso neto de Uva Italia Categoría Extra por envase: De 5 a 10 Kg por envase				
		<div>CALIDAD</div>	Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento				
		<div>SEGURIDAD</div>	Sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591-2008/MINSA				
		<div>TRASPORTE</div>	El transporte del producto será en jabs plásticas y secas, ubicadas en vehículos cerrados y en buenas condiciones de higiene (Según RD. N° 154 - 2011-AG-SENASA-DIAIA./Art.17 del D.S.N.004-2011-AG)				



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

### CALIDAD

Las frutas, deberán corresponder a las especificaciones técnicas requeridas y deberán presentar un adecuado estado de conservación.

La calidad de los alimentos víveres secos debe entenderse como la condición de estar conformes y aptos para su uso en la preparación de las dietas que brinda el Hospital Nacional Cayetano Heredia.

### VIGENCIA MÍNIMA DE LOS ALIMENTOS VÍVERES FRESCOS

En caso de presentar alguna observación a la calidad de las frutas, se levantará un acta indicando con claridad la observación y el plazo para que el contratista realice el cambio o reposición de las frutas observadas. Dicho plazo no podrá ser mayor a dos (02) días calendarios, contados a partir del día siguiente de suscrito del acta.

### V. CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM PAQUETE N° 03	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL	
				MENSUAL	
1	MANGO HADEN CATEGORIA I	KILO	13,200	1100	KILO
2	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILO	1,584	132	KILO
3	PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	120,000	10000	UNIDAD
4	FRESA CALIDAD EXTRA	KILO	1,800	300	KILO
5	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILO	19,200	1600	KILO
6	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILO	1,440	120	KILO
7		KILO	19,200	1600	KILO
8	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILO	3,000	250	KILO
9	MELON CATEGORIA PRIMERA	KILO	12,000	1000	KILO
10	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KILO	9,600	800	KILO
11	NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORIA EXTRA	KILO	21,600	1800	KILO
12	PAPAYA CATEGORIA EXTRA (De ≥ 2,001 GRAMOS )	KILO	12,000	1000	KILO
13	SANDIA CALIDAD PRIMERA	KILO	18,000	1500	KILO
14	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	KILO	3,600	600	KILO



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
G.N.P. 1224



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

### VI. PERFIL DEL POSTOR

#### I. CAPACIDAD LEGAL Y HABILITACIÓN

- Contar con Registro Nacional de Proveedor del Estado –RNP, vigente.
- Contar con Certificado de Saneamientos ambiental (vigente) emitido por una Entidad autorizada por el Ministerio de Salud.
- Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA, según los art. 102 y 102 del DS N° 007-98 SA" Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de alimento y Bebidas "y sus modificatorias.
- Contar con Certificado de Autorización sanitaria (Vigente) del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S N° 004-2011-AG.

#### II. PLAZO DEL SERVICIO

El plazo de ejecución de la prestación, será (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato. Durante ese plazo el contratista deberá suministrar los alimentos viveres secos adquiridos conforme al cronograma de entrega y con el Departamento de Nutrición y Dietética.

##### 1. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega será conforme al siguiente detalle:

Para la primera entrega, será al primero (01) días calendarios, contado a partir del día siguiente de recibida la Orden de compra, y previa coordinación con el Departamento de Nutrición y Dietética.

Para la siguiente entrega, será en la primera semana de cada mes, y previa coordinación con el Departamento de Nutrición y Dietética.

**EL CONTRATISTA** es el único responsable ante el Hospital Nacional Cayetano Heredia para cumplir con la entrega total de las frutas.

##### 2. TRANSPORTE

El transporte de las frutas debe cumplir con lo establecido en Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarias Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Nueva Practicas de Producción e Higiene, aprobada mediante Resolución Directoral N° 154 – 2011 – AG-SENASA-DIAIA. Así como lo establecido en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por el Decreto supremo N° 007- 98-SA.

### VII. CONFORMIDAD

La Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, será la encargada de otorgar la conformidad del Suministro de las frutas, previa conformidad del almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.

### VIII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará mensualmente, es decir doce (12) pagos parciales, previa conformidad de la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, y a la presentación de pago.

- Para el depósito a cuenta correspondiente a cada pago.

### IX. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

En el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, sito en av. Honorio Delgado N°262, Urb. Ingeniería. San Martin de Porres – Lima, en **Horario de 07:30 a.m. a 11:00 a.m. horas**

### X. PENALIDAD

Se aplicará las penalidades por mora en la ejecución de la presentación, conforme a lo dispuesto en el Art. 133 del Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER UZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224





Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

# SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

			ENTREGAS MESUAL												TOTAL
PAQUETE DE VIVERES SECOS	U.M.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1 MANGO HADEN CATEGORIA I	KILO		1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	13,200
2 MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILO		132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	1,584
3 PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD		10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	120,000
4 FRESA CALIDAD EXTRA	KILO		300	0	0	0	300	300	300	300	300	0	0	0	1,800
5 GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILO		1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	19,200
6 CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILO		120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1,440
7 MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILO		1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	19,200
8 MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILO		250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3,000
9 MELON CATEGORIA PRIMERA	KILO		1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12,000
10 NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KILO		800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	9,600
11 NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	KILO		1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	21,600
12 PAPAYA CATEGORIA EXTRA (De ≥ 2,001 GRAMOS )	KILO		1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12,000
13 SANDIA CALIDAD PRIMERA	KILO		1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18,000
14 UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	KILO		600	0	0	0	600	600	600	600	600	0	0	0	3,600



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MANGO HADEN CATEGORÍA I  
Denominación técnica : MANGO HADEN CATEGORÍA I  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El mango Haden categoría I es una fruta obtenida de la especie *Mangifera indica* L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

El desarrollo y condición de los mangos Haden categoría I deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020.

El mango Haden categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Estar enteros.</li><li>b) Estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li><li>c) Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles.</li><li>d) Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li><li>e) Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>f) Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li><li>g) Ser de consistencia firme.</li><li>h) Tener un aspecto fresco.</li><li>i) Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li><li>j) Estar exentos de manchas necróticas o estrías.</li><li>k) Estar exentos de magulladuras.</li><li>l) Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.</li><li>m) Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras.</li><li>n) Presentar formas y características propias de la variedad.</li><li>o) Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.</li></ul>	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																																												
Calidad	<ul style="list-style-type: none"><li>Los mangos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad.</li><li>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase:<ul style="list-style-type: none"><li>- defectos leves de forma;</li><li>- defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas suberizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm².</li></ul></li><li>Se permite la presencia de lenticelas rojizas suberizadas esparcidas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda el 10% de la superficie, siempre y cuando no existan señales de necrosis (blanco amarillento).</li><li>Se tolera el 10% en número o en peso en la unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II, indicada en la norma de referencia.</li></ul>																																																													
Calibre	<table><thead><tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>4</td><td>1000</td><td>875</td><td>1125</td></tr><tr><td>5</td><td>800</td><td>725</td><td>875</td></tr><tr><td>6</td><td>667</td><td>612</td><td>725</td></tr><tr><td>7</td><td>571</td><td>530</td><td>612</td></tr><tr><td>8</td><td>500</td><td>470</td><td>530</td></tr><tr><td>9</td><td>444</td><td>420</td><td>470</td></tr><tr><td>10</td><td>400</td><td>380</td><td>420</td></tr><tr><td>12</td><td>333</td><td>307</td><td>380</td></tr><tr><td>14</td><td>286</td><td>266</td><td>307</td></tr><tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr><tr><td>18</td><td>222</td><td>210</td><td>235</td></tr><tr><td>20</td><td>200</td><td>190</td><td>210</td></tr><tr><td>22</td><td>182</td><td>164</td><td>190</td></tr><tr><td>24</td><td>167</td><td>159</td><td>182</td></tr></tbody></table> <p>Notas:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial).</li><li>Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de ± 10% en peso de la fruta contenida en cada envase.</li></ol>	Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)	4	1000	875	1125	5	800	725	875	6	667	612	725	7	571	530	612	8	500	470	530	9	444	420	470	10	400	380	420	12	333	307	380	14	286	266	307	15	250	235	266	18	222	210	235	20	200	190	210	22	182	164	190	24	167	159	182	
Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)																																																											
4	1000	875	1125																																																											
5	800	725	875																																																											
6	667	612	725																																																											
7	571	530	612																																																											
8	500	470	530																																																											
9	444	420	470																																																											
10	400	380	420																																																											
12	333	307	380																																																											
14	286	266	307																																																											
15	250	235	266																																																											
18	222	210	235																																																											
20	200	190	210																																																											
22	182	164	190																																																											
24	167	159	182																																																											
Tolerancia de calibre	Máximo el 10%, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50% de la diferencia máxima permisible para el grupo.																																																													

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad		El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	
Madurez fisiológica	Sólidos solubles totales	Mínimo 7,5 °Brix	NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
	Firmeza	11 – 16 kg/cm <sup>2</sup>	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del mango Haden categoría I que desea adquirir, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.010:2020. Por ejemplo, Mango Haden categoría I - calibre 7.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El mango Haden categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010:2020.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

#### **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de mango Haden categoría I, debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020 siguientes:

- nombre y dirección del envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto, incluyendo la variedad;
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- número de unidades (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La maracuyá ( <i>Passiflora edulis</i> Sims) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La maracuyá categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Presentar una apariencia fresca.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li><li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li><li>- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li><li>- Exentas de hundimientos.</li><li>- Exentas de grietas.</li></ul>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.</p> <p>b. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 – 139	
	C	>122 – 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	≥74 - 83	
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: maracuyá categoría extra – calibre por peso D.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La maracuyá categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasadas de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la maracuyá categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**
**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I  
Denominación técnica : PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA I  
Unidad de medida : UNIDAD  
Descripción general : El plátano es la fruta obtenida de la especie *Musa Spp* (AAA), de la familia Musaceae, en estado verde, que habrá de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
**2.1. Del bien**

El plátano de seda categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros (tomando el dedo como referencia).</li> <li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li> <li>- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada.</li> <li>- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de magulladuras.</li> <li>- Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos.</li> <li>- Estar sin pistilos.</li> <li>- Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados.</li> </ul> <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y</li> <li>- Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.</li> </ul>	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Madurez fisiológica	De conformidad con las característica peculiares de la variedad.	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"><li>- defectos leves de forma y color; y</li><li>- defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm<sup>2</sup> de la superficie total.</li></ul> En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

**2.2. Envase y/o embalaje**

El plátano categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los plátanos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases del plátano categoría I debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019, siguientes:

- nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor;
- nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- plátanos en dedos (si procede);
- categoría;
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FRESA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: FRESA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La fresa es una fruta producida por los híbridos originarios de los cruces de las especies <i>Fragaria virginiana</i> y <i>Fragaria chiloensis</i> .

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Las fresas calidad extra deben ser del mismo cultivar. Deben presentarse frescas y limpias, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin que ello afecte su calidad, sabor y aroma típico. Las fresas calidad extra deben estar provistas del cáliz, según lo que indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019).

Las fresas calidad extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD									
Forma		Típica	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición						
Pulpa		Suculenta y carnosa							
Pedúnculo		Presente							
Color		Típico							
Tamaño (diámetro o calibre)		<table><tr><th>Rango de tamaño</th><th>Diámetro (m)</th></tr><tr><td>A</td><td>44 o más</td></tr><tr><td>B</td><td>38 – 44</td></tr></table>		Rango de tamaño	Diámetro (m)	A	44 o más	B	38 – 44
		Rango de tamaño		Diámetro (m)					
		A		44 o más					
		B		38 – 44					
Tolerancia de tamaño		Máximo el 10% de frutas de rango inmediato inferior al indicado.							
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera frutas con indicios de pudrición.							
	Daños leves: Heridas cicatrizadas	Se tolera hasta 3% en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.							
Alteraciones y sustancias extrañas		Las frutas deben estar: - Libres de toda humedad externa. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación.							
Uniformidad		El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.							
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.						

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad extra que desee adquirir, según el numeral 3.2.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Por ejemplo: Fresa calidad extra – rango de tamaño A.

**2.2. Envase y/o embalaje**

Las fresas categoría extra deben ser envasadas según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de la fresa calidad extra, debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) siguientes:

- nombre del producto;
- calidad;
- rango de tamaño;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIAMARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La granadilla ( <i>Passiflora ligularis</i> Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La granadilla categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Presentar una apariencia fresca.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li><li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li><li>- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li><li>- Exentas de hundimientos.</li><li>- Exentas de grietas.</li></ul>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.</p> <p>b. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 – 139	
	C	>122 – 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	>74 - 83	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP – CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: granadilla categoría extra – calibre por peso D.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La granadilla categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la granadilla categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (*Citrus unshiu* Marcovitch).

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Enteras.</li><li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li><li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li><li>- Prácticamente exentas de plagas.</li><li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li><li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li><li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li><li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li><li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li></ul>	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
Color	<p>La fruta, al momento del empaçado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo con la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Muy bien coloreada, es decir que deben tener el color típico de la</li></ul>	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		variedad.	
		No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.	
		Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.</li> <li>- Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.</li> <li>- Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</li> </ul>	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos muy leves	
- Ácaros		-	
- Botritys y Thrips		-	
- Fumagina		-	
- Queresas		-	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas		Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
- Oleocelosis		-	
- Quemadura de sol		-	
- Bufado		-	
- Creasing		-	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																													
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>78</td><td>a más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX	73	78	Cal 1XXX	78	a más	
Calibre	Diámetro en mm																														
	Mínimo	Máximo																													
Cal 5	45	50																													
Cal 4	50	54																													
Cal 3	54	58																													
Cal 2	58	63																													
Cal 1	63	68																													
Cal 1X	68	73																													
Cal 1XX	73	78																													
Cal 1XXX	78	a más																													
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría Extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																														
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																													

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mandarina Satsuma categoría extra requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: mandarina Satsuma categoría extra, calibre Cal 5.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La mandarina Satsuma categoría extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **2.3. Rotulado**

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**
**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**
**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Malus doméstica</i> Borkhausen. La variedad de la manzana es la Deliciosos de Viscas.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
**2.1. Del bien**

La manzana Delicia categoría extra debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría extra, debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
CALIDAD											
Requisitos generales	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.</p> <p>Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li><li>– Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>– Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.</li><li>– Prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>– Exentas de un grado anormal de humedad exterior.</li><li>– Exentas de olores y sabores extraños.</li></ul>	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición									
Índice de madurez	<p>El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:</p> <table><tr><th>Características</th><th>Mínima</th><th>Máxima</th></tr><tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)</td><td>7,7 kgf</td><td>11,8 kgf</td></tr><tr><td>Sólidos solubles</td><td>11 °Brix</td><td>17 °Brix</td></tr></table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix
Características	Mínima		Máxima								
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf									
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix									
Coloración	<p>Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:</p> <table><tr><th>Color Munsell</th><th>Color</th></tr><tr><td>5R / 5 / 10</td><td>Rojo</td></tr><tr><td>5R / 4 / 10</td><td>Rojo teja</td></tr><tr><td>2,5R / 5 / 10</td><td>Rojo rosado</td></tr><tr><td>2,5R / 4 / 10</td><td>Rojo carmín</td></tr></table>	Color Munsell	Color	5R / 5 / 10	Rojo	5R / 4 / 10	Rojo teja	2,5R / 5 / 10	Rojo rosado	2,5R / 4 / 10	Rojo carmín
Color Munsell	Color										
5R / 5 / 10	Rojo										
5R / 4 / 10	Rojo teja										
2,5R / 5 / 10	Rojo rosado										
2,5R / 4 / 10	Rojo carmín										

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
	2,5R / 6 / 10	Rojo coral	
	5R 3 / 6	Rojo vino	
	2,5R 7 / 8	rosado	
Calibre	El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:		
	Clasificación	Calibre (mm)	
	Calibre A: Extra	Mayor a 80	
Categoría de calidad	Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservar su pedúnculo intacto.  La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.  Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.  Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados.		
Tolerancias de Defectos Menores			
Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.			
- Herida seca	Máximo 5%		
- Mancha	Máximo 5%		
- Russet	Máximo 5%		
- Acorchamiento	Máximo 5%		
- Deformación	Máximo 5%		
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 5%		
Tolerancias de Defectos Mayores			
Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.			
- Herida húmeda	Máximo 5%		
- Escaldado	Máximo 1%		
- Daño por el sol	Máximo 5%		
- Magulladura	Máximo 5%		
- Bitter Pit	Máximo 1%		
- Corazón acuoso *	Máximo 5%		
	*Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.		
- Deshidratación	Máximo 5%		

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Pardeamiento interno	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5%	
Total defectos acumulados	Máximo 5% La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.**2.2. Envase y/o embalaje**

Los envases de la manzana Delicia categoría extra deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la manzana Delicia categoría extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y debe contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- grado de calidad: extra;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Melón fruto perteneciente a la especie <i>Cucumis melo</i> , familia Cucurbitaceae.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

- 2.1. Del bien**  
Los melones de categoría primera deben presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.

El melón de categoría primera debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	Los melones de categoría primera deben: <ul style="list-style-type: none"><li>– Estar enteros bien desarrollados.</li><li>– Ser de consistencia firme.</li><li>– Ser sanos interior y exteriormente.</li><li>– Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña.</li><li>– Estar exentos de plagas o de daños producidas por éstas, incluyendo señales de enfermedades.</li><li>– Libre de humedad externa anormal.</li><li>– Estar exentos de olor anormal o extraño.</li><li>– Estar exentos de sabor anormal o extraño.</li></ul>	NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Esta categoría comprende a los melones que están maduros y tienen una buena calidad interna (pero no están demasiado maduros, ni marchitos, ni suaves), que están bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldadura, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones, y raspaduras.	
<u>Tolerancia</u>	Con el fin de permitir variaciones incidentales a la adecuada clasificación y al manejo de las siguientes tolerancias, por conteo, deben ser permitidas, excepto que estas tolerancias no aplican a los requerimientos relacionados a la calidad.	

Página 1 de 3

Versión 08

2



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Se permitirá hasta 8% de melones en cualquier lote que no cumplan los requerimientos de este grado, incluyendo entre 0,5% y 1% de melones afectados por pudrición o moho.	
- Calidad interna (% de sólidos solubles)	Buena calidad interna (mayor o igual a 9 y menor de 11)	
- Apariencia	Maduros pero no sobremaduros.	
	Bien formados.	
	Buena presencia de nervadura (Típica de la variedad).	
Daños por:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pudrición</li> <li>- Inserción húmeda</li> <li>- Insolación</li> <li>- Líquidos en la cavidad de la semilla</li> <li>- Quemaduras solares</li> <li>- Suciedad</li> <li>- Moho superficial u otra enfermedad</li> <li>- Áfidos u otros insectos</li> <li>- Presencia de cicatrices</li> <li>- Presencia de zonas hundidas</li> <li>- Moretones y magulladuras</li> </ul>	Se tolera hasta el 8% que incluye entre el 0,5 y 1% de presencia de pudrición en el lote.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los melones categoría primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del melón de categoría primera, debe ser conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:

- el nombre del producto y la variedad;
- la categoría de calidad del producto;
- peso neto, en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados
- nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I  
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA I  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Las naranjas Valencia categoría I deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las naranjas Valencia categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Enteras.</li><li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li><li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li><li>- Prácticamente exentas de plagas.</li><li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li><li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li><li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li><li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li><li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li></ul>	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
Color	<p>La fruta, al momento del empaçado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial.</li></ul>	



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada.  Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</li> <li>- Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</li> <li>- Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.</li> <li>- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.</li> <li>- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.</li> </ul> </li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos leves	
- Ácaros		Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm <sup>2</sup> .	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																						
- Botritys y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm <sup>2</sup> .																																							
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm <sup>2</sup> .																																							
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.																																							
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm <sup>2</sup> Oscuros: < 50 mm <sup>2</sup>																																							
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm <sup>2</sup> .																																							
- Quemadura de sol	---																																							
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.																																							
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.																																							
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr> <tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr> <tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr> <tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr> <tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr> <tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr> <tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr> <tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr> <tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr> <tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr> <tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 11	58	61	Cal 10	60	63	Cal 9	62	65	Cal 8	64	68	Cal 7	67	71	Cal 6	70	74	Cal 5	73	78	Cal 4	77	82	Cal 3	81	86	Cal 2	84	90	Cal 1	87	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																							
	Mínimo	Máximo																																						
Cal 11	58	61																																						
Cal 10	60	63																																						
Cal 9	62	65																																						
Cal 8	64	68																																						
Cal 7	67	71																																						
Cal 6	70	74																																						
Cal 5	73	78																																						
Cal 4	77	82																																						
Cal 3	81	86																																						
Cal 2	84	90																																						
Cal 1	87	a más																																						
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría y, para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																							
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																																							

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la Naranja Valencia Categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Naranja Valencia Categoría I, calibre Cal 5.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La Naranja Valencia Categoría I debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

**2.3. Rotulado**

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P 1224

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO NAVEL CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Las naranjas Washington Navel categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las naranjas Washington Navel categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Enteras.</li><li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li><li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li><li>- Prácticamente exentas de plagas.</li><li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li><li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li><li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li><li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li><li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li></ul>	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
Color	<p>La fruta, al momento del empaçado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad.</li></ul>	





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.  Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 5% debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.  Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.  Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.	
Tolerancia de Defectos / daños		Defectos muy leves	
- Ácaros		-	
- Botritys y Thrips		-	
- Fumagina		-	
- Queresas		-	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y		Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
- Oleocelosis		-	
- Quemadura de sol		-	
- Bufado		-	
- Creasing		-	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																						
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> <tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr> <tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr> <tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr> <tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr> <tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr> <tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr> <tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr> <tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr> <tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr> <tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr> <tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 11	58	61	Cal 10	60	63	Cal 9	62	65	Cal 8	64	68	Cal 7	67	71	Cal 6	70	74	Cal 5	73	78	Cal 4	77	82	Cal 3	81	86	Cal 2	84	90	Cal 1	87	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																							
	Mínimo	Máximo																																						
Cal 11	58	61																																						
Cal 10	60	63																																						
Cal 9	62	65																																						
Cal 8	64	68																																						
Cal 7	67	71																																						
Cal 6	70	74																																						
Cal 5	73	78																																						
Cal 4	77	82																																						
Cal 3	81	86																																						
Cal 2	84	90																																						
Cal 1	87	a más																																						
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																							
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																																							
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																																						

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la naranja Washington Navel categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Naranja Washington Navel categoría extra, calibre Cal 5.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La naranjas Washington Navel categoría extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

#### 2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	:	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Es el fruto proveniente de la especie <i>Carica papaya</i> L., de la familia Caricaceae

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La papaya categoría extra debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El contenido de cada envase de papaya categoría extra debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. También deben ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según lo indicado en el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

La papaya categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<p>Las papayas deben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li><li>- Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li><li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Tener un aspecto fresco.</li><li>- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li></ul> <p>Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.</p>	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Clasificación	Las papayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																						
Tolerancia de calidad	El 5%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.																							
Calibre	La papaya categoría extra se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto): <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr><tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr><tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr><tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr><tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr><tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr><tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr><tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr><tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr></table>		Calibre	Peso (g)	A	200 – 300	B	301 – 400	C	401 – 500	D	501 – 600	E	601 – 700	F	701 – 800	G	801 – 1100	H	1101 – 1500	I	1501 – 2000	J	≥ 2001
Calibre	Peso (g)																							
A	200 – 300																							
B	301 – 400																							
C	401 – 500																							
D	501 – 600																							
E	601 – 700																							
F	701 – 800																							
G	801 – 1100																							
H	1101 – 1500																							
I	1501 – 2000																							
J	≥ 2001																							
Tolerancias de calibre	La tolerancia en el calibre será el 10%, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																						

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la papaya categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papaya categoría extra, calibre G.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La papaya categoría extra debe ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXC 183-1993 (2011).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de la papaya categoría extra deben cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183- 1993 (2011):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;
- país de origen (para productos de importación);
- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	:	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie <i>Citrullus vulgaris</i> .

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Las sandías categoría primera deben estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Clasificación	<p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Defectos en forma.</li><li>- Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto.</li><li>- Grietas superficiales cicatrizadas.</li><li>- Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación.</li><li>- Leves magulladuras o moretones.</li></ul>	NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de Calidad	<p>Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2% de productos afectados por pudrición.</p>	

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño	El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad.  Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg.  La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.	
Tolerancia de Tamaño	Es permitido una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna**2.2. Envase y/o embalaje**

Las sandías categoría primera deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indica el numeral 9.1.4 de la NTP 011.017:2015.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 9.1.3 de la NTP 011.017:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases debe estar conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente según indica el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015:

- nombre del producto y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

- nombre o razón social o marca del productor o exportador; en el caso de productos importados, nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

## "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	:	UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie <i>Vitis vinifera</i> L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

La uva Italia categoría extra debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto; exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabores extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además, los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

La uva Italia categoría extra debe estar suficientemente desarrollada y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

La uva Italia categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA													
CALIDAD																
Grado de madurez	Sólidos solubles	Mínimo 15,5 °Brix	NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA Requisitos. 3ª Edición													
	Relación °Brix/acidez	20:1														
Clasificación y tolerancia por calibres		La uva Italia categoría extra puede clasificarse según su calibre, de la siguiente manera:														
		<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>M</td><td>21,0 – 23,0</td></tr><tr><td>L</td><td>23,0 – 25,0</td></tr><tr><td>XL</td><td>25,0 – 27,0</td></tr><tr><td>J</td><td>27,0 – 29,0</td></tr><tr><td>JJ</td><td>29,0 a más</td></tr></table>		Calibre	Diámetro (mm)	M	21,0 – 23,0	L	23,0 – 25,0	XL	25,0 – 27,0	J	27,0 – 29,0	JJ	29,0 a más	
		Calibre		Diámetro (mm)												
		M	21,0 – 23,0													
		L	23,0 – 25,0													
XL	25,0 – 27,0															
J	27,0 – 29,0															
JJ	29,0 a más															
<u>Tolerancia:</u> Se admite hasta un 10% de bayas de menor calibre¹.																

<sup>1</sup> Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
Coloración de los granos	<p>La uva Italia categoría extra puede clasificarse de la siguiente manera:</p> <table><tr><th>Código</th><th>Color</th></tr><tr><td>TS1</td><td rowspan="4">De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.</td></tr><tr><td>TS2</td></tr><tr><td>TS3</td></tr><tr><td>TS4</td></tr></table>	Código	Color	TS1	De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.	TS2	TS3	TS4	
Código	Color								
TS1	De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.								
TS2									
TS3									
TS4									
Clasificación y tolerancia de calidad	<p>Las uvas de mesa de esta categoría deben ser de calidad superior.</p> <p>Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.</p> <p>Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar firmemente adheridas al raquis o escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina intacta.</p> <p>Deben estar libres de defectos, (ver especificaciones de tolerancias), salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><b>Tolerancia:</b> el 5% en peso de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>								
<b>Tolerancias de defectos menores</b>									
- Bayas con cicatrices, manchas y russet	Máximo 5%								
<i>Sub total acumulado defectos menores</i>	Máximo 5%								
<b>Tolerancias de defectos mayores</b>									
- Partiduras y baya reventada	Máximo 2%								
- Blanqueamiento	Máximo 2%								
- Pardeamiento	Máximo 2%								
- Baya acuosa	Máximo 2%								
- Baya mojada	Máximo 2%								
- Desgarro pedicelar	Máximo 2%								
<i>Subtotal acumulado defectos mayores</i>	Máximo 5%								
Defecto crítico: - Botritis (bayas aisladas)	Máximo 0,1%								
<i>Total acumulado</i>	Máximo 5%								

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la uva Italia categoría extra requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: uva Italia categoría extra de calibre XL.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La uva Italia categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas; para el caso de la uva Italia categoría extra los racimos deben estar empacados en una sola capa, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales de empaque deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez; en la categoría Extra, los racimos deben ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la uva Italia categoría extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021:

- nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto y variedad;
- categoría;
- país de origen;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 1224



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS POR PAQUETES DE HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA PARA EL DEPARTAMENTO NUTRICION Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA

#### I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de alimentos por paquetes de huevo de gallina calidad primera para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia.

#### II. FINALIDAD PÚBLICA

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia del Hospital Cayetano Heredia.

#### III. OBJETIVO GENERAL

Contratar el suministro de alimentos seguro, para suplir los requerimientos nutricionales diario de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia del Hospital Nacional Cayetano Heredia.

#### IV. DESCRIPCION DEL BIEN

SUB ITEM PAQUETE	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILO	31,200

### CARACTERÍSTICA TÉCNICAS DE LOS HUEVOS DE GALLINA PRIMERA:

#### SUBITEM N°1 HUEVO DE GALLINA - CALIDAD PRIMERA

- Calidad: primera
- Color: Pardo, es sus diferentes tonalidades
- Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños.
- Peso: 55.55 – 62.5 gr.
- Aspecto: libre de roturas, quijadura, sin cuerpos extraños, ni manchas que alteren su apariencia, limpios y seco.
- Transporte: la unidad de transporte deberá estar acondicionada y provista de medios para proteger a los huevos de gallina – calidad primera de golpe, olor fuerte o penetrante, de manchas y otros aspectos medio ambientales que puedan alterar la calidad de los mismo.
- Temperatura de recepción: De 5°C a 10° C
- Etiquetado: razón social proveedor o marca, peso y presentación del producto. Autorización sanitaria por Senasa, fecha de producción, fecha de caducidad (impreso en cada huevo)

#### CALIDAD

Los huevos de gallina calidad primera requeridos, deberán corresponder a las especificaciones técnicas requeridas y deberán presentar un adecuado estado de conservación.

La calidad de los huevos de gallina calidad primera debe entenderse como la condición de estar conformes y aptos para su uso en la preparación de las dietas que brinda el Hospital Nacional Cayetano Heredia.

#### VIGENCIA MÍNIMA DE LOS ALIMENTOS LOS HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

En caso de presentar alguna observación a la calidad de los huevos de gallina calidad primera, se levantará un acta indicando con claridad la observación y el plazo para que el contratista realice el cambio o reposición de los huevos de gallina calidad primera observadas. Dicho plazo no podrá ser mayor a dos (02) días calendarios, contados a partir del día siguiente de suscrito del acta.



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional Cayetano Heredia

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

### V. CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM PAQUETE N° 01	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL	
				MENSUAL	
1	HUEVO DE GALLINA - CALIDAD PRIMERA	KILOS	31,200	2,600	KILOS

### VI. PERFIL DEL POSTOR

#### I. CAPACIDAD LEGAL Y HABILITACIÓN

- Contar con Registro Nacional de Proveedor del Estado –RNP, vigente.
- Contar con Certificado de Saneamientos ambiental (vigente) emitido por una Entidad autorizada por el Ministerio de Salud.
- Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA, según los art. 102 y 102 del DS N° 007-98 SA" Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de alimento y Bebidas "y sus modificatorias.
- Contar con Certificado de Autorización sanitaria (Vigente) del establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S N° 004-2011-AG.

#### II. PLAZO DEL SERVICIO

El plazo de ejecución de la prestación, será (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato. Durante ese plazo el contratista deberá suministrar los huevos de gallina calidad primera adquiridos conforme al cronograma de entrega y con el Departamento de Nutrición y Dietética.

##### 1. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega será conforme al siguiente detalle:

Para la primera entrega, será al primero (01) días calendarios, contado a partir del día siguiente de recibida la Orden de compra, y previa coordinación con el Departamento de Nutrición y Dietética.

Para la siguiente entrega, será en la primera semana de cada mes, y previa coordinación con el Departamento de Nutrición y Dietética.

**EL CONTRATISTA** es el único responsable ante el Hospital Nacional Cayetano Heredia para cumplir con la entrega total de las frutas.

##### 2. TRANSPORTE

El transporte de las frutas debe cumplir con lo establecido en Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Pienso, contenida en las Guías de Nueva Prácticas de Producción e Higiene, aprobada mediante Resolución Directoral N° 154 – 2011 – AG-SENASA-DIAIA. Así como lo establecido en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por el Decreto supremo N° 007- 98-SA.

### VII. CONFORMIDAD

La Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, será la encargada de otorgar la conformidad del Suministro de las frutas, previa conformidad del almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.

### VIII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará mensualmente, es decir doce (12) pagos parciales, previa conformidad de la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, y a la presentación de pago.

- Para el depósito a cuenta correspondiente a cada pago.

### IX. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

En el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, sito en av. Honorio Delgado N°262, Urb. Ingeniería. San Martín de Porres – Lima, en el **Horario de 07:30 a.m. a 11:00 a.m. horas.**

### X. PENALIDAD

Se aplicará las penalidades por mora en la ejecución de la presentación, conforme a lo dispuesto en el Art. 133 del Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado.



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
C.N.P 1224

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**
**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
**2.1. Del bien**

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																	
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina y Requisitos y clasificación. 2ª Edición														
Olor		Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor		Característico															
Requisitos físicos		<ul style="list-style-type: none"><li>– Cáscara libre de roturas y quiñaduras.</li><li>– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>– Limpio y seco.</li><li>– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul>															
Tamaño		De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper chico</td><td>&lt; 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Súper Jumbo	≥ 72,22
Tamaño	Peso																
Súper chico	< 50 g																
Chico	50 – 55,55 g																
Mediano	55,55 – 62,5 g																
Grande	62,5 – 68,88 g																
Jumbo	68,88 – 72,22 g																
Súper Jumbo	≥ 72,22																
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Céntrica y fija															
Clara		Transparente, densa y fija															
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
	Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2,00%															

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

**2.2. Envase y/o embalaje**

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

 MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA  
  
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
C.N.P. 1224

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"****CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>****4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

[INCLUIR LOS REQUISITOS DE HABILITACIÓN Y LOS DOCUMENTOS QUE DEBERÁ PRESENTAR EL POSTOR PARA ACREDITAR SU HABILITACIÓN LEGAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONÓMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN, SEGÚN LA REGLAMENTACIÓN APLICABLE EN EL TERRITORIO NACIONAL, QUE HAN SIDO PREVISTOS EN LOS DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADOS POR PERÚ COMPRAS].

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
<b>Alimentos, bebidas y productos de tabaco</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf</a>
<b>Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de fabricación</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf</a>
<b>Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf</a>
<b>Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf</a>
<b>Equipos, accesorios y suministros médicos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf</a>
<b>Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf</a>
<b>Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf</a>
<b>Medicamentos y productos farmacéuticos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf</a>
<b>Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf</a>
<b>Productos químicos, bio-químicos y gases industriales</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf</a>

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



## SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

## DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

## Suministros y equipo de Limpieza

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

## Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

**Advertencia**

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

**4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:**

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONOMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN]	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL DOCUMENTO CON EL QUE SE DEBE ACREDITAR EL REQUISITO RELACIONADO A LA HABILITACIÓN ADICIONAL]	[CONSIGNAR LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO]	[CONSIGNAR LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO, LA CUAL DEBE SER POSTERIOR A LA FECHA DE APROBACIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA]
2	(...)			

**Advertencia**

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

## 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 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 [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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 del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], 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.

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

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 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].

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases, 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 el concepto, monto y vigencia siguiente:

- 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."*

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, 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 deberán incluir la siguiente cláusula:*

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

**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:

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH****"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

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 podrá 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.



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

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 CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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 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 podrá 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 LA SUSCRIPCIÓN 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, 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].

<sup>9</sup> 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).



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

\_\_\_\_\_  
"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 Digitales<sup>10</sup>.*

<sup>10</sup> 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>



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

## ANEXOS



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

# SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

#### COMITÉ DE SELECCIÓN

#### SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH.

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 <sup>11</sup>				Sí	No
Correo electrónico :					

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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.*

<sup>11</sup> 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>12</sup> 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.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

# SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

## 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**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH.**

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 <sup>13</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

### Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

<sup>13</sup> 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> Ibídem.



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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.*

<sup>16</sup> 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.





Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH.**

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.*



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

### **ANEXO N° 3**

#### **DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH.**

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 Capítulo III de la sección específica de las bases.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**ANEXO N° 4**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH.**

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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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] [%] <sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%] <sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

[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.*

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH**

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"**

**ANEXO N° 6**

**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**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH.**

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.*



Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital Nacional  
Cayetano Heredia

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL (VIVERES SECOS, VERDURAS, FRUTAS Y HUEVOS) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA"

## ANEXO N° 7

### PRECIO DE LA OFERTA (EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2023-HNCH.**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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 de la prestación 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

*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 la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*