

# BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

### 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	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección 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 sombreado.
- 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 junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



PERÚ

Ministerio  
del Interior

Dirección de  
Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

## UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP



### BASES ADMINISTRATIVA DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

PRIMERA CONVOCATORIA

### CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES:

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES  
HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL  
HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS  
TÉCNICAS"

ID PAC N° 19.

2023.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

## 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  
del Interior

Dirección de  
Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**CAPÍTULO I  
ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

**1.1. REFERENCIAS**

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

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

**1.2. CONVOCATORIA**

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

**1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES**

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

**Importante**

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

**1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES**

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

**Importante**



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

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

### 1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

#### Advertencia

*La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.*

#### Importante

*Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.*

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</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 pagado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

**Importante**

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

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

<sup>2</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>



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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

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

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

#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

#### Importante

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**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 y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*

- *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.*

**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 ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

### 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.

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

##### Importante

- *En 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 sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

---

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

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

---

## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

*Handwritten signature*

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
RUC N° : 20504380077  
Domicilio legal : Av. Arequipa 4898 – Miraflores – Lima  
Teléfono: : 01-4456756  
Correo electrónico: : [jluisvicente.dirsapol@gmail.com](mailto:jluisvicente.dirsapol@gmail.com)  
[indagaciondemercado.abast@hmail.com](mailto:indagaciondemercado.abast@hmail.com)  
[jonathan.juarezrios@gmail.com](mailto:jonathan.juarezrios@gmail.com)

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 el cual se aprueba con fecha 01 de marzo de 2023.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

RECURSOS ORDINARIOS – R.O.

**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 **PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

NO CORRESPONDE.

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO APLICA.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Veinticuatro (24) meses de conformidad a lo establecido en las condiciones del RTM en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

#### CONSIGNAR EL CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE LOS BIENES

##### **Importante para la Entidad**

*El cronograma debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).*

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

### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Gratuito a través de la Plataforma del SEACE.

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31367, Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento y sus modificaciones.
- Decreto Legislativo N°1440. Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF. TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante La Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF. Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo 377-2019-EF. Que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS. TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS. TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 295. Código Civil.
- Ley N° 26842. Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-2014-SA, Aprueban Reglamento del Decreto Legislativo N° 1156.
- Demás normas complementarias y conexas con el objeto del presente procedimiento de selección.

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**CAPÍTULO II  
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

**2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

**Importante**

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

**2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS**

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

**2.2.1. Documentación de presentación obligatoria**

**2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta**

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

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

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

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</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 numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</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/>



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

Adicionalmente, deberán adjuntar al Anexo N° 3, Hoja de presentación del producto (FORMATO LIBRE DEL POSTOR) objeto de la Convocatoria detallando principalmente Nombre del Producto, Marca (De corresponder), Procedencia, Vigencia.

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>5</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES (S/) Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

**Importante**

*El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

**Advertencia**

*El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".*

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Declaración Jurada de Datos del Postor (Razón social, teléfono, Dirección, correo de notificaciones)
- b) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- c) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- d) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- e) 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.
- f) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- g) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

**Advertencia**

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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>6</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).

- h) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- i) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>7</sup> (**Anexo N° 11**).
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>8</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, 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 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos 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 sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

**Importante**

<sup>6</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>7</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>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>9</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 DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el Área de Abastecimiento de la Entidad, Av. Arequipa N°4898 - Miraflores – Lima, en el horario de 08:30 a 16:30 horas.

##### Importante

*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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

#### 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS CONTINUO, según las atenciones realizadas con su respectiva orden de compra.

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

- Recepción de las Guías de Remisión debidamente selladas y firmado por el encargado del Almacén de Alimentos y con visto bueno del Nutricionista encargado de la Unidad Central de Producción.
- Acta de verificación cuantitativa formulado y firmado por el encargado del Almacén de Alimentos en el que se consigne que los productos ingresados en cuanto a las cantidades recibidas son iguales a las que se consignan en la documentación de recibo Orden de Compra, a la guía de remisión y los cronogramas de internamiento. Acta de conformidad de la prestación efectuada elaborado por el Nutricionista encargado de la Unidad Central de Producción quien realiza la verificación cualitativa denominada control de calidad, para verificar que las características y propiedades de los bienes recepcionados estén de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas.
- Comprobante de Pago.

Dicha documentación se debe presentar en el Área de Abastecimiento de la Entidad, Av. Arequipa N°4898 - Miraflores – Lima, en el horario de 08:30 a 16:30 horas.

<sup>9</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

## 2.6. FORMA DE PAGO

Para el presente procedimiento de selección y de conformidad al marco de la Normativa de Contrataciones del Estado, y de acuerdo a lo previsto en el Numeral 38.1 del Artículo 38 del Reglamento.

*38.1. En los casos de contratos de ejecución periódica o continuada de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactados en moneda nacional, los documentos del procedimiento de selección pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratista, así como la oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago.*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO**

**Importante**

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

**3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SÁENZ" PERTENECIENTES A LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL (DIRSAPOL) POR UN PERIODO DE DOS (02) AÑOS.**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Contratación de suministros de alimentos para pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Nacional "Luis N. Sáenz", perteneciente a la Dirección de Sanidad Policial (DIRSAPOL) – Por un periodo de dos (02) años.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

La presente convocatoria tiene por finalidad la adquisición de alimentos para personas que requiere el Departamento de Nutrición del Hospital Nacional "Luis N. Sáenz", los cuales servirán para realizar las preparaciones alimenticias de los pacientes hospitalizados como parte integrante de su recuperación y personal de guardia con derecho a alimentación; en el caso de pacientes hospitalizados y el bienestar del personal de servicio.

**3. ANTECEDENTES:**

La Dirección de Sanidad Policial, a fin de mantener el abastecimiento de alimentos para los pacientes hospitalizados y personal de guardia, viene realizando procesos de selección bianual para el abastecimiento de suministro de alimentos para el Hospital Nacional PNP "Luis N. Sáenz" que serán utilizados para la elaboración de raciones alimenticias de pacientes hospitalizados y personal de guardia.

**4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:**

Asegurar el abastecimiento oportuno de Alimentos para pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Nacional "Luis N. Sáenz" por un periodo de dos (02) años, el cual se contabilizará a partir del día siguiente de firmado el contrato e iniciado la ejecución de acuerdo a los Cronogramas de internamiento correspondiente.

**5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:**

**5.1 REQUERIMIENTOS:**

El consolidado de Requerimiento de Alimentos para pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Nacional "Luis N. Sáenz", según procedimiento de selección por Licitación Pública por un periodo de dos (02) años, se detallan en el ANEXO 1.

**5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Las especificaciones técnicas de los alimentos elaboradas por las Áreas Usuarias, se pueden observar en el ANEXO 2, serán de estricto cumplimiento por parte del proveedor conforme al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA. las fichas técnicas estandarizadas según el listado de bienes y servicios comunes registrados en el portal del SEACE.

- a. Para el etiquetado de los productos se tendrá en cuenta las disposiciones señaladas en las Normas Técnicas Peruanas vigentes y para el caso de productos envasados se tendrá en consideración además la Reglamentación sobre etiquetado MERCOSUR. No se aceptará rotulados manuales ni aquellos productos que hayan sido procesados en los establecimientos diferentes a los habilitados por la autoridad competente del país de origen.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

b. Sobre medio de transporte, los vehículos destinados para el traslado de insumos alimentarios deberán ser destinados única y exclusivamente para este fin; debiendo ser vehículos tipo Furgón isotérmico sin comunicación con la cabina del conductor, teniendo en cuenta lo siguiente:

005

- Las plataformas y las partes interiores de la caja deben estar fabricadas a base de materiales resistentes a la corrosión, impermeables, de no pudrición y fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
- Los alimentos frescos deben transportarse de manera que se evite la contaminación cruzada, debe facilitar la inspección, limpieza y desinfección.
- El conjunto de los dispositivos de cierre, de ventilación y circulación de aire, de los medios de transporte no deben permitir que se depositen en éste cualquier tipo de suciedad o contaminación.

Para el proceso de inspección se deberá contar con la siguiente documentación:

- Tarjeta de propiedad del vehículo expedida por el Ministerio de Transporte y Comunicaciones (MTC).
- DNI del conductor del vehículo.
- Licencia de Conducir del conductor del vehículo.
- Carnet de Sanidad del Transportista emitido por la autoridad competente.

c. Sobre el personal:

El personal transportista deberá estar correctamente uniformado pantalón, camisa/chaqueta, prenda de cabeza de color claro (blanco, hueso, celeste) y botas o zapatos claros.

Queda prohibido que el personal que transporte los alimentos afectados por una enfermedad realice sus actividades.

El personal que hace la entrega de los alimentos a los almacenes de los Hospitales PNP. Debe contar con su carnet sanitario como manipulador de alimentos y tener capacitación en higiene y manipulación de alimentos, expedida por entidad competente, por lo que al momento de presentar la propuesta técnica el proveedor deberá presentar la relación de su personal con la documentación siguiente:

- Carnet de sanidad expedido por la Municipalidad de Lima Metropolitana.
- Certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, expedido por la Municipalidad de Lima u otro organismo competente.

Deberá estar correctamente uniformado pantalón, camisa/chaqueta, prenda de cabeza de color claro (blanco, hueso, celeste) y botas o zapatos claros.

Queda prohibido que el personal que realiza la entrega de alimentos y se encuentre afectado por una enfermedad realice sus actividades.

d. Sobre la documentación de establecimiento del proveedor:

- Copia simple del Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento – BPA vigente a nombre del proveedor, emitida por la entidad competente.
- Copia simple de la Resolución de Autorización Sanitaria de Funcionamiento y sus modificatorias otorgadas al Establecimiento del Proveedor, emitida por la DIGESA.

e. OTRAS CONSIDERACIONES:

**PARA CARNES, AVES Y DERIVADOS**

Presentación:





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

006

- Primario: Empacado al vacío exento de sustancias extrañas como pelos, arena, hiervas, etc. (este material debe ser impermeable, resistente y proteger al producto).
- Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte.
- Los cortes deberán ir de acuerdo al peso solicitado por el área usuaria.

Rotulado:  
De acuerdo al Art. 116 y 117 DS007-98SA.

Transporte:  
El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura (0-4°C) y humedad.

6. LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA DE LA PRESTACIÓN:



6.1 LUGAR:  
Se efectuará en el Almacén de Alimentos del Hospital PNP:

Complejo hospitalario "Luis N. Sáenz": Av. Brasil cuadra 26, Distrito de Jesús María, Provincia y Departamento de Lima.

Horario de Recepción de los bienes: La recepción se efectuará según el siguiente cuadro:

Descripción	Horario de internamiento	Días de internamiento
Carnes de res y cerdo, productos hidrobiológicos, aves y derivados, entremeses, huevos, productos lácteos, Frutas y verduras	de 08:00 a 10:00 h.	Según cronogramas
Viveres secos	de 10:00 a 12:00 h.	
Panes	de 06:00 a 07:00 h.	

6.2 PLAZO DE ENTREGA

La frecuencia es conforme al cronograma de internamiento del Departamento de Nutrición de cada hospital, que será entregado 07 días antes del inicio del mes.

7. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Todos los productos serán sujetos de Control de Calidad de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas, mediante análisis organolépticos y/o bromatológicos.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

007

Los alimentos correspondientes a los ÍTEMS 1, 2, a excepción del huevo, sólo corresponderá llevar a cabo el Análisis Organoléptico. Dicha actividad estará a cargo del Profesional Nutricionista del área de producción de cada Hospital, el mismo que determinará, sobre la base de los resultados del referido análisis, si los alimentos examinados son Aptos o No Aptos.

Para el caso del huevo, será sometido al análisis Organoléptico y Bromatológico, para lo cual el proveedor deberá de adicionar a su pedido el 1% del peso total. El organoléptico estará a cargo del Profesional Nutricionista del área de producción de cada Hospital y el bromatológico por el Químico Farmacéutico o Bromatólogo designado para esta actividad, sobre la base de los resultados de los referidos análisis, se determina si los alimentos examinados son Aptos o No Aptos, procediéndose a su internamiento o devolución respectivamente.

7.1 En el caso de resultar NO APTO, el proveedor deberá retirar todo el lote observado, previo levantamiento del **ACTA de INCUMPLIMIENTO (ANEXO 3)**, para ser canjeado por otro lote dentro de las 24 horas después de recibida dicha acta de observación; procediendo nuevamente a los controles de calidad respectivos, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad correspondiente; fuera de este plazo no se reprograma el ingreso del producto y se dará por no ingresado remitiendo el acta correspondiente como incumplimiento a las especificaciones técnicas y/o plazos de entrega.

Para el caso del ítem 1 (viveros secos), se procederá a la devolución de aquellos productos que no sean de las marcas que el proveedor ofertó dentro de su propuesta, ni de los gramajes solicitados por el área usuaria. Considerándose como NO APTO.



En el caso de que la persona que hace la entrega no sea la señalada o no se haya enviado la documentación correspondiente a su capacitación como manipulador de alimentos o no tenga su Carnet de Sanidad, no se recibirán los alimentos dando como no ingresados y se levantará el Acta correspondiente como incumplimiento a las especificaciones Técnicas.

En el caso de que los alimentos no sean trasladados en los vehículos adecuados señalados en el punto 5.1 no se recibirán los alimentos dando como no ingresados y se levantará el Acta correspondiente como incumplimiento a las especificaciones técnicas.

## 8. FORMAS DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales, según las atenciones realizadas con su respectiva orden de compra. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción de las Guías de Remisión debidamente selladas y firmado por el encargado del Almacén de Alimentos y con visto bueno del Nutricionista encargado de la Unidad Central de Producción.
- Acta de verificación cuantitativa formulado y firmado por el encargado del Almacén de Alimentos en el que se consigne que los productos ingresados en cuanto a las cantidades recibidas son iguales a las que se consignan en la documentación de recibo Orden de Compra, a la guía de remisión y los cronogramas de internamiento. Acta de conformidad de la prestación efectuada elaborado por el Nutricionista encargado de la Unidad Central de Producción quien realiza la verificación cualitativa denominada control de calidad, para verificar que las características y propiedades de los bienes recibidos estén de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas.
- Comprobante de pago.

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****9. OTRAS PENALIDADES:**

003

N°	DESCRIPCIÓN DEL INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD A APLICAR
1	Incumplimiento en la fecha de internamiento de acuerdo al Cronograma emitido por el Área Usuaria. Por cada día de atraso se aplicará	20% del monto total de la entrega de la fecha.
2	Incumplimiento con el horario de recepción señalada en el <b>Horario de Recepción de los bienes</b> , por cada hora de atraso se aplicará	10 % del monto total de la entrega de la fecha.
3	Incumplimiento en la presentación del personal señalado en <b>El personal que hace la entrega</b> , por cada personal que incumpla se aplicará	10 % del monto total de la entrega de la fecha.
4	Incumplimientos señalados en el numeral 8 (Pruebas para la conformidad de los bienes), considerados como NO APTOS	10 % del monto total de la orden de compra correspondiente

NOTA: En caso de ser recurrentes con respecto a los incumplimientos (por el mismo motivo), hasta en tres (03) oportunidades, la DIRSAPOL – UE 020, realizara las acciones legales correspondientes para resolver el contrato.

**10. GARANTÍA COMERCIAL:**

Declaración jurada en donde el contratista indique que será responsable del periodo de garantía del bien que ofrece:

- a. **Alcance de la Garantía:** Por defectos del bien, mal estado, mala calidad, y otros no detectables al momento de recepción y/o conformidad.
- b. **Inicio de Garantía:** A partir del día siguiente de emitida la conformidad del bien.
- c. **Procedimiento para hacer efectiva la Garantía:** El área usuaria notificará por correo electrónico o u otro medio técnico (consignado en la oferta técnica) al contratista, la observación encontrada en el producto y solicitará la Reposición del bien en un periodo no mayor a 24 horas.

**11. VICIOS OCULTOS:**

La recepción conforme de la entidad, no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción del bien adjudicado, por causas atribuibles al Contratista, debiendo proceder a la reposición o canje total del bien que se hayan detectado en las situaciones descritas.

Si durante el acto de recepción de los bienes se advirtiera anomalías o deterioros del bien a consecuencia del transporte, el contratista deberá proceder a reponer o canjear los bienes que se hayan detectado en las situaciones descritas en un plazo máximo de 24 horas de notificado el hecho por parte de la Entidad (ya sea por correo electrónico u otro medio técnico). A dicho plazo se le agregará el término de la distancia dispuesto en las Bases.

Si durante el periodo de ejecución del contrato, se interrumpe los internamientos en las fechas señaladas en los cronogramas como consecuencia de incumplimientos de los pagos por parte de la unidad Ejecutora. EL área usuaria aplicara las penalidades correspondientes señalado en la tabla de penalidades, toda vez que la falta de insumos afectaría el estado nutricional de pacientes hospitalizados y personal de guardia.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

009

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es el mismo periodo de vigencia del contrato, contabilizado a partir de la emisión de la conformidad.

**12. CONFIDENCIALIDAD:**

El proveedor mantendrá una cláusula de confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación de sus servicios, quedando expresamente prohibido revelar dicha información a terceros.

**13. 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.

**ANEXOS**

- ANEXO 1: Requerimiento Bidual de Alimentos del Hospital Policial 'Luis N. Sáenz' 2023- 2024.
- ANEXO 2: Características técnicas de alimentos
- ANEXO 3: Fichas técnicas de alimentos estandarizados
- ANEXO 4: Presiones a las fichas Técnicas estandarizadas
- ANEXO 5: Requerimiento mensualizado correspondiente a los años 2023 - 2024
- ANEXO 3: Acta de incumplimiento





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE MAYO A DICIEMBRE DEL AÑO 2023

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
			31 días MES 5	30 días MES 6	31 días MES 7	31 días MES 8	30 días MES 9	31 días MES 10	30 días MES 11	31 días MES 12	
1	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS										
1	CARNE DE RES CORTE PELERREY	Kg.	135.00	135.00	135.00	135.00	135.00	135.00	135.00	135.00	1090.00
2	PIERNA DE CERDO DESHUESADA SIN PELLEJO	Kg.	360.00	360.00	360.00	360.00	360.00	360.00	360.00	360.00	2880.00
3	CARNE DE RES BISTECK DE CADERA	Kg.	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	7200.00
4	MONDONGO DE RES CONGELADO	Kg.	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	576.00
5	AVES Y DERIVADOS	U.M.									
5	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA	Kg.	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	720.00
6	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA	Kg.	5625.00	5625.00	5625.00	5625.00	5625.00	5625.00	5625.00	5625.00	45000.00
7	CHULETA DE PAVITA	Kg.	792.00	792.00	792.00	792.00	792.00	792.00	792.00	792.00	6336.00
8	PAVO SIN MENUDENCIA	Kg.	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	180.00
9	ENTREMESSES	U.M.									
9	ACETUNA EN BOTLUA A GRANDEL	Kg.	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	640.00
10	JAMON DE PAVO	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	160.00
11	SALCHICHA DE CERDO	Kg.	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	144.00
12	SALCHICHA HUICHU	Kg.	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	64.00
13	TOCINO	Kg.	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	32.00
14	VIVERES SECOS	U.M.									
14	ACEITE DE SOYA X 1 l	UND.	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	4000.00
15	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	Kg.	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	120.00
16	ANIS ENTERO (AL PESO)	Kg.	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	40.00
17	CAFE MOLIDO X 1 k	Kg.	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	120.00
18	CANELA ENTERA	Kg.	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	32.00
19	CEBADA TOSTADA	Kg.	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	96.00
20	CERVEZA NEGRA	UND.	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	64.00
21	CACAO EN PASTA X 400 g	UND.	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
22	GLAYO DE OLOR	Kg.	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	32.00
23	COCO RALLADO	Kg.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	4.00
24	COCA EN POLVO X 250 g	UND.	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	20.00
25	COMINO MOLIDO	Kg.	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	24.00
26	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	Kg.	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	640.00
27	FIDEOS SPAGHETTI	Kg.	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	4000.00
28	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	Kg.	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	240.00



*[Handwritten signature]*

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE MAYO A DICIEMBRE DEL AÑO 2023

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	MAY 31 días	JUN 30 días	JUL 31 días	AGO 31 días	SET 30 días	OCT 31 días	NOV 30 días	DIC 31 días	TOTA
1	PLAIN INSTANTANEO SABOR A VAINILLA X 5 Kg	Und	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	8.00
2	GALLETAS DE SODA A GRANNEL	Kg	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	20.00
3	GELATINA A GRANNEL	Kg	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	40.00
4	GELATINA DIETETICA SOBRE X 10 Gramos	Unidad	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	48.00
5	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 Kg	Kg	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	32.00
6	GUINON	Kg	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	30.00
7	HARINA DE CHILAO	Kg	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	2.000.00
8	HARINA PARA APANAR	Kg	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
9	HARINA DE SOYA	Kg	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	30.00
10	HARINA DE MACA	Kg	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	28.00
11	HIGO SECO	Kg	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	30.00
12	HONGO SECO	Kg	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	18.00
13	LAUREL (AL PESO)	Kg	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	4.00
14	LUGAR EN TOROJO (AL PESO)	Kg	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	40.00
15	MAIZ MOTE PELADO	Kg	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	20.00
16	MANI ENTERO	Kg	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	72.00
17	MARGARINA CON SAL A GRANNEL	Kg	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	30.00
18	MERQUELA X 1 Kg	UND	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00
19	MORON ENTERO	Kg	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	96.00
20	MOSTAZA X 1 Kg	Kg	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	40.00
21	OREGANO ENTERO SECO A GRANNEL	Kg	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	24.00
22	PAILLO MOLIDO A GRANNEL	Kg	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	18.00
23	CHANCACA (AL PESO)	Kg	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	30.00
24	PANETON X 1 Kg	UND	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100.00
25	PASA NEGRA DESHIDRATADA	Kg	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	96.00
26	PASTA DE TOMATE	Kg	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	40.00
27	PIMENTON EN POLVO A GRANNEL	Kg	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	40.00
28	PIMENTA NEGRA MOLIDA	Kg	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	16.00
29	POLENTA DE MAIZ GRANULADO	Kg	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	96.00
30	SAL SA DE OSTON X 1 L	Und	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	25.00
31	SEMOLA X 1 Kg	Und	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	64.00
32	SILLAO X 1 L	ltd	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	64.00
33	TE NEGRO A GRANNEL	Kg	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	4.00
34	TRIGO RELADO ENTERO	Kg	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	20.00
35	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	Und	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	24.00



Handwritten signature or mark.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE MAYO A DICIEMBRE DEL AÑO 2023

Table with columns: ITEM, ALIMENTOS PARA LICITACION, U.M., MAY, JUN, JUL, AGO, SET, OCT, NOV, DIC, TOTAL. Rows include items like VINO BLANCO, VINO TINTO, LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS, QUESO FRESCO, etc.



Handwritten signature

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE MAYO A DICIEMBRE DEL AÑO 2023

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	MAY 31 días	JUN 30 días	JUL 31 días	AGO 31 días	SET 30 días	OCT 31 días	NOV 30 días	DIC 31 días	TOTAL
1	CEBOLLA ROSADA (AL PESO)	Kg	935.00	935.00	935.00	935.00	935.00	935.00	935.00	935.00	74.000
2	CEBOLLA (AL PESO)	Kg	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	1.000
3	COL CHINA (AL PESO)	Kg	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	1.000
4	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	Kg	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	13.000
5	COLIFLOR (AL PESO)	Kg	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	20.000
6	CULANTRO (AL PESO)	Kg	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	2.000
7	CHAMPINON (AL PESO)	Kg	34.00	34.00	34.00	34.00	34.00	34.00	34.00	34.00	2.000
8	CHINCHO (AL PESO)	Kg	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	1.000
9	ESPINACA (AL PESO)	Kg	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	20.000
10	FRUJOL CHINO	Kg	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	8.000
11	FRUJOL VERDE	Kg	153.00	153.00	153.00	153.00	153.00	153.00	153.00	153.00	12.000
12	HABA FRESCA	Kg	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	1.000
13	HERBA BUENA (AL PESO)	Kg	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	2.000
14	HERBA LUISA (AL PESO)	Kg	8.50	8.50	8.50	8.50	8.50	8.50	8.50	8.50	0.500
15	HUACATAY (AL PESO)	Kg	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	1.000
16	KION FRESCO (AL PESO)	Kg	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	8.000
17	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)	Kg	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	1.000
18	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	1.000
19	MENTA	Kg	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	1.000
20	MUHA	Kg	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	20.000
21	NUBO	Kg	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	20.000
22	OLLUCO	Kg	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	8.000
23	PEPINILLO (AL PESO)	Kg	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	2.000
24	PEREJIL (AL PESO)	Kg	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	40.000
25	PIMONTO MORRON (AL PESO)	Kg	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	20.000
26	PERO (AL PESO)	Kg	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	8.000
27	REBANITO (AL PESO)	Kg	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	2.000
28	ROSCITO (AL PESO)	Kg	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	1.000
29	ROMERO	Kg	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	27.000
30	TOATE (AL PESO)	Kg	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	1.000
31	TOHILLO (AL PESO)	Kg	1105.00	1105.00	1105.00	1105.00	1105.00	1105.00	1105.00	1105.00	8.000
32	ZANAHORIA	Kg	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	20.000
33	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	20.000
34	FANES	UND.	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	75.000
35	PAN DE YEMA	UND.	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	162.000
36	PAN FRANCÉS	UND.	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	75.000
37	PAN INTEGRAL	UND.	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	1.000
38	PAN DE MOLDE X 24 UNIDADES	UND.	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	1.000
39	TOSTADA X 24 UNIDADES	UND.	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	182.00	1.000



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE MAYO A DICIEMBRE DEL AÑO 2023

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
			31 días MES 5	30 días MES 6	31 días MES 7	31 días MES 8	30 días MES 9	31 días MES 10	30 días MES 11	31 días MES 12	
1	COMPLEMENTOS NUTRICIONALES	U.M.									
	FIBRA SOLUBLE	UND.	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	480.00
	COMPLEMENTO NUTRICIONAL A BASE DE PROTEINA DE SUERO DE LECHE CONCENTRADA Y LECITINA DE SOYA X 273 g	unidad	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	960.00
2	NUTRIENTES ENTERALES	unidad									
	NUTRIENTE ENTERAL HIPERTONICO POLIMERICO	Kilo	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	1440.00
	NUTRIENTE ENTERAL PARA PACIENTE DIABETICO	Kilo	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	720.00
3	SUPLEMENTOS NUTRICIONALES	U.M.									
	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON VITAMINA D Y OMEGA 3 X 237 ml	unidad	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	496.00
4	SUPLEMENTOS NUTRICIONALES CON INMUNONUTRIENTES	unidad									
	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON INMUNONUTRIENTES	unidad	81.00	78.00	75.00	72.00	69.00	66.00	63.00	60.00	554.00



*[Signature]*  
OS SAENZ  
CORONEL SPN  
JEFE DEL OPTO DE NUTRICION HOSPITAL NACIONAL DEL PERU - SNT





PERU

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE ENERO A DICIEMBRE DEL AÑO 2024

Table with columns for item number, description, unit, and monthly quantities from January to December, plus a total column. Includes items like 'ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA', 'CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS', 'CARNES Y DERIVADOS', etc.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE ENERO A DICIEMBRE DEL AÑO 2024

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	ENE 31 días	FEB 29 días	MAR 31 días	ABR 30 días	MAY 31 días	JUN 30 días	JUL 31 días	AGO 31 días	SET 30 días	OCT 31 días	NOV 30 días	DIC 31 días	TOTAL
23	HARINA PARA APANAR	Kg	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	240,00
24	HARINA DE SOYA	Kg	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
25	HARINA DE MAIZ	Kg	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	192,00
26	MIGO SECO	Kg	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	240,00
27	HONGO SECO	Kg	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	24,00
28	LAUREL (AL PESO)	Kg	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	6,00
29	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	Kg	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	60,00
30	MILPILLO MOTE PELADO	Kg	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	180,00
31	MANÍ ENTERO	Kg	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	108,00
32	MARGARINA CON SAL A GRANUL	Kg	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	240,00
33	MERMELEDA X 1 kg	UND	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	720,00
34	MORON ENTERO	Kg	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	144,00
35	MOSTAZA X 1 kg	Kg	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	60,00
36	MOREGANO ENTERO SECO A GRANUL	Kg	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	36,00
37	PALILLO MOLDO A GRANUL	Kg	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	24,00
38	CHANCACA (AL PESO)	Kg	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
39	PANETON X1KG	UND	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
40	PASA NEGRA DESHIDRATADA	Kg	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	144,00
41	PASTA DE TOMATE	Kg	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	360,00
42	PIMENTA EN POLVO A GRANUL	Kg	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	60,00
43	PIMENTA NEGRA MOLIDA	Kg	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	24,00
44	POLENTA DE MAIZ GRANULADO	Kg	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	144,00
45	SALSA DE OSTRON X 1 L	UND	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	192,00
46	SEROLA X 1 kg	UND	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	576,00
47	SILLAO X 1 L	UND	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	48,00	576,00
48	TE NEGRO A GRANUL	Kg	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	6,00
49	TRIFO PELADO ENTERO	Kg	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	480,00
50	ESSENCIA DE VAINILLA X 1 L	UND	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	36,00
51	VINAGRE BLANCO X 1 L	UND	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	120,00
52	VINO TINTO	UND	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	120,00
53	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	0,00
54	LECHE EVAPORADA SEMI DESGRASADA 400 g APROX.	UND	672,00	672,00	672,00	672,00	672,00	672,00	672,00	672,00	672,00	672,00	672,00	672,00	8064,00
55	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX	UND	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	3840,00
56	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	UND	1992,00	1992,00	1992,00	1992,00	1992,00	1992,00	1992,00	1992,00	1992,00	1992,00	1992,00	1992,00	23904,00
57	QUESO FRESCO DE VACA / QUESO FRESCO DESCREMADO SIN SAL	Kg	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	3600,00



Handwritten signature



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE ENERO A DICIEMBRE DEL AÑO 2024

Table with columns: ITEM, U.M., ENE, FEB, MAR, ABR, MAY, JUN, JUL, AGO, SET, OCT, NOV, DIC, TOTAL. Rows list various food items like QUESO PASTA, YOGURT, FRUITAS, VERDURAS, etc., with monthly and total quantities.



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE ENERO A DICIEMBRE DEL AÑO 2024

MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
	31 días	29 días	31 días	30 días	31 días	30 días	31 días	31 días	30 días	31 días	30 días	31 días	
1	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	1224.00
2	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
3	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
4	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
5	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	3060.00
6	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	3060.00
7	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	1224.00
8	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	360.00
9	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	510.00	6120.00
10	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	3060.00
11	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	102.00	1224.00
12	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	372.00
13	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
14	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	4080.00
15	1125.00	1125.00	1125.00	1125.00	1125.00	1125.00	1125.00	1125.00	1125.00	1125.00	1125.00	1125.00	13500.00
16	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	255.00	3060.00
17	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	113400.00
18	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	20.250.00	243000.00
19	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	9.450.00	113400.00
20	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	1944.00
21	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	1944.00
22	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00
23	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	1440.00
24	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
25	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	2160.00
26	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	1080.00
27	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
28	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	744.00
29	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	744.00
30	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	744.00
31	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
32	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	744.00
33	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	744.00
34	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	744.00
35	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	62.00	744.00





PERU

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - ENTREGAS DE ENERO A DICIEMBRE DEL AÑO 2024  
REQUERIMIENTO DE VIVERES

ITEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENE 31 días	FEB 29 días	MAR 31 días	ABR 30 días	MAY 31 días	JUN 30 días	JUL 31 días	AGO 31 días	SET 30 días	OCT 31 días	NOV 30 días	DIC 31 días	TOTAL
12	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	unidades	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
	SUPLEMENTOS NUTRICIONALES CON INMUNONUTRIENTES	unidades	83.00	80.00	87.00	84.00	81.00	78.00	75.00	72.00	69.00	66.00	63.00	60.00	916.00
	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON INMUNONUTRIENTES	unidades													



*[Handwritten Signature]*  
08-73462  
GUILLERMO ROSA DEL CASTILLO VIDAL  
CORONEL SPAP  
JEFE DEL DEPTO DE NUTRICION HOSPITALIAS

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"REQUERIMIENTO DE VIVERES  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" -  
ENTREGAS DE ENERO A ABRIL DEL AÑO 2025

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	ENTREGAS				TOTAL
			ENE 31 dias MES 1	FEB 28 dias MES 2	MAR 31 dias MES 3	ABR 30 dias MES 4	
1	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS						
1	CARNE DE RES CORTE PEJERREY	Kg.	135.00	135.00	135.00	135.00	540.00
2	PIERNA DE CERDO DESHUESADA SIN PELLEJO	Kg.	360.00	360.00	360.00	360.00	1440.00
3	CARNE DE RES BISTECK DE CADERA	Kg.	900.00	900.00	900.00	900.00	3600.00
4	MONDONGO DE RES CONGELADO	Kg.	72.00	72.00	72.00	72.00	288.00
5	AVES Y DERIVADOS	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	TOTAL
1	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA	Kg.	90.00	90.00	90.00	90.00	360.00
2	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA	Kg.	5625.00	5625.00	5625.00	5625.00	22500.00
3	CHULETA DE PAVITA	Kg.	792.00	792.00	792.00	792.00	3168.00
4	PAVO SIN MENUDENCIA	Kg.	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	ENTREMESSES	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	TOTAL
1	ACEITUNA EN BOTUJA A GRANEL	Kg.	80.00	80.00	80.00	80.00	320.00
2	JAMON DE PAVO	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	80.00
3	SALCHICHA DE CERDO	Kg.	18.00	18.00	18.00	18.00	72.00
4	SALCHICHA HUACHO	Kg.	8.00	8.00	8.00	8.00	32.00
5	TOCINO	Kg.	4.00	4.00	4.00	4.00	16.00
6	VIVERES SECOS	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	TOTAL
1	ACEITE DE SOYA X 1 L	Und.	500.00	500.00	500.00	500.00	2000.00
2	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	Kg.	15.00	15.00	15.00	15.00	60.00
3	ANIS ENTERO (AL PESO)	Kg.	5.00	5.00	5.00	5.00	20.00
4	CAFÉ MOLIDO X 1 k	Kg.	15.00	15.00	15.00	15.00	60.00
5	CANELA ENTERA	Kg.	4.00	4.00	4.00	4.00	16.00
6	CEBADA TOSTADA	Kg.	12.00	12.00	12.00	12.00	48.00
7	CERVEZA NEGRA	litro	8.00	8.00	8.00	8.00	32.00
8	CACAO EN PASTA X 400 g	UND	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
9	CLAVO DE Olor	Kg.	4.00	4.00	4.00	4.00	16.00





PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**REQUERIMIENTO DE VIVERES**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" -**  
**ENTREGAS DE ENERO A ABRIL DEL AÑO 2025**

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	- ENE -				MAR	ABR	TOTAL
			31 dias	28 dias	31 dias	30 dias			
17	CCC3 RALLADO	Kg.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	2.00	
18	COCOA EN POLVO X 250 g	UND	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	10.00	
19	CÓMINO MOLIDO	Kg.	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	12.00	
20	FIDEOS SURTIDG PARA SOPA	Kg.	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	320.00	
21	FIDEOS SPAGHETTI	Kg.	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	2000.00	
22	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	Kg.	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	120.00	
23	FLAN INSTANTANEO SABOR A VAINILLA X 5 kg	Und.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	4.00	
24	GALLETAS DE SODA A GRANEL	Kg.	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	60.00	
25	GELATINA A GRANEL	Kg.	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	120.00	
26	GELATINA DIETETICA SOBRE X 19 Gramos	unidad	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	48.00	
27	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 kg	Kg.	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	16.00	
28	GUINDON	Kg.	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	40.00	
29	HARINA DE CHUÑO	Kg.	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	1000.00	
30	HARINA PARA APANAR	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	80.00	
31	HARINA DE SOYA	Kg.	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	200.00	
32	HARINA DE MACA	Kg.	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	64.00	
33	HIGO SECO	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	80.00	
34	HONGO SECO	Kg.	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	8.00	
35	LAUREL (AL PESO)	Kg.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	2.00	
36	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	Kg.	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	20.00	
37	MAIZ MOTE PELADO	Kg.	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	60.00	
38	MARI ENTERO	Kg.	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	36.00	
39	MARGARINA CON SAL A GRANEL	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	80.00	
40	MERMELADA X 1 kg	UND.	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	240.00	
41	MORON ENTERO	Kg.	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	48.00	
42	MOSTAZA X 1 kg	Kg.	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	20.00	
43	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	Kg.	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	12.00	



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"REQUERIMIENTO DE VIVERES  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" -  
ENTREGAS DE ENERO A ABRIL DEL AÑO 2025

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	ENTREGAS				TOTAL
			ENE 31 días	FEB 28 días	MAR 31 días	ABR 30 días	
37	PALILLO MOLIDO A GRANEL	Kg.	2.00	2.00	2.00	2.00	8.00
38	CHANCACA (AL PESO)	Kg.	25.00	25.00	25.00	25.00	100.00
39	PANETON X1KG	UND	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
40	PASA NEGRA DESHIDRATADA	Kg.	12.00	12.00	12.00	12.00	48.00
41	PASTA DE TOMATE	Kg.	30.00	30.00	30.00	30.00	120.00
42	PIMENTON EN POLVO A GRANEL	Kg.	5.00	5.00	5.00	5.00	20.00
43	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Kg.	2.00	2.00	2.00	2.00	8.00
44	POLENTA DE MAIZ GRANULADO	Kg.	12.00	12.00	12.00	12.00	48.00
45	SALSA DE OSTION X 1 L	Und.	16.00	16.00	16.00	16.00	64.00
46	SEMOLA X 1 kg	Und.	48.00	48.00	48.00	48.00	192.00
47	SILLAO X 1 L	litro	48.00	48.00	48.00	48.00	192.00
48	TE NEGRO A GRANEL	Kg.	0.50	0.50	0.50	0.50	2.00
49	TRIGO PELADO ENTERO	Kg.	40.00	40.00	40.00	40.00	160.00
50	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	Und.	3.00	3.00	3.00	3.00	12.00
51	VINAGRE BLANCO X 1 L	litro	10.00	10.00	10.00	10.00	40.00
52	VINO BLANCO	litro	10.00	10.00	10.00	10.00	40.00
53	VINO TINTO	litro	10.00	10.00	10.00	10.00	40.00
54	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	0.00
55	LECHE EVAPORADA SEMI DESCREMADA 400 g APROX.	Und.	672.00	672.00	672.00	672.00	2688.00
56	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX	Und.	320.00	320.00	320.00	320.00	1280.00
57	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	Und.	1992.00	1992.00	1992.00	1992.00	7968.00
58	QUESO FRESCO DE VACA / QUESO FRESCO DESCREMADO SIN SAL	Kg.	300.00	300.00	300.00	300.00	1200.00
59	QUESO PARRA	Kg.	30.00	30.00	30.00	30.00	120.00
60	YOGURT	litro	200.00	200.00	200.00	200.00	800.00
61	VIVERES FRESCOS: FRUTAS	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	0.00





PERU

Ministerio del Interior

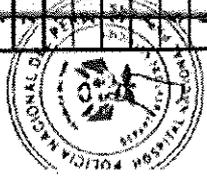
Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" -  
ENTREGAS DE ENERO A ABRIL DEL AÑO 2025

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	MES				TOTAL
			ENE 31 dias	FEB 28 dias	MAR 31 dias	ABR 30 dias	
1	AGUAYMANTO	Kg.	34.00	34.00	34.00	34.00	136.00
2	COCONA (AL PESO)	Kg.	34.00	34.00	34.00	34.00	136.00
3	MANZANA CORRIENTE	Kg.	85.00	85.00	85.00	85.00	340.00
4	MEMBRILLO (AL PESO)	Kg.	221.00	221.00	221.00	221.00	884.00
5	PEPINO DULCE (AL PESO)	Kg.	340.00	340.00	340.00	340.00	1360.00
6	PIÑA CAYENA (AL PESO)	Kg.	680.00	680.00	680.00	680.00	2720.00
7	TUNA (AL PESO)	Kg.	246.00	246.00	246.00	246.00	984.00
8	VIVERES FRESCOS: VERDURAS	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	0.00
9	ACELGA (AL PESO)	Kg.	4.50	4.50	4.50	4.50	18.00
10	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	Kg.	50.00	50.00	50.00	50.00	200.00
11	AJO PELADO A GRANEL	Kg.	170.00	170.00	170.00	170.00	680.00
12	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.	12.00	12.00	12.00	12.00	48.00
13	ALCACHOFA PELADA (TAPA DE ALCACHOFA)	UND.	68.00	68.00	68.00	68.00	272.00
14	APIO (AL PESO)	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00
15	ARVERJA VERDE EN VAINA AMERICANA	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00
16	BERENJENA (AL PESO)	Kg.	102.00	102.00	102.00	102.00	408.00
17	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.	153.00	153.00	153.00	153.00	612.00
18	BROCOLI (AL PESO)	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00
19	CAJUGA TIPO ORIOLLO	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00
20	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.	25.00	25.00	25.00	25.00	100.00
21	CEBOLLA ROSADA (AL PESO)	Kg.	935.00	935.00	935.00	935.00	3740.00
22	CEDRON (AL PESO)	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	80.00
23	COL CHINA (AL PESO)	Kg.	17.00	17.00	17.00	17.00	68.00
24	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	Kg.	170.00	170.00	170.00	170.00	680.00
25	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00
26	CULANTRÓ (AL PESO)	Kg.	30.00	30.00	30.00	30.00	120.00





## "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" -  
ENTREGAS DE ENERO A ABRIL DEL AÑO 2025

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	ENTREGAS				TOTAL
			ENE 31 dias	FEB 28 dias	MAR 31 dias	ABR 30 dias	
19	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.	34.00	34.00	34.00	34.00	136.00
20	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	80.00
21	ESPINACA (AL PESO)	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00
22	FRJOL CHINO	Kg.	102.00	102.00	102.00	102.00	408.00
23	FRJOL VERDE	Kg.	102.00	102.00	102.00	102.00	408.00
24	HABA FRESCA	Kg.	153.00	153.00	153.00	153.00	612.00
25	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.	10.00	10.00	10.00	10.00	40.00
26	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.	30.00	30.00	30.00	30.00	120.00
27	HUACATAY (AL PESO)	Kg.	8.50	8.50	8.50	8.50	34.00
28	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.	13.00	13.00	13.00	13.00	52.00
29	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)	Kg.	102.00	102.00	102.00	102.00	408.00
30	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	80.00
31	MENTA	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	80.00
32	MUÑA	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	80.00
33	NABO	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00
34	OLLUCO	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00
35	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	102.00	102.00	102.00	102.00	408.00
36	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	30.00	30.00	30.00	30.00	120.00
37	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	Kg.	510.00	510.00	510.00	510.00	2040.00
38	PORO (AL PESO)	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00
39	RABANITO (AL PESO)	Kg.	102.00	102.00	102.00	102.00	408.00
40	ROCOTO AL PESO(AL PESO)	Kg.	31.00	31.00	31.00	31.00	124.00
41	ROMERO	Kg.	10.00	10.00	10.00	10.00	40.00
42	TOMATE (AL PESO)	Kg.	340.00	340.00	340.00	340.00	1360.00
43	TOMILLO (AL PESO)	Kg.	10.00	10.00	10.00	10.00	40.00
44	ZANAHORIA	Kg.	1105.00	1105.00	1105.00	1105.00	4420.00
45	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.	255.00	255.00	255.00	255.00	1020.00





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" -  
ENTREGAS DE ENERO A ABRIL DEL AÑO 2025

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	ENE	FEB	MAR	ABR	TOTAL
			31 dias MES 1	28 dias MES 2	31 dias MES 3	30 dias MES 4	
1	PANES	U.M.	9,450.00	9,450.00	9,450.00	9,450.00	37,800.00
2	PAN DE YEMA	UND.	20,250.00	20,250.00	20,250.00	20,250.00	81,000.00
3	PAN FRANCES	UND.	9,450.00	9,450.00	9,450.00	9,450.00	37,800.00
4	PAN INTEGRAL	Und.	162.00	162.00	162.00	162.00	648.00
5	PAN DE MOLDE X 24 UNIDADES	Und.	162.00	162.00	162.00	162.00	648.00
6	TOSTADA X 24 UNIDADES	U.M.	60.00	60.00	60.00	60.00	240.00
7	COMPLEMENTOS NUTRICIONALES 1	UND.	120.00	120.00	120.00	120.00	480.00
8	FIBRA SOLUBLE	unidad	180.00	180.00	180.00	180.00	720.00
9	COMPLEMENTO NUTRICIONAL A BASE DE PROTEINA DE SUERO DE LECHE CONCENTRADA Y LECITINA DE SOYA X 275 unidades	kilo	90.00	90.00	90.00	90.00	360.00
10	NUTRIENTES ENTERALES	U.M.	62.00	62.00	62.00	62.00	248.00
11	NUTRIENTE ENTERAL HIPERTONICO POLIMERICO	unidad	93.00	93.00	93.00	93.00	372.00
12	NUTRIENTE ENTERAL PARA PACIENTE DIABETICO	unidad	87.00	87.00	87.00	87.00	348.00
13	SUPLEMENTOS NUTRICIONALES O-3	unidad	84.00	84.00	84.00	84.00	336.00
14	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON VITAMINA D Y OMEGA 3 X 237 ml	unidad	87.00	87.00	87.00	87.00	348.00
15	SUPLEMENTOS NUTRICIONALES CON INMUNONUTRIENTES	unidad	87.00	87.00	87.00	87.00	348.00
16	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON INMUNONUTRIENTES	unidad	84.00	84.00	84.00	84.00	336.00



Handwritten signature and stamp of the Hospital Nacional PNP Luis N. Sáenz

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

CONSOLIDADO DEL REQUERIMIENTO DE VIVERES LICITACIÓN PUBLICA - DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HN "LUIS N. SAENZ" - PERIODO 2023-2025

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	REQ. TOTAL 2023	REQ. TOTAL 2024	REQ. TOTAL 2025	REQ. TOTAL PERIODO 2023-2025
1	<b>CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS</b>					
1	CARNE DE RES CORTE PEJERREY	Kg.	1080.00	1620.00	540.00	2700.00
2	PIERNA DE CERDO DESHUESADA SIN PELLEJO	Kg.	2880.00	4320.00	1440.00	7200.00
3	CARNE DE RES BISTECK DE CADERA	Kg.	7200.00	10800.00	3600.00	18000.00
4	MONDONGO DE RES CONGELADO	Kg.	576.00	864.00	288.00	1440.00
2	<b>AVES Y DERIVADOS</b>	U.M.				
1	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA	Kg.	720.00	1080.00	360.00	1800.00
2	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA	Kg.	45000.00	67500.00	22500.00	112500.00
3	CHULETA DE PAVITA	Kg.	6336.00	9504.00	3168.00	15840.00
4	PAVO SIN MENUDENCIA	Kg.	180.00	180.00	0.00	360.00
3	<b>ENTREMESES</b>	U.M.				
1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	Kg.	640.00	960.00	320.00	1800.00
3	JAMON DE PAVO	Kg.	160.00	240.00	80.00	400.00
3	SALCHICHA DE CERDO	Kg.	144.00	216.00	72.00	380.00
3	SALCHICHA HUACHO	Kg.	64.00	96.00	32.00	180.00
5	TOCINO	Kg.	32.00	48.00	16.00	80.00
4	<b>VIVERES SECOS</b>	U.M.				
1	ACEITE DE SOYA X 1 L	Und.	4000.00	6000.00	2000.00	10000.00
2	AJI PANCA SECO (AL PESO)	Kg.	120.00	180.00	60.00	300.00
3	ANIS ENTERO (AL PESO)	Kg.	40.00	60.00	20.00	100.00
4	CAFÉ MOLIDO X 1 k	Kg.	120.00	180.00	60.00	300.00
5	CANELA ENTERA	Kg.	32.00	48.00	16.00	80.00
6	CEBADA TOSTADA	Kg.	96.00	144.00	48.00	240.00
7	CERVEZA NEGRA	litro	64.00	96.00	32.00	160.00
8	CACAO EN PASTA X 400 g	UND	0.00	0.00	0.00	0.00
9	CLAVO DE OLOR	Kg.	32.00	48.00	16.00	80.00
10	COCO RALLADO	Kg.	4.00	6.00	2.00	10.00
11	COCOA EN POLVO X 250 g	UND	20.00	30.00	10.00	50.00
12	COMINO MOLIDO	Kg.	24.00	36.00	12.00	60.00
13	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	Kg.	640.00	960.00	320.00	1600.00
14	FIDEOS SPAGHETTI	Kg.	4000.00	6000.00	2000.00	10000.00
15	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	Kg.	240.00	360.00	120.00	600.00
16	FLAN INSTANTANEO SABOR A VAINILLA X 5 kg	Und.	8.00	12.00	4.00	20.00
17	GALLETA DE SODA A GRANEL	Kg.	120.00	180.00	60.00	300.00
18	GELATINA A GRANEL	Kg.	240.00	360.00	120.00	600.00
19	GELATINA DIETETICA SOBRE X 19 G	unidad	96.00	144.00	48.00	240.00
20	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 kg	Kg.	32.00	48.00	16.00	80.00



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**
**CONSOLIDADO DEL REQUERIMIENTO DE VIVERES LICITACIÓN PUBLICA - DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HN "LUIS N. SAENZ" - PERIODO 2023-2025**

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	REQ. TOTAL 2023	REQ. TOTAL 2024	REQ. TOTAL 2025	REQ. TOTAL PERIODO 2023-2025
21	GUINDON	Kg.	80.00	120.00	40.00	200.00
22	HARINA DE CHUÑO	Kg.	2000.00	3000.00	1000.00	5000.00
23	HARINA PARA APANAR	Kg.	160.00	240.00	80.00	400.00
24	HARINA DE SOYA	Kg.	400.00	600.00	200.00	1000.00
25	HARINA DE MACA	Kg.	128.00	192.00	64.00	320.00
26	HIGO SECO	Kg.	160.00	240.00	80.00	400.00
27	HONGO SECO	Kg.	18.00	24.00	8.00	40.00
28	LAUREL (AL PESO)	Kg.	4.00	6.00	2.00	10.00
29	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	Kg.	40.00	60.00	20.00	100.00
30	MAIZ MOTE PELADO	Kg.	120.00	180.00	60.00	300.00
31	MANI ENTERO	Kg.	72.00	108.00	36.00	180.00
32	MARGARINA CON SAL A GRANEL	Kg.	160.00	240.00	80.00	400.00
33	MERMELADA X 1 kg	UND.	480.00	720.00	240.00	1200.00
34	MORON ENTERO	Kg.	96.00	144.00	48.00	240.00
35	MOSTAZA X 1 kg	Kg.	40.00	60.00	20.00	100.00
36	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	Kg.	24.00	36.00	12.00	60.00
37	PAPILLO MOLIDO A GRANEL	Kg.	16.00	24.00	8.00	40.00
38	CHANCACA (AL PESO)	Kg.	200.00	300.00	100.00	500.00
39	PANETON X 1KG	UND.	100.00	100.00	0.00	200.00
40	PASA NEGRA DESHIDRATADA	Kg.	96.00	144.00	48.00	240.00
41	PASTA DE TOMATE	Kg.	240.00	360.00	120.00	600.00
42	PIMENTON EN POLVO A GRANEL	Kg.	40.00	60.00	20.00	100.00
43	PIMENTA NEGRA MOLIDA	Kg.	16.00	24.00	8.00	40.00
44	POLENTA DE MAIZ GRANULADO	Kg.	96.00	144.00	48.00	240.00
45	SALSA DE OSTION X 1 L	Und.	128.00	192.00	64.00	320.00
46	SEMOLA X 1 kg	Und.	384.00	576.00	192.00	960.00
47	SILLAGO X 1 L	litro	384.00	576.00	192.00	960.00
48	TE NEGRO A GRANEL	Kg.	4.00	6.00	2.00	10.00
49	TRIGO PELADO ENTERO	Kg.	320.00	480.00	160.00	800.00
50	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	Und.	24.00	36.00	12.00	60.00
51	VINAGRE BLANCO X 1 L	litro	80.00	120.00	40.00	200.00
52	VINO BLANCO	litro	80.00	120.00	40.00	200.00
53	VINO TINTO	litro	80.00	120.00	40.00	200.00
5	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	U.M.				
1	LECHE EVAPORADA SEMI DESCREMADA 400 g APROX.	Und.	5376.00	8064.00	2698.00	13440.00
2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX	Und.	2560.00	3840.00	1280.00	8400.00



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"CONSOLIDADO DEL REQUERIMIENTO DE VIVERES LICITACIÓN PUBLICA - DEPARTAMENTO DE  
NUTRICION DEL HN "LUIS N. SAENZ" - PERIODO 2023-2025

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	REQ. TOTAL 2023	REQ. TOTAL 2024	REQ. TOTAL 2025	REQ. TOTAL PERIODO 2023-2025
3	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	Und.	15936.00	23904.00	7968.00	39840.00
4	QUESO FRESCO DE VACA / QUESO FRESCO DESCREMADO SIN SAL	Kg.	2400.00	3600.00	1200.00	6000.00
5	QUESO PARIÁ	Kg.	240.00	360.00	120.00	600.00
6	YOGURT	litro	1800.00	2400.00	800.00	4000.00
6	<b>VIVERES FRESCOS: FRUTAS</b>	<b>U.M.</b>				
1	AGUAYMANTO	Kg.	272.00	408.00	136.00	680.00
2	COCONA (AL PESO)	Kg.	272.00	408.00	136.00	680.00
3	MANZANA CORRIENTE	Kg.	680.00	1020.00	340.00	1700.00
4	MEMBRILLO (AL PESO)	Kg.	1708.00	2652.00	884.00	4420.00
5	PEPINO DULCE (AL PESO)	Kg.	2720.00	4080.00	1360.00	6800.00
6	PIÑA CAYENA (AL PESO)	Kg.	6440.00	8160.00	2720.00	13600.00
7	TUNA (AL PESO)	Kg.	1968.00	2952.00	984.00	4920.00
7	<b>VIVERES FRESCOS: VERDURAS</b>	<b>U.M.</b>				
	ACELGA (AL PESO)	Kg.	36.00	54.00	18.00	90.00
	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	Kg.	400.00	600.00	200.00	1000.00
	AJÍ PELADO A GRANEL	Kg.	1360.00	2040.00	680.00	3400.00
	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.	96.00	144.00	48.00	240.00
	ALCACHOFA PELADA (TAPA DE ALCACHOFA)	UND.	544.00	816.00	272.00	1360.00
	APIO (AL PESO)	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
	ARVEJA VERDE EN VAINA AMERICANA	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
	BERENJENA (AL PESO)	Kg.	816.00	1224.00	408.00	2040.00
	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.	1224.00	1836.00	612.00	3060.00
	BROCOLI (AL PESO)	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
	CAIGUA TIPO CRIOLLO	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.	200.00	300.00	100.00	500.00
	CEBOLLA ROSADA (AL PESO)	Kg.	7480.00	11220.00	3740.00	18700.00
	CEDRON (AL PESO)	Kg.	160.00	240.00	80.00	400.00
	COL CHINA (AL PESO)	Kg.	136.00	204.00	68.00	340.00
	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	Kg.	1360.00	2040.00	680.00	3400.00
	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
	CULANTRO (AL PESO)	Kg.	240.00	360.00	120.00	600.00
	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.	272.00	408.00	136.00	680.00
	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	160.00	240.00	80.00	400.00
	ESPINACA (AL PESO)	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
	FRIJOL CHINO	Kg.	816.00	1224.00	408.00	2040.00
	FRIJOL VERDE	Kg.	816.00	1224.00	408.00	2040.00
	HABA FRESCA	Kg.	1224.00	1836.00	612.00	3060.00



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

CONSOLIDADO DEL REQUERIMIENTO DE VIVERES LICITACIÓN PÚBLICA - DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HN "LUIS N. SAENZ" - PERIODO 2023-2025

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	REQ. TOTAL 2023	REQ. TOTAL 2024	REQ. TOTAL 2025	REQ. TOTAL PERIODO 2023-2025
25	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.	80.00	120.00	40.00	200.00
26	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.	240.00	360.00	120.00	600.00
27	HUACATAY (AL PESO)	Kg.	68.00	102.00	34.00	170.00
28	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.	104.00	156.00	52.00	280.00
29	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)	Kg.	816.00	1224.00	408.00	2040.00
30	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	160.00	240.00	80.00	400.00
31	MENTA	Kg.	160.00	240.00	80.00	400.00
32	MUNA	Kg.	160.00	240.00	80.00	400.00
33	NABO	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
34	OLLUCO	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
35	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	816.00	1224.00	408.00	2040.00
36	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	240.00	360.00	120.00	600.00
37	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	Kg.	4080.00	6120.00	2040.00	10200.00
38	PORO (AL PESO)	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
39	RABANITO (AL PESO)	Kg.	816.00	1224.00	408.00	2040.00
40	ROCOTO AL PESO (AL PESO)	Kg.	248.00	372.00	124.00	620.00
41	ROMERO	Kg.	80.00	120.00	40.00	200.00
42	TOMATE (AL PESO)	Kg.	2720.00	4080.00	1360.00	6800.00
43	TOMILLO (AL PESO)	Kg.	80.00	120.00	40.00	200.00
44	ZANAHORIA	Kg.	8840.00	13260.00	4420.00	22100.00
45	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.	2040.00	3060.00	1020.00	5100.00
8	PANES	U.M.				
1	PAN DE YEMA	UND.	75600.00	113400.00	37800.00	189000.00
2	PAN FRANCÉS	UND.	162000.00	243000.00	81000.00	405000.00
3	PAN INTEGRAL	UND.	75600.00	113400.00	37800.00	189000.00
5	PAN DE MOLDE X 24 UNIDADES	Und.	1298.00	1044.00	648.00	3240.00
6	TOSTADA X 24 UNIDADES	Und.	1298.00	1944.00	648.00	3240.00
9	COMPLEMENTOS NUTRICIONALES 1	U.M.				
1	FIBRA SOLUBLE	UND.	480.00	720.00	240.00	1200.00
2	COMPLEMENTO NUTRICIONAL A BASE DE PROTEINA DE SUERO DE LECHE CONCENTRADA Y LECITINA DE SOYA X 275 g	unidad	980.00	1440.00	480.00	2400.00
10	NUTRIENTES ENTERALES	unidad				
1	NUTRIENTE ENTERAL HIPERTONICO POLIMERICO	kilo	1440.00	2160.00	720.00	3600.00
2	NUTRIENTE ENTERAL PARA PACIENTE DIABETICO	kilo	720.00	1080.00	360.00	1800.00
11	SUPLEMENTOS NUTRICIONALES O-3	U.M.				
1	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON VITAMINA D Y OMEGA 3 X 237 ml	unidad	490.00	734.00	244.00	1224.00



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

CONSOLIDADO DEL REQUERIMIENTO DE VIVERES LICITACIÓN PUBLICA - DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HN "LUIS N. SAENZ" - PERIODO 2023-2025

ITEM	ALIMENTOS PARA LICITACION PUBLICA	U.M.	REQ. TOTAL	REQ. TOTAL	REQ. TOTAL	REQ. TOTAL
			2023	2024	2025	PERIODO 2023-2025
12	SUPLEMENTOS NUTRICIONALES CON INMUNONUTRIENTES	unidad				
1	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON INMUNONUTRIENTES	unidad	564.00	918.00	354.00	1482.00



*[Handwritten Signature]*  
 05-254462  
 GIULIANA ROSA DEL CASTILLO VIDAL  
 CORONEL SPNP  
 JEFE DEL OPTO DE NUTRICION HN#PNPLNS

*[Handwritten Signature]*

*[Handwritten Signature]*

*[Handwritten Signature]*

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO 2:  
**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS**

ITEM 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS:

1.-FICHA TECNICA: CARNE DE RES CORTE PEJERREY

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	ASADO DE RES PEJERREY
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Carnes y productos cárnicos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto alimenticio procedente del corte de Carne de vacuno más suave, tiene menos grasa que los otros cortes de asado por lo que el producto deberá presentar un esbozo de grasa de cobertura mínima
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS; DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)</li><li>- El producto al momento de su internamiento deberá presentar la <b>CONSTANCIA DE BENEFICIO</b> expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (Camal).</li></ul>
<b>TRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Consistencia:</b> Textura blanda, firme al tacto, tanto en el esbozo de grasa como el músculo</li><li>- <b>Sin aspecto gomoso en la superficie</b></li><li>- <b>Color:</b> Músculo rojo oscuro característico.</li><li>- <b>Sin presencia de coágulos.</b></li><li>- <b>Olor:</b> Sui generis exento de cualquier olor anormal.</li></ul> <b>Otros:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- El producto no debe tener más de 24 horas de beneficiado.</li><li>- El peso debe ser en porciones de acuerdo al uso programado y solicitado en cronograma.</li><li>- La carne de res no deberá tener residuos de peróxido de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.</li><li>- El pH deberá estar en los rangos 5.5- 5.4.</li></ul>
<b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias	
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP. 201.055.200 carne y productos cárnicos. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

... 017

**2.-FICHA TECNICA. - PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Carnes y productos cárnicos.
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto alimenticio procedente del corte de la pierna de cerdo, fresco con mínima cobertura de grasa.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)</li> <li>- El producto al momento de su internamiento deberá presentar la <b>CONSTANCIA DE BENEFICIO</b> expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (Camal).</li> </ul>
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características Organolépticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Consistencia:</b> Textura blanda, firme al tacto, tanto en el esbozo de grasa como el músculo.</li> <li>- <b>Sin aspecto gomoso en la superficie</b></li> <li>- <b>Color:</b> Superficie brillante y humedad que se percibe, músculo rojo súbito característico.</li> <li>- Cobertura mínima de grasa de color blanca o ligeramente amarilla</li> <li>- <b>Olor:</b> Sui géneris exento de cualquier olor anormal.</li> <li>- <b>NO</b> presencia de quistes en la masa muscular.</li> </ul> <p><b>Otros:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto no debe tener más de 24 horas de beneficiado.</li> <li>- <b>El peso debe ser en porciones de acuerdo al uso programado y solicitado en cronograma.</b></li> <li>- El pH deberá estar en los rangos de 5.5 - 6</li> </ul> <p><b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias</li> </ul>
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	<b>NTP. 201.003.2012. Carnes y Productos cárnicos. Definiciones. Clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcino</b>



Rd

Rd

J



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

3.-FICHA TÉCNICA: CARNE DE RES BISTEC CADERA

018

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	CARNE DE RES BISTEC
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Carnes y productos cárnicos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto alimenticio procedente del corte de Carne de vacuno fresca, sin hueso, con presencia de grasa mínima, debe ser limpia de tejido conectivo y nervios, de presentación homogénea y suave.  Corte de carne aceptados Bistec tapa o cadera.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)</li> <li>- El producto al momento de su internamiento deberá presentar la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (Camal).</li> </ul>
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características Organolépticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Consistencia:</b> El músculo debe ser de Textura blanda, firme al tacto.</li> <li>- <b>Sin aspecto gomoso en la superficie</b></li> <li>- <b>Color:</b> Superficie brillante rojo oscuro homogéneo, característico en su totalidad.</li> <li>- <b>Sin presencia de coágulos.</b></li> <li>- <b>Olor:</b> Sui géneris exento de cualquier olor anormal.</li> </ul> <p><b>Otros:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No deberá tener residuos de peróxido de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias seporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.</li> <li>- <b>El peso debe ser en porciones de acuerdo al uso programado y solicitado en cronograma.</b></li> <li>- El pH deberá estar en los rangos 5.5 - 6.4.</li> </ul> <p><b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias</li> </ul>
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP. 201.055.200 carne y productos cárnicos. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

019

4.-FICHA TECNICA: MONDONGO DE RES

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	MONDONGO IMPORTADO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Carnes y productos cárnicos.
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Mondongo de res blanqueado, pre cocido y congelado.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Registro Sanitario otorgado por DIGESA, en el que se consigne tipo de empaque, procedencia, presentación y vida útil del producto.
<b>OTROS:</b>	<p><b>Presentación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Primario:</b> Bolsas de polietileno de baja densidad.</li> <li>- <b>Secundario:</b> Cajas de cartón corrugado resistente a su manipulación durante el transporte, de 1 a 20 kg.</li> <li>- <b>El peso debe ser en porciones de acuerdo al uso programado y solicitado en cronograma.</b></li> </ul> <p><b>Rotulado:</b> De acuerdo al Art. 116 y 117 DS007-98SA.</p> <p><b>Transporte:</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Gula para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.</li> <li>- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.</li> <li>- Se debe mantener el control de la temperatura de refrigeración y humedad.</li> </ul> <p><b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li> </ul>
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP. 201.004.2016 Carne y productos cárnicos. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y menudencias de bovinos.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

ITEM 2: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE AVES Y DERIVADOS

020

1.-FICHA TECNICA: CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA CONGELADA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	AVES Y DERIVADOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Carcasa de la gallina congelada entera, eviscerado sin menudencia ni cabeza, con peso promedio de 3 kg.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características Organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Envase Primario:</b> Bolsas de polietileno sellada, con logo impreso.</li> <li>- <b>Peso promedio:</b> 3 – 4 Kg.</li> <li>- <b>Envase Secundario:</b> Caja de cartón, con logo Agrosuper en tapa y base</li> <li>- <b>Características: Clase A:</b> Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes; libre de huesos rotos en ave entera o en partes, las puntas de las alas pueden ser removidas, la cola puede ser removida de la base. las carcasas deben estar limpias, libre de plumas con leve tolerancia de rezago de cañones de pluma (4 rezagos de cañones). No deben presentar lesiones por frío o por escaldado, cobertura de grasa bien distribuida, sin presencia de magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones</li> <li>- <b>Aspecto General:</b> Presentarán un buen acabado y conformación.</li> <li>- <b>Olor:</b> Sul generis y exento de cualquier olor anormal.</li> <li>- <b>Consistencia:</b> Firme al tacto</li> <li>- <b>PH 5.8-6.5</b></li> </ul> <p><b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias</li> </ul>
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP. 201.054 2009. Carne y productos cárnicos Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes.



A

M

J

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

021

**2.-FICHA TECNICA: POLLO ENTERO SIN MENUENCIA**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	AVES Y DERIVADOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Carcasa de pollo entero, eviscerado sin menudencia ni cabeza, con Peso promedio de 2.0 kg a 2.2 kg.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características Organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Características: Clase A:</b> Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes; libre de huesos rotos en ave entera o en partes, las puntas de las alas pueden ser removidas, la cola puede ser removida de la base, las carcasas deben estar limpias, libre de plumas. No deben presentar lesiones por frío o por escaldado, cobertura de grasa bien distribuida, sin presencia de magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones</li> <li>- Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Avícolas" contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA</li> <li>- <b>Aspecto General:</b> Presentarán un buen acabado y conformación.</li> <li>- <b>Olor:</b> Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</li> <li>- <b>Consistencia:</b> Firme al tacto.</li> <li>- Al momento de su recepción el producto deberá estar refrigerado con una temperatura no mayor a 7°C (en el musculo)</li> </ul> <p>La carne de ave no deberá tener residuos de peróxido de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. El pH deberá estar en los rangos de 5.8 - 6.5.</p>
<b>OTROS:</b>	<p><b>Presentación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Primario:</b> Bolsa de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto). De acuerdo al requerimiento del Área usuaria. <b>Secundario:</b> Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte deberá estar cubierto de hielo</li> </ul>
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP, 201.054 2009. Carne y productos cárnicos Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

022

3-FICHA TÉCNICA: CHULETA DE PECHUGA DE PAVITA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	CHULETA DE PECHUGA DE PAVITA MEDIUM
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	AVES Y DERIVADOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Corte transversal de la pechuga especial de pavita médium congelad.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario de Alimentos vigente, expedido por DIGESA.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características Organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No deben presentar lesiones por frío o por escaldado, cobertura de grasa bien distribuida, sin presencia de magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado.</li> <li>- Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</li> <li>- Color: rosado característico.</li> </ul> <p>La carne de ave no deberá tener residuos de peróxido de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. El pH deberá estar en los rangos de 5.8 - 6.5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Dimensión por unidad:</b>  Longitud: 13.0 cm a 17.0 cm  Ancho: 9.5 cm a 10.5 cm  Espesor: 1.5cm a 1.5 cm  Peso 130 g a 215 g</li> </ul>
<b>OTROS:</b>	<p><b>Presentación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Primario:</b> Bolsa de polietileno, termosellada Bolsa x 1500 Kg con peso promedio de 1.350 Kg a 1.650 Kg</li> <li>- <b>Secundario:</b> Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte deberá estar cubierto de hielo</li> </ul>
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP. 201.054 2009



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****4.-FICHA TECNICA: PAVO ENTERO CONGELADO SIN MENUDENCIA**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	PAVO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	AVES Y DERIVADOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Carcasa de Pavo entero, eviscerado sin menudencia ni cabeza, con Peso promedio de 7- 8 kg.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA. En el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características Organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Características:</b> Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes; libre de huesos rotos, las puntas de las alas pueden ser removidas, la cola puede ser removida de la base, las carcasas deben estar limpias, libre de plumas, sin laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones.</li> <li>- <b>Aspecto General:</b> Presentarán un buen acabado y conformación.</li> <li>- <b>Olor:</b> Suí generis y exento de cualquier olor anormal</li> <li>- <b>Consistencia:</b> Firme al tacto</li> </ul> <p>La carne de ave no deberá tener residuos de peróxido de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.</p>
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP. 201.054 2009. Carne y productos cárnicos Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****ITEM 4: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ENTREMESCES**

024

**1.-FICHA TÉCNICA: ACEITUNA DE BOTIJA**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	ACEITUNA NEGRA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	ENTREMES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Fruto de variedades de olivo cultivado, ( <i>Olea europea sativa</i> Hoffg. Link), sano, cosechado en el estado de madurez y de calidad extra o de primera.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple del Registro Sanitario del producto Aceituna (con o sin pepa) vigente, expedido por la DIGESA.  El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características organolépticas:</b>  Color: Negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.  Olor: Característico.  Calidad: Extra o de primera.  Exentas de defectos que puedan afectar su agradabilidad o adecuada conservación, exentas de materias extrañas.  La salmuera deberá ser limpia y exenta de materias extrañas, sabor y olor anormales. El peso escurrido mínimo 40% del producto de acuerdo a la forma de presentación aceituna entera o deshuesada.
<b>OTROS</b>	<b>Envase:</b>  Deberá ser empacado en bolsas de polietileno que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.  Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente.  El envase debe estar lleno mínimo al 90% de su volumen.  El envase debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  <b>Presentación:</b> Empaques de 02 o 05 kg.



R

P

9



## "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

...025

## 2.-FICHA TÉCNICA: JAMON DE PAVO

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	JAMON DE PAVO
GRUPO DE ALIMENTOS:	ENTREMES
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	Elabora de pechuga de pavo sin grasa. Condimentado con ajos, comino, cebolla y pimienta.
Características Técnicas del Bien:	
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
ATRIBUTOS DEL BIEN	<p><b>Características fisicoquímicas:</b>            Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C.            pH: 5.7-6.2.            Humedad máx.: 70%            Materia Grasa: máx. 6%            Proteína máx. 20%            Tamaños y formas: Laminado de forma rectangular de medidas 20 X 40 cm. aprox.</p> <p><b>Características organolépticas:</b>            Aspecto exterior: forma irregular, firme y consistente al tacto  <b>De color ahumado.</b> Al corte, aspecto liso y color sonrosado en zonas magras y blanco en el resto, con diferenciación clara entre magro y tocino. <b>De sabor característico.</b></p>
OTROS:	<p><b>Presentación:</b> Empacado al vacío en bolsa termosellable de 500 gr a 01 kg.</p> <p><b>Rotulado</b>            D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS; Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010</p> <p>El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto</p> <p><b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>            De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias</p>
REQUISITOS MINIMOS	NTP.201.007:1999 Carnes y productos cárnicos Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

026

**3. FICHA TÉCNICA: SALCHICHADE CERDO (HOT DOG)**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	SALCHICHA TIPO VIENA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	ENTREMES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es un embutido escaldado elaborado con carne recién sacrificada de novillos, terneras y cerdos jóvenes y magros.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	En la elaboración de las salchichas tipo Viena se emplea carne de res y cerdo, grasa. La carne de cerdo confiere color entre rosa claro y rojo mate a la masa, en cambio la carne de res presenta un color rojo claro e intenso, que da consistencia a la masa y sabor fuerte  Reciben un tratamiento térmico que coagula las proteínas y le dan una estructura firme y elástica; posteriormente se ahúman para darles un sabor específico.  Estos productos son de consistencia suave, elevada humedad <b>Características fisicoquímicas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C.</li> <li>• pH: 5.7-6.2.</li> <li>• Humedad máx.: 70%</li> <li>• Materia Grasa: máx. 6%</li> <li>• Proteína máx.: 20%</li> </ul>
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> de 200 gr. A 01 kg.  <b>Empaque y almacenamiento:</b> Empacado al vacío de polietileno.  Los envases del producto deberán llevar rotulado según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA  Además, deberá considerar D.S.012-2018. S.A. Ley N°30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños y adolescentes, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N°017-2017-SA.  El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.  <b>Transporte</b> D.S. N° 007-98-SA
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP.201.007:1999 Carnes y productos cárnicos Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos.

**4. FICHA TÉCNICA: SALCHICHA HUACHANA/ HUACHO**

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

027

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	SALCHICHA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	ENTREMES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La salchicha huachana es un tipo de embutido típico de la gastronomía del Perú, originario de Huacho, ciudad ubicada al norte del Departamento de Lima. Está compuesta por carne y grasa de cerdo finamente picadas. Posee un característico color anaranjado obtenido a partir de los tintes naturales de las semillas de achiote
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copla simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	En la elaboración de las salchichas se emplea carne de cerdo molida, carne de res y grasa de cerdo.  Reciben un tratamiento térmico que coagula las proteínas y le dan una estructura firme y elástica; posteriormente se ahúman para darles un sabor específico.  Estos productos son de consistencia suave, elevada humedad  <b>Características fisicoquímicas:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C.</li> <li>• pH: 5.7-6.2.</li> <li>• Humedad máx.: 70%</li> <li>• Materia Grasa: máx. 6%</li> <li>• Proteína máx. 20%</li> </ul>
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> de 200 gr. A 01 kg.  <b>Empaque y almacenamiento:</b> Empacado al vacío de polietileno.  Los envases del producto deberán llevar rotulado según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA  Además, deberá considerar D.S.012-2018. S.A. Ley N°30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños y adolescentes, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N°017-2017-SA.  El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.  <b>Transporte</b> D.S. N° 007-98-SA
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP.201.007:1999 Carnes y productos cárnicos Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

028

## 5-FICHA TÉCNICA: TOCINO AL NATURAL

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	TOCINO AL NATURAL
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	ENTREMES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto fabricado de la Panceta de cerdo limpia, curada y ahumada, con agua, sal, azúcares, proteína láctea, estabilizantes ( E-451 y E-407 ), antioxidante ( E-301 ), conservantes ( E-250 y E-252 ) y aromas naturales.
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple del Registro Sanitario del producto Aceituna (con o sin pepa) vigente, expedido por la DIGESA, según corresponda, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.  El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características fisicoquímicas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C.</li> <li>• pH: 5.7-6.2.</li> <li>• Humedad máx.: 70%</li> <li>• Materia Grasa: máx. 6%</li> <li>• Proteína máx. 20%</li> </ul> <b>Características organolépticas:</b> <b>Aspecto exterior.</b> forma irregular, firme y consistente al tacto, debido al hueco de las costillas. <b>De color ahumado.</b> Al corte, aspecto liso y color sonrosado en zonas magras y blanco en el resto, con diferenciación clara entre magro y tocino. <b>De sabor ahumado</b> característico.
<b>OTROS:</b>	<b>Envase:</b> Producto empacado al vacío en bolsa de poliamida termosellable, termoencogible de 500 g. a 01 kg.  Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada según lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  Mantener refrigerado de 0 a 4 °C. evitar contacto directo con la luz solar y el maltrato del empaque.  El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto  <b>Transporte:</b> D.S. N° 007-98-SA
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP. 201.007:1999



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

029

**ITEM 4: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES SECOS****1.-FICHA TÉCNICA: ACEITE DE SOYA**

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	ACEITE DE SOYA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	LITROS.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto que se obtiene al procesar el aceite desgomado de soya pasando por las etapas de refinado, blanqueado y deodorizado.
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características organolépticas:</b> <b>Sabor y Olor:</b> Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios. <b>Partículas extrañas:</b> No llevar partículas extrañas en suspensión <b>Agua</b> No contener más de 0,1%. <b>Acidez:</b> No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0,20%. <b>Índice de peróxido:</b> No mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra. <b>Resistencia al frío:</b> (aplicable solo para aceites winterizados) Mínimo de 5 horas a 0°C. <b>Aceite mineral:</b> Exentos de aceite de origen mineral de presentación aceituna entera o deshuesada.
<b>OTROS:</b>	<b>PRESENTACIÓN:</b> <b>Envase Primario:</b> Plástico transparente PET de Botellas de polipropileno de 01 litro <b>Envase Secundario:</b> Caja de cartón corrugado X 12 unidades. <b>Rotulado</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda. <b>TRANSPORTE:</b> De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP - CODEX STAN210- 214 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

... 030

**2.- FICHA TÉCNICA: AJI PANCA SECO SIN PEPAS**

Características Generales del Bien:									
<b>DENOMINACION:</b>	AJI PANCA SECO SIN PEPAS								
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS								
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.								
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El aji panca, <i>Capsicum chinense</i> , es fruto maduro seco y picante de la familia de las solanáceas.								
Características Técnicas del Bien:									
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características Físico - Organolépticas</b></p> <p>Forma : Baya alargada, seca y sin pepas.            Tamaño : El tamaño está determinado por la longitud de acuerdo con el cuadro siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ajies</th> <th>Longitud (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pequeños</td> <td>&lt; 8</td> </tr> <tr> <td>Medianos</td> <td>6 - 8</td> </tr> <tr> <td>Largos</td> <td>&gt; 8</td> </tr> </tbody> </table> <p>Color : Rojo oscuro.            Aspecto : Arrugado y brillante generalmente.            Sabor : Muy picante y característico            Olor : Aromático, característico y natural.</p> <p><b>Requisitos mínimos de calidad</b>            El aji panca seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos:            Los frutos deberán presentarse limpios, enteros, sanos y sin pepas.            El producto deberá estar libre de insectos, excremento de roedores.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar exentas de manchas oscuras internas</li> <li>• Tamaño uniforme.</li> </ul>	Ajies	Longitud (cm)	Pequeños	< 8	Medianos	6 - 8	Largos	> 8
Ajies	Longitud (cm)								
Pequeños	< 8								
Medianos	6 - 8								
Largos	> 8								
<b>OTROS:</b>	<p><b>Presentación</b>            Bolsa de polipropileno - polietileno de 0.250 - 1 kg.            El envase deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas, químicas y organolépticas.</p> <p><b>Rotulado</b>            D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias</p>								
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIO:</b>	Copia simple de la autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.								





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

031

3.-FICHA TECNICA: ANIS EN GRANO ENTERO

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	ANIS EN GRANO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El anís (pimpinella anisum) es la semilla del fruto de una hierba familia de las apiáceas.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	De primera calidad, grano seleccionado. Olor sui generis, aromático exento de olores extraños, Color marrón claro, ligeramente verde. Libre de impurezas y partículas extrañas.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.
<b>OTROS:</b>	Presentación Bolsa de polipropileno - polietileno de 0.250 – 1 kg. El envase deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas, químicas y organolépticas. Rotulado Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: Nombre y marca del producto. Peso neto en kilogramos. N° de Reg ó Aut. Sanitaria. Tempo de Vida Útil (Fecha de Prod./Fecha de Venc). Transporte El medio de transporte empleado no deberá transmitir al anís, características indeseables que impidan su consumo.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple de la autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

032

## 4. FICHA TÉCNICA: CAFÉ MOLIDO

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	CAFÉ MOLIDO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto obtenido de la torrefacción del grano de café y su posterior molienda.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS:</b>	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p><b>Envase primario:</b> bolsa de polipropileno trilaminado de 200 g. y 1kg. (A solicitud del área usuaria)</p> <p><b>Envase secundario:</b> Caja de cartón corrugado</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, y sus modificatorias</p> <p><b>Transporte</b></p> <p>El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA) y sus modificatorias.</p> <p><b>Almacenamiento</b></p> <p>El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA) y sus modificatorias.</p>
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP-ISO 11294:2001 (REVISADA 2019) CAFÉ TOSTADO MOLIDO



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

033

## 5.-FICHA TECNICA: CANELA ENTERA

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	CANELA ENTERA
GRUPO DE ALIMENTOS:	VIVERES SECOS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	Especie seca aromática de primera calidad, nacional extraído de la corteza del árbol de la canela.
Características Técnicas del Bien:	
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	<p>Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso. o Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.</p> <p>Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.</p>
ATRIBUTOS DEL BIEN	<p>Características organolépticas:  Apariencia: Astillas o en polvo  Sabor: Amargo, libre de sabores indeseables.  Olor: Dulce característico.  Color: Café claro</p>
OTROS:	<p><b>PRESENTACIÓN:</b>  <b>Envase primario</b>  En bolsa de polietileno de 1kg.  <b>Envase secundario</b>  Caja de cartón corrugado.  <b>Rotulado</b>  Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:  Nombre y marca del producto.  Peso neto en kilogramos.  N° de Reg ó Aut. Sanitaria.  Tempo de Vida Útil (Fecha de Prod.//Fecha de Venc).  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).  <b>Almacenamiento</b>  El almacenamiento del alimento debe ser en un ambiente seco y que cumpla con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).</p>



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

034

**6. FICHA TÉCNICA: CEBADA TOSTADA**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	CEBADA TOSTADA
<b>GRUPO ALIMENTOS:</b>	DE VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el grano de la cebada que ha sido tostado.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	Granos homogéneos, grandes y enteros, seleccionados y tostados (Humedad: Máx. 14.5 %,) limpio de piedrecillas o cualquier otra sustancia extraña, libre de impurezas.  De primera calidad, granos homogéneos, grandes y enteros, seleccionados y tostados
<b>OTROS:</b>	<b>PRESENTACION:</b>  Envase primario: Bolsa de Polietileno. Tiempo de Vida Útil: de 6 meses a 1 año Peso: de 1 a 5 kg. Envase sellado.  <b>Rotulado, Transporte y almacenamiento:</b>  D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

035

7.-FICHA TECNICA: CERVEZA NEGRA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	CERVEZA NEGRA
<b>GRUPO ALIMENTOS:</b>	DE VIVERES SECOS
<b>UNIDAD MEDIDA:</b>	DE UNIDAD x 600 ml
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La cerveza negra es una bebida producto de un proceso extra de maduración con el que se acentúa su cuerpo y sabor utilizando una selección de finos ingredientes. Las maltas tostadas en su receta y una fermentación larga, le dan a esta cerveza, su profundo color oscuro y dulzor amargo distintivo.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS:</b>	<b>Envase:</b> Vidrio <b>Vida Útil del Producto:</b> 01 año. <b>Presentación</b> Botella de vidrio x 600 ml. <b>Rotulado, Transporte y almacenamiento:</b> D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****7. FICHA TÉCNICA: CACAO EN PASTA**

036

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	PASTA DE CACAO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	UNIDADES
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Pasta de cacao obtenido de la molienda del cacao, tostado, descascarillado, sin eliminar ninguno de sus constituyentes, y tendrá añadido vainilla, sin azúcar ni otros añadidos, que puede tratarse químicamente. La pasta de cacao es preparada bajo un ambiente higiénico, basado en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y es un producto para consumirlo como bebida.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS:</b>	<b>Envase</b>  Envase en bolsa de polipropileno de 5x10, etiqueta de papel couche brillante de 300g., los mismos que deben cumplir con lo establecido en el art. 118 y 119 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias Vida Útil del Producto: 01 año.  <b>Presentación</b>  Tabletas de 400 gr.  <b>Rotulado, Transporte y almacenamiento:</b>  D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 208.028:2010





## "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

## 8.-FICHA TÉCNICA: CLAVO DE OLOR. -

037

Características Generales del Bien:	
DENOMINACIÓN:	CLAVO DE OLOR
GRUPO DE ALIMENTOS:	VIVERES SECOS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilos
DESCRIPCIÓN GENERAL	Obtenido de los botones florales de <i>Eugenia caryophyllus</i> (C. Sprengel) Bullock y Harrison.
Características Técnicas del Bien:	
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	<p>Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso. o Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.</p> <p>Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.</p>
OTROS:	<p><b>Envase</b></p> <p>En bolsa de polietileno blanco opaco, el mismo que deben cumplir con lo establecido en el art. 118 y 119 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p><b>Rotulado:</b></p> <p>Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y marca del producto.</li> <li>• Peso neto en kilogramos.</li> <li>• N° de Reg ó Aut. Sanitaria.</li> <li>• Tempo de Vida Útil (Fecha de Prod //Fecha de Ven).</li> </ul> <p><b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b></p> <p>De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p>



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

038

## 9. FICHA TÉCNICA: COCO RALLADO:

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	COCO RALLADO
GRUPO DE ALIMENTOS:	VIVERES SECOS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilos
DESCRIPCIÓN GENERAL	Coco rayado deshidratado en finas tiras utilizado para repostería.
Características Técnicas del Bien:	
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
ATRIBUTOS DEL BIEN	Color: blanco;  Sabor: característico dulce;  Olor: característico suave;  Textura: tiras y/o gránulos.
OTROS:	<b>PRESENTACIÓN:</b>  En bolsa de exterior polipropileno, interior papel kraft de 0,5 kg y 01 kg. (A solicitud del área usuaria), el mismos que deben cumplir con lo establecido en los art. 118 y 119 del Decreto Supremo N° 007-98-SA. De 100gr – 1 kg  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 208.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según correspond, Decreto Supremo N° 012-2018-SA.  <b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>  De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

039

**10-FICHA TECNICA: COCOA EN POLVO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	COCOA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	UNIDAD
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto elaborado con pasta, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, no se deben añadir sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Licor de cacao y lecitina de soya.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características organolépticas:</b> Sabor: Ligeramente amargo, libre de sabores indeseables. Olor: Característico a chocolate. Color: Marrón oscuro Textura: En polvo sin grumos, y sin presencia de sustancias extrañas.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Paquetes sobre de 160 gr, <b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

040

11-FICHA TECNICA: COMINO MOLIDO.

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	COMINO MOLIDO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilos
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Obtenido de la molenda del comino (Cuminum cyminum) que es el fruto maduro y desecado de una planta herbácea anual de la familia del perejil. El fruto es de color cuero verdoso, largo y estrecho con costillas a lo largo. Tiene un aroma tibio y amargo.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación: Envase</b>  En bolsa de laminado de políester-polietileno de 500, termosellado el mismo que deben cumplir con lo establecido en el art. 118 y 119 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.  <b>Presentación: Bolsa de 01 kg.</b>  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA 'Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas' y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del 'Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas' (D.S. N° 007-98-SA) y sus modificatorias.  <b>Almacenamiento</b>  Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares.  Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.



Handwritten signature

Handwritten signature

92



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

041

13.-FICHA TECNICA: FIDEOS SURTIDOS

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	FIDEOS SURTIDOS.
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón, incluyendo dentro de la variedad los siguientes: Cabello de ángel, caracol, canuto grande, codito, munición y tornillo.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). Requisitos físicos: Humedad: Máximo 15% Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.45%
<b>OTROS:</b>	<b>Envase</b> <b>Primario:</b> Paquetes de polietileno de alta densidad, de 250 gr. <b>Secundario:</b> Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, de 10 kg.,  Los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.  <b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

042

14.-FICHA TECNICA: FIDEO TALLARIN SPAGHETTI

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	FIDEO TALLARIN SPAGHETTI
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El fideo spaghetti, es un tipo de fideo de pasta larga seca de sección redonda.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). <b>Requisitos físicos</b> <b>Humedad:</b> Máximo 15% <b>Acidez (expresada en ácido láctico):</b> Máximo 0.45%
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Envase Primario: Paquetes de polietileno de alta densidad, de 500 gr. Envase Secundario: x 10 kg. Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. Los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.  <b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

043

## 15 FICHA TECNICA: FIDEOS CABELLO DE ANGEL

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	FIDEOS CABELLO DE ANGEL
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón, incluyendo dentro de la variedad los siguientes: Cabello de ángel, caracol, canuto grande, codito, munición y tornillo.
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón. (Base 15% de humedad). Requisitos físicos: Humedad: Máximo 15% Acidez (expresada en ácido láctico) : Máximo 0.45%
<b>OTROS:</b>	<b>Envase</b> <b>Primario:</b> Paquetes de polietileno de alta densidad, de 250 gr. <b>Secundario:</b> Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, de 10 kg.,  Los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.  <b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

044

16. FICHA TÉCNICA: FLAN INSTANTANEO DE SABOR VAINILLA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	FLAN DE VAINILLA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	KILO
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Postre elaborado con leche de vaca, cereales, gelificante, azúcar, vainilla, caramelo.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b> Aspecto: Polvo granulado, sin grumos ni otra sustancia extraña. Color: amarillo Sabor: Vainilla Olor: Característico. Los aditivos: Deberán cumplir las normas establecidas por la legislación vigente
<b>OTROS:</b>	<b>Envase</b> Se empleará envases de polietileno con polipropileno por 5 Kg. de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte.  Los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.  <b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****17.-FICHA TECNICA DE GALLETAS DE SODA:**

005

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	GALLETA DE SODA.
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	KILO
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La galleta de soda son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo.
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	<p>Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.</p> <p>Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.</p> <p><b>Envase</b></p> <p><b>Envase primario:</b> Envase de material flexible BOPP (mono capa o laminado) u otro de material apropiado.</p> <p><b>Envase secundario:</b> Cajas de cartón corrugado de primer uso por 3 kg.</p>
<b>OTROS:</b>	<p>El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la</p> <p>Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería".</p> <p><b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b></p> <p>De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p>
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 206.001:2016





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

19. FICHA TÉCNICA DE GELATINA SURTIDA

046

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	GELATINA SURTIDA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	KILO
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Este producto se deriva de la hidrólisis parcial del colágeno contenido en las pieles y tejidos conectivos de origen animal
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b> <b>Aspecto:</b> Polvo granulado, sin grumos ni otra sustancia extraña. <b>Color:</b> Dependiendo del sabor (rojo, amarillo, anaranjado, verde). <b>Sabor:</b> Variado de acuerdo a lo solicitado. <b>Olor:</b> Característico.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Bolsas por 05 kg.  Los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.  <b>Envase:</b> Se empleará envases de polipropileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte.  <b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>  De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 209 231:1985 POSTRE DE GELATINA



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

047

**19.-FICHA TECNICA DE GELATINA DIETETICA**

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	GELATINA DIETETICA
GRUPO DE ALIMENTOS:	VIVERES SECOS
UNIDAD DE MEDIDA:	KILO
DESCRIPCIÓN GENERAL	Este producto se deriva de la hidrólisis parcial del colágeno contenido en las pieles y tejidos conectivos de origen animal
Características Técnicas del Bien:	
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
ATRIBUTOS DEL BIEN	<b>CARACTERÍSTICAS</b> <b>Aspecto:</b> Polvo granulado, sin grumos ni otra sustancia extraña. <b>Color:</b> Dependiendo del sabor (rojo, amarillo, anaranjado, verde). <b>Sabor:</b> Variado de acuerdo a lo solicitado. <b>Olor:</b> Característico.
OTROS:	<b>Presentación: SOBRE POR 19 GRAMOS. SABORES VARIADOS</b>  Los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.  <b>Envase:</b> Se empleará envases de polipropileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte.  <b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>  De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias
REQUISITOS MINIMOS	NTP 209.231:1985 POSTRE DE GELATINA



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

048

## 20.-FICHA TECNICA: GLUTAMATO MONOSODICO

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	GLUTAMATO MONOSODICO
GRUPO DE ALIMENTOS:	VIVERES SECOS
UNIDAD DE MEDIDA:	KILO.
DESCRIPCIÓN GENERAL	El glutamato monosódico (GMS) es la sal sódica del ácido glutámico (glutamato). El GMS es un sazonador utilizado por sus propiedades de realzar los sabores más agradables de los alimentos.
Características Técnicas del Bien:	
ATRIBUTOS DEL BIEN	<p>Especificaciones físico-químicas</p> <p>Descripción: Cristales blancos y/o polvo cristalino</p> <p>Identificación: Cumple</p> <p>Glutamato mono sódico (%) <math>\geq 99.0</math></p> <p>Tasa traslucida (%) <math>\geq 98.0</math></p> <p>Perdida en seco (%) <math>\leq 0.5 \%</math></p> <p>pH: 6.7 - 7.2</p> <p>Sulfato (sulfato ion)(%) <math>\leq 0.05</math></p>
OTROS:	<p><b>Presentación:</b> Bolsa de 01kg.</p> <p><b>Envase:</b> Se empleará envases de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte.</p> <p>Los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA 'Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas' y sus modificatorias.</p> <p><b>Vida útil:</b> 01 año desde la fecha de producción.</p> <p><b>Rotulado :</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p><b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).</p> <p><b>Almacenamiento</b> Almacenar en condiciones ambientales normales.</p>
REQUISITOS MINIMOS	NTP 209.039:1974 GLUTAMATO MONOSODICO MNOHIDRATADO PARA USO DOMESTICO E INDUSTRIAL.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

... 049

## 21.-FICHA TECNICA DE GUINDONES SECOS. -

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	GUINDONES SECOS
GRUPO DE ALIMENTOS:	VIVERES SECOS
UNIDAD DE MEDIDA:	KILOS.
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es el producto resultante de la deshidratación de las ciruelas frescas y maduras.
Características Técnicas del Bien:	
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
ATRIBUTOS DEL BIEN	<p><b>CARACTERÍSTICAS</b></p> <p>Producto que proviene de ciruelas (<i>Prunus domestica</i>) de calidad extra, frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de limpiado y tiernizado. Siendo debidamente seleccionada.</p> <p><b>Características Físico químicas:</b> Humedad : Máximo 34%</p> <p><b>Características Organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Color:</b> Café característico</li> <li>• <b>Olor:</b> Característico, libre de olores extraños</li> <li>• <b>Sabor:</b> Característico al producto</li> <li>• <b>Textura:</b> Suave - Firme.</li> <li>• <b>Superficie:</b> Libre de rastros de moho, hongos, o cualquier otra sustancia extraña al producto.</li> </ul>
OTROS:	<p><b>Presentación:</b></p> <p>Empaques de 1 kg</p> <p><b>Envase</b></p> <p>Bolsas de polipropileno, de alta densidad sellado herméticamente al vacío que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.</p> <p><b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b></p> <p>De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias</p>
REQUISITOS MINIMOS	NTP 209.146:1980 (REVISADA EL 2017) FRUTAS DESHIDRATADAS



A

W

J



PERU

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

050

22. FICHA TECNICA HARINA DE CHUÑO INGLES.

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	HARINA DE CHUÑO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Almidón o Fécula de papa
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <p>La fécula o a es un alimento rico en carbohidratos de color blanco, deberá presentarse el producto sin grumos, ni presencia de cuerpos extraños.</p> <p><b>Olor :</b> Característico</p>
<b>OTROS:</b>	<p><b>Envase</b></p> <p>Bolsas de papel kraft triple hoja. El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p><b>Presentación</b></p> <p>Envases de 5,10 ó 25 kg</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.</p> <p><b>Transporte</b></p> <p>El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).</p>



*[Handwritten signatures and marks]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

051

**23.-FICHA TECNICA DE HARINA DE MAIZ PARA APANAR**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	HARINA DE MAIZ PARA APANAR.
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	KILOS.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto resultante de la molienda del grano limpio de maíz seleccionado amarillo.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b> Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. La harina de maíz no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. No permitirá aquella harina de maíz que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. No se permitirá aquella harina de maíz que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina. <b>Atributos del bien</b> <b>Requisito físico – químicos</b>
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Empaques de 5 - 10 kg, <b>Envase:</b> Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y artículo 34° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". <b>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> De acuerdo a lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 205.053:1987 (revisada 2018) HARINA Y SEMOLA DE MAIZ, REQUISITOS.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

052

24. FICHA TÉCNICA: HARINA DE SOYA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	HARINA DE SOYA / SOJA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La harina de soya o soja es un producto hecho de granos de soya molida y tostada. Por su alto contenido proteico (45% aproximadamente) y bajo contenido en grasa (<2%). Es sustituto de la harina de trigo.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b> Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. La harina de soya no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. No podrá obtenerse a partir de tubérculos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. No permitirá aquella harina de soya que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. No se permitirá aquella harina de soya que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Empaques de 1 kg, 5 - 10 kg.  <b>Envase:</b> Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y artículo 34° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".  <b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> De acuerdo a lo señalado en D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
<b>REQUISITOS MÍNIMOS</b>	NTP 205.042:1970 (revisada 2017) HARINAS SUCEDANEAS.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

9<sup>1</sup>

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

053

**25. FICHA TECNICA: HARINA DE MACA****Características Generales del Bien:**

<b>DENOMINACION:</b>	HARINA DE MACA EXTRUIDA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	KILOGRAMO
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Lepidium meyenii (MACA)</i>
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es un producto elaborado a base de hipocotilos de maca seleccionados que, mediante un proceso de tratamiento térmico reduce la humedad y la carga microbiana y actúa sobre los almidones propiciando cambios físicos y químicos haciéndolos más digeribles.

**Características Técnicas del Bien:**

<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
--	--

**ATRIBUTOS DEL BIEN****CARACTERÍSTICAS**

La harina de maca extruida debe cumplir con lo siguiente:

- Deberán estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos alimentarios permitidos por el Codex Alimentarius.
- No podrán obtenerse a partir de hipocotilos de maca en mal estado de conservación y/o descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.

El proceso y composición de la harina de maca extruida, deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

**OTROS:****Presentación:**

Empaques de 1 kg, 5 - 10 kg,

**Envase:** Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y artículo 34° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

**ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO**

De acuerdo a lo señalado en D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

**REQUISITOS MINIMOS**

NTP 011.182:2014 (revisada 2018) HARINA GELATINIZADA DE MACA, REQUISITOS.





PERU

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

054

26.- FICHA TECNICA: HIGOS SECOS:

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	HIGOS SECOS
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	KILOS.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto resultante de la deshidratación del higo fresco y maduro.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>  Producto que proviene de los higos secos frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y termizado. Siendo debidamente seleccionada. Debe ser de Calidad extra: <b>Características Físico químicas:</b> Humedad : Máximo 34% <b>Características Organolépticas:</b> <b>Color:</b> Café oscuro característico <b>Olor:</b> Característico, libre de olores extraños <b>Sabor:</b> Característico al producto <b>Textura:</b> Suave – Firme, libre de rastros o indicios de presencia de moho, hongos u otras sustancias extrañas.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Empaques de 01kg.  <b>Envase</b> Bolsas de polipropileno, de alta densidad sellado herméticamente al vacío que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.  <b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b> De acuerdo a lo señalado en D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 209 145:1980 (REVISADA EL 2017) FRUTAS DESHIDRATADAS. HIGOS SECOS



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****27.-FICHA TECNICA: HONGOS SECOS:**

055

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	HONGOS SECOS
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	KILOS.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto resultante de la deshidratación del hongo Boletus Luteus fresco y maduro.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>  Producto que proviene de los hongos Boletus Luteus; los cuales han sido deshidratadas al sol o en hornos, además de pasar por un proceso de limpiado y tiernizado. Siendo debidamente seleccionada. Nombre comunes: Callampas, setas comestibles o Funghi.  <b>Calidad Premium</b>  Humedad : Máximo 12%  <b>Características Organolépticas:</b>  • <b>Color:</b> Ocre chocolate u ocre claro. • <b>Olor:</b> Característico, libre de olores extraños • <b>Sabor:</b> Característico al producto • <b>Textura:</b> Muy viscoso con la humedad.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b>  Empaques de 01kg.  Envase: Bolsas de polipropileno, de alta densidad sellado herméticamente al vacío que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben cumplir con lo establecido en los en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. <b>ROTULADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>  De acuerdo a lo señalado en D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

056

28. FICHA TÉCNICA LAUREL

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Laurel (hojas secas)
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Hojas secas de Laurel, Se obtiene de las hojas sanas, limpias y deshidratadas del 'laurus nobilis'.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	De primera calidad, hojas seleccionado. Olor sui generis, aromático exento de olores extraños. Color: verde Libre de impurezas y partículas extrañas.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación</b> Empaques de 0.5 kg  El envase deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas, químicas y organolépticas. <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b> El medio de transporte empleado no deberá transmitir a las hojas de laurel, características indeseables que impidan su consumo.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple de la autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 209.242:1986 (REVISADA 2015) LAUREL (HOJAS). REQUISITOS.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****29.-FICHA TECNICA LINAZA EN GRANO**

057

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	LINAZA EN GRANO
GRUPO DE ALIMENTOS:	VIVERES SECOS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	La linaza es la semilla de la planta <u>Linum usitatissimum</u> (lino).
Características Técnicas del Bien:	
ATRIBUTOS DEL BIEN	Granos de primera calidad, grano seleccionado. Olor sui generis, aromático exento de olores extraños, Color marrón rojizo. Libre de impurezas y partículas extrañas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.
OTROS:	<p><b>Presentación</b></p> <p>Empaques de 1 kg.</p> <p>El envase deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas, químicas y organolépticas.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 118 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.</p> <p><b>Transporte</b></p> <p>El medio de transporte empleado no deberá transmitir al producto, características indeseables que impidan su consumo.</p>
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Copia simple de la autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.
REQUISITOS MINIMOS	<u>NTP/ET-ISO/TS 21669-2:2017.</u>



Rv

Rv

Rv

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

059

**30.-FICHA TECNICA: MAIZ MOTE PELADO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Maiz mote pelado.
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto extraído del maíz, pelado y secado al sol, libre de partículas extrañas e impurezas sobre su superficie, con grano homogéneo
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Consistencia:</b> firme al tacto, tamaño grande homogéneo</li> <li>- <b>Sin presencia de moho, ni picadura de insectos o roedores</b></li> <li>- <b>Color:</b> blanquecino sui generis.</li> <li>- <b>Olor:</b> Sui generis exento de cualquier olor anormal.</li> </ul>
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Bolsa de polietileno por 40 ó 50 Kg  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.). <b>Transporte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.</li> <li>-El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.</li> <li>-Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.</li> <li>-El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto</li> </ul> Así como lo establece la "Gula para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Gulas de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	<b>NTP 205.070: 2016 CEREALES. Mote. Determinación de la alcalinidad. CEREALS. Mote.</b>



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****31.-FICHA TECNICA: MANÍ ENTERO PELADO TOSTADO SIN SAL**

059

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	Maní entero pelado tostado sin sal
GRUPO DE ALIMENTOS:	Viveres secos
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	El maní es una leguminosa también conocida como cacahuate y pertenece a la variedad de la especie <i>Arachis hypogaea</i> L.
Características Técnicas del Bien:	
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
ATRIBUTOS DEL BIEN	<b>Color:</b> Dorado uniforme, sin manchas. <b>Forma:</b> Oblongas <b>Olores y sabores:</b> Característico suave. <b>Aspecto:</b> Uniforme, firme, sin roturas o grietas.
OTROS:	<b>Presentación:</b> Bolsas de polietileno de primer uso por 1 Kg. Debidamente rotulados  El maní deberá ser comercializado en bolsas de polietileno de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda. <b>Transporte:</b> -El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas. -El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos. -Se debe mantener el control de la temperatura y humedad. Transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).
REQUISITOS MINIMOS	NTP 011.300:1975 (Revisada el 2016) MANÍ. Generalidades





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

32.-FICHA TECNICA: MARGARINA CON SAL

060

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Margarina vegetal
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto derivado de la emulsión de aceites vegetales, sal, preservantes, saborizantes y colorantes vegetales autorizados de acuerdo a normas.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS; DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Caja por 10 kilos, conteniendo paquetes de 2 kilos  En envoltura de papel parafinado u otro material apropiado, que no altere su calidad ni características sensoriales y que faciliten su almacenamiento conservación y manipulación del producto (no deberán transmitir sabores ni olores extraños), estas deben estar contenidas en cajas de cartón en donde se especifique la información de rotulado.  <b>Almacenamiento:</b> El producto debe mantenerse bajo refrigeración, a temperatura de 2°C a 8°C.  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 209.012. MARGARINAS  NTP 209.095.1975 (REVISADA 2016). MARGARINAS



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

061

**33.-FICHA TÉCNICA: MERMELADA**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Mermelada surtida
<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramos
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto de consistencia pastosa o gelatinosa. Elaborada con el 100% de pulpa de fruta, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada, deberá tener color y sabor característico a la fruta. Deberá ingresar de diferentes sabores los que serán solicitados por cada Unidad Usuaria.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que deba corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b>  Textura: pastosa gelatinosa Olor: aromático, distintivo, característico de la fruta Color: brillante Sabor: característico a la fruta de presentación.  <b>Presentación:</b> Envase primario: frascos de vidrio de 01 kilo con tapa hermética. Envase Secundario: Cajas de cartón x 12 Unidades. Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de las cajas deberá ser del mismo tamaño. Rotulado: Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 203.047:1991 (REVISADA EL 2017). MERMELADA DE FRUTAS. Requisitos. 1° Edición





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

062

34.-FICHA TECNICA: MORON ENTERO.

Características Generales del Bien:

DENOMINACION:	Trigo Morón entero.
GRUPO DE ALIMENTOS:	Viveres secos
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	De granos enteros, limpios, seleccionados y de tamaño grande. Estos productos deberán estar completamente secos (Humedad: Máx. 14.5 %), libre de cuerpos extraños, impurezas y sin signos de fumigación

Características Técnicas del Bien:

REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
------------------------------------	--

ATRIBUTOS DEL BIEN	<p><b>Características físico-Organolépticas (calidad del grano)</b></p> <p>Color: sui generis  Olor: característico, no rancio  Aspecto: seco, sin moho</p> <table border="0"> <tr> <td>Granos pequeños y partidos</td> <td>:</td> <td>Máx. 2.0 %</td> </tr> <tr> <td>Granos germinados</td> <td>:</td> <td>Máx. 0.0 %</td> </tr> <tr> <td>Granos contrastantes</td> <td>:</td> <td>Máx. 1.0 %</td> </tr> </table>	Granos pequeños y partidos	:	Máx. 2.0 %	Granos germinados	:	Máx. 0.0 %	Granos contrastantes	:	Máx. 1.0 %
Granos pequeños y partidos	:	Máx. 2.0 %								
Granos germinados	:	Máx. 0.0 %								
Granos contrastantes	:	Máx. 1.0 %								

OTROS:	<p><b>Presentación:</b> Sacos de polipropileno por 40Kg, 8kg y 3kg según dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Percibiles".</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117" del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.).</p> <p><b>Transporte:</b></p> <p>-El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:</p> <p>-El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.</p>
--------	--

REQUISITOS MINIMOS	NTP -ISO 712:2018 CEREALES Y PRODUCTOS DE CEREALES. Determinación de contenido de humedad. Método de referencia
--------------------	---



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

063

**35.- FICHA TECNICA: MOSTAZA**

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	Mostaza envasada
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Salsa elaborada a partir de semilla de mostaza preseleccionada
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que deba corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b>  Color: amarillo amarronado  Olor: característico  Sabor: característico  Consistencia: homogénea
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> bolsa de 01 kg  <b>Envase Primario:</b> laminado pet/pebd coex nylon; pe coex nylon de 0.5 y 1 kg. <b>envase secundario:</b> caja cartón corrugado de 2 -10 bolsas x 1kg  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 209.034:1991 (REVISADA EL 2010). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. MOSTAZA PREPARADA. REQUISITOS.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

## 36.- FICHA TÉCNICA: OREGANOSECO

064

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	Orégano seco
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Hierbas aromáticas, de olor sui generis exento de olores extraños, y color verde característicos al producto, de secado uniforme, libre de moho ú otros agentes extraños al producto, en perfecto estado higiénico y de textura homogénea
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso. o Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> <b>Forma:</b> Trozos o polvo <b>Sabor y Olor:</b> Sabor y olor característico <b>Color :</b> verde típico <b>Humedad :</b> 8 a 10% max. <b>Olor:</b> característico al producto <b>Aspecto:</b> seco libre de moho
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> bolsa de polietileno de 01 kg  <b>Rotulado:</b> según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias,  <b>Transporte:</b>  - El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:  - El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 209-190.2011 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMATICAS. OREGANO. REQUISITOS.  NTP 209-190.2011/ENM 1:2013 ENMIENDA 1



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

065

**37.-FICHA TECNICA: PALILLO MOLIDO:**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Palillo molido
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	De color Amarillo característico, debe estar en buen estado, libre de moho y hongos
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> Color: amarillo pardo oscuro característico Olor característico exento de olor rancio Aspecto: seco libre de moho. Sabor: característico.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> bolsa de polipropileno de alta densidad de 250 g a 01kg.  Deberán transportarse en envases resistentes al manipuleo que evite pérdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA)..
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 209.199:1982 (REVISADA EL 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. CURCUMA (PALILLO)





PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

066

38. FICHA TÉCNICA: CHANCACA AL PESO/ PANELA GRANULADA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	PANELA GRANULADA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Paquete de panela por 0.5 kg, 1kg.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La Panela, es un producto dulce, obtenido de la evaporación de los jugos de caña y la cristalización de la sacarosa, el mismo que contiene minerales y vitaminas, es de color marrón oscuro, en estado granulado.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Característica:</b> La panela es fuente de azúcar y otros componentes nutritivos, proveniente del jugo de caña de azúcar concentrado a alta temperatura. Se presenta de forma granulada. Se utiliza en la preparación de dulces, bebidas y como endulzante en mezclas con otros alimentos. <b>Requisitos físicos - químico</b> Humedad : Máximo 2% Ceniza : 1.46 - 1.53% Azúcares reductores : 4 - 11 % Sólidos solubles : 96 + 2°Brix Sólidos no solubles : Máximo 1.5% <b>Características organolépticas:</b> <b>Color :</b> Marrón Oscuro <b>Aroma :</b> Característico <b>Sabor :</b> Dulce La calidad del producto se mide por su color, y la claridad es símbolo de buen producto
<b>OTROS:</b>	<b>PRESENTACION:</b> Paquete por 0.5 - 1 kg  <b>Rotulado, Transporte y Almacenamiento:</b> D.S. N° 007-98-SA 'Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas'



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

067

**39. FICHA TECNICA: PANETON**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	PANETON
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES SECOS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	UNIDADES POR 1 KG
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL:</b>	Biscocho elaborado en base a harina, pasas y frutas confitadas.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA FISICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Textura:</b> Blando y esponjoso a la presión debe volver a su forma original, no debe ser compacto o tieso.</p> <p><b>Color externo:</b> Dorado característico</p> <p><b>Color interno :</b> Amarillo huevo, Las frutas confitadas deben observarse en colores brillantes, no opacos y al igual que las pasas y la masa, no deben presentar hongos.</p> <p><b>Olor:</b> sui géneris, exento de olores extraños.</p> <p><b>Sabor :</b> Dulce característico al producto</p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple del Registro Sanitario del producto expedido por DIGESA vigente. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b> UNIDADES X 1 kg</p> <p><b>ROTULADO:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda</p> <p><b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>
<b>REQUISITOS MINIMOS.</b>	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

069

40.-FICHA TECNICA: PASAS NEGRAS

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Pasas Negras
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Vivares secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	kilogramo
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Las uvas pasas son un preparado de uvas secas sanas, sin pepas, maduras, sin impurezas, exenta de materia vegetal extrañas, péndulos (porción de la rama o tallo) moño, podredumbre y/o fermentación
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	Características Organolépticas -Sabor: característico a la fruta -Color: negro característico. -Aroma: característico a la fruta -Aspecto: suave – firme -Olor: característico sin olores extraños -Calibre: jumbo o large, mayor de 20 mm.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b>  Bolsas de polietileno por 01kg. Deberá estar envasado herméticamente y libre de toda materia extrañas.  Serán de calibre large o jumbo (>20 mm) y tamaño homogéneo.  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 209.144:1990 (REVISADA EL 2017). FRUTAS DESHIDRATADAS. UVAS SECAS O PASAS. 1° EDICION.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

069

**41.-PASTA DE TOMATE**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Pasta de tomate
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilo
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Pasta de tomates concentrados sin piel, sin pepas. Herméticamente cerrado. No deberá presentar abolladuras, oxidación y abombado,
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> -Aspecto: Líquido, ligeramente consistente, con la presencia de especias. -Sabor: Característico de la salsa de tomate. -Color: Rojo con presencia de especias. -Aroma: Característico de la salsa de tomate
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación: envase primario:</b> Envase laminado de 1 kg.  <b>Envase secundario:</b> caja de cartón corrugado.  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias (D.S. N° 007-98-SA).
<b>REQUISITOS MINIMOS</b>	NTP 203.080:1981 (REVISADA EL 2017) PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES: determinación de la consistencia en salsas de tomate y productos análogos.





PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

079

**42.-FICHA TECNICA: PIMENTON MOLIDO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Pimentón molido
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos.  El contenido de humedad no debe excederse el 12 %, cenizas no más del 10%, celulosa de más del 20 %
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b>  <b>Olor:</b> característico  <b>Color:</b> rojo  <b>Aspecto:</b> homogéneo sin moho e impurezas
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Envase Primario: bolsa de polietileno de 1 kg Estos productos deberán estar envasados en bolsa de polietileno reforzados, secos, limpios y nuevos resistentes al manipuleo que evite pérdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda. <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

071

**43 -FICHA TECNICA: PIMIENTA MOLIDA**

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	Pimienta molida
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Polvo de color negro y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas la pimienta.  El contenido de humedad no debe excederse el 12 %, ceniza no más del 10%, celulosa de más del 20 %.
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> Olor: característico Color: negro Aspecto: homogéneo sin moho e impurezas.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Envase primario: bolsa de polietileno de 0.5kg a 1 kg. Estos productos deberán estar envasados en bolsa de polietileno reforzados, secos, limpios y nuevos resistentes al manipuleo que evite pérdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento. Rotulado: Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda. <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

072

**44.-FICHA TECNICA: POLENTADE MAIZ GRANULADO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Polenta
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto obtenido de los granos de maíz colorado enteros, maduros, en buen estado, sin germinar y exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales, mediante el proceso de molidura en el que se tritura el grano hasta obtener el tamaño de partículas, que carezca de olores rancios.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b>  <b>Sabor:</b> característico a maíz  <b>Olor:</b> característico a maíz  <b>Color:</b> anaranjado amarillento
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b>  <b>Envase Primario:</b> Bolsas de polietileno de 0.5 kg  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA 'Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas', los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 'NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO' - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del 'Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas' (D.S. N° 007-98-SA).



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****45.-FICHA TECNICA: SALSA OSTION**

073

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Salsa de Ostion.
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Litro
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Salsa viscosa de color marrón oscuro elabora con las esencias de las ostras con aditivos de caramelo que hacen su papel colorante. El condimento proporciona un sabor umami que organiza los potenciadores de sabor
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> - Color : marrón oscuro - Olor : característico del producto - Aspecto: viscoso
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Botella frasco de vidrio de 1000 gr. A solicitud del área usuaria  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).





PERÚ

Ministerio  
del InteriorDirección de  
Sanidad PolicialUNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****46 -FICHA TECNICA: SEMOLA**

074

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Sémola
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL.</b>	Es el producto obtenido de los granos de maíz ( <i>Zea mays L.</i> ), totalmente maduros, sanos.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características físicas</b>  - Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. Deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud. No se permitirá aquella sémola que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico. Tamaño de partícula: mediana mayor de 350 µm a 450 µm + 10% <b>Características organolépticas</b> Color : Amarillo característico Textura : Áspera y vidriosa Sabor : Característico Olor : Característico
<b>OTROS:</b>	<b>PRESENTACION:</b>  <b>Envase primario:</b> Bolsa de polipropileno de 0.2 - 1kg. y en Bolsas de papel kraft tripla hoja 10 kg - 25 kg de primer uso, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda. <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

075

**47.-FICHA TÉCNICA: SILLAO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Sillao
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Litro
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La salsa de soya o salsa de soja, también conocida como sillao, es un condimento producido al fermentar semillas de soya con los hongos
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> - <b>Color :</b> marrón oscuro - <b>Olor y sabor :</b> característico
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> bidones de 1 litro  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

48.-FICHA TECNICA: TE NEGRO

076

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Té negro para infusión.
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Hojas secas de té negro, libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que deba corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del centralista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> - <b>Color</b> : marrón oscuro - <b>Olor</b> :característico del producto - <b>Sabor</b> : característico del producto
<b>OTROS:</b>	<b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

49.-FICHA TECNICA: TRIGO PELADO ENTERO

077

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	Trigo mote entero pelado
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados de trigo <i>triticum</i> sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) y obtener un grano semi-pilado.
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente, expedido por SENASA.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	-El trigo pelado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.  -No deberá producirse trigo pelado de grano de cereales descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> bolsas de polietileno de 5kg  <b>Envase:</b> Deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.  <b>Rotulado</b> Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre y marca del producto.</li><li>• Peso neto en kilogramos.</li><li>• N° de Aut. Sanitaria.</li><li>• Tempo de Vida Útil (Fecha de Prod./Fecha de Venc).</li></ul> <b>Transporte</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

50.-FICHA TECNICA: VAINILLA ESENCIA

078

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Vainilla Esencia
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Litro
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Aditivo alimentario con la finalidad de otorgar sabor y aroma
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> Color: café oscuro Aroma: característico a la esencia Sabor: característico a la vainilla
<b>OTROS:</b>	El envase será botella de plástico, de PVC, PET y polietileno, de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO <b>Presentación:</b> botella por 0.5 litro <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA 'Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas', los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS: Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1998, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda. <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****51.-FICHA TECNICA: VINAGRE BLANCO**

079

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	Vinagre blanco
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Litro
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Solución diluida de ácido acético con sabor agrio, hecho por fermentación, a la que se le agregan sales y extractos de otras materias
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> <b>Aspecto:</b> limpio y transparente. <b>Olor, sabor y color:</b> característico.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> frascos de 0.5 litro  El envase será botella de plástico, de PVC, PET y polietileno, de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA)..





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

52.-FICHA TECNICA: VINO BLANCO

080

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Vino blanco
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Litro
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El vino blanco es una bebida alcohólica producida por fermentación de diferentes tipos de uvas blancas. Normalmente se sigue un proceso elaborado de recogida de la uva, limpieza y fermentación, que puede durar desde meses a lustros.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b>  <b>Aspecto:</b> limpio y transparente.  <b>Olor, sabor y color:</b> característico.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Caja por 1 litro. Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra pack).  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

## 53.-FICHA TECNICA: VINO TINTO

081

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	Vino tinto
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Viveres secos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Litro
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El vino tinto es un tipo de vino elaborado a partir de variedades de uva de color oscuro. El color del vino puede variar desde el violeta intenso, propio de los vinos jóvenes, hasta el rojo teja para los vinos maduros y el marrón para los tintos mayores.
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copla del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> <b>Aspecto:</b> limpio y transparente. <b>Olor, sabor y color:</b> característico.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Caja por 1 litro. Envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra pack).  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

ITEM 5: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

1.-LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Leche evaporada semidescremada
<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>	Leche y productos lácteos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidad
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Leche evaporada semidescremada con tenor de grasa mayor al 0.3% y menor al 3% que debe constar en el envase de forma visible y explícita en envase de hojalata.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b>  Color: Blanco con ligero tono azulado  Olor: Agradable, libre de olores extraños  Sabor: Agradable característico, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Lata x 400 gr.  <b>Envase primario:</b> Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aisle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños. <u>por 400gr</u>  <b>Envase Secundario:</b> Cajas de cartón x 24 Unidades a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS; Rotulado, NTP 209.036 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****2.-FICHA TECNICA: LECHE EVAPORADA ENTERA**

083

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	Leche evaporada entera
GRUPO DE ALIMENTOS	Leche y productos lácteos
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL	Leche evaporada entera es pura leche de vaca que ha sido concentrada por evaporización y/o adición de sólidos de leche y esterilizada, pasteurizada, homogenizada en envase de hojalata.
Características Técnicas del Bien:	
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
ATRIBUTOS DEL BIEN	<b>Características Organolépticas</b>  Color: Blanco aporcelanado  Olor: Agradable, libre de olores extraños  Sabor: Agradable característico, ligeramento dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza
OTROS:	<b>Presentación:</b> Lata x 400 gr.  <b>Envase primario:</b> Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aisle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.  <b>Envase Secundario:</b> Cajas de cartón x 24 Unidades a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA)..





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

084

3.- FICHA TÉCNICA: LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	Leche evaporada sin lactosa
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Productos lácteos
<b>UNIDAD DE MEDIA:</b>	Unidad
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Leche evaporada sin lactosa, elaborada a base de leche de vaca que a sido concentrada por evaporización y/o adición de solidos de leche y esterilizada, pasteurizada, homogenizada en envase multilaminado de cartón, aluminio y polietileno (Tetra pack).
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos aún vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Características Organolépticas</b> Color: blanquecino Textura: suave Olor: característico Sabor: fresco a leche.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Lata x 400 gr.  <b>Envase primario:</b> Envases de hojalata electrofítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aísla el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños. <u>por 400gr</u>  <b>Envase Secundario:</b> Cajas de cartón x 24 Unidades a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.  <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.  <b>Transporte</b>  El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****4.-FICHA TECNICA: QUESO FRESCO LIGHT / QUESO FRESCO  
DESCREMADO SIN SAL**

... 085

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	Queso fresco pasteurizado de leche semidescremada de vaca / Queso fresco pasteurizado de leche descremada de vaca sin sal
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Leche y productos lácteos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	<p>Producto lácteo obtenido de la leche descremada pasteurizada que después de su fabricación debe mantenerse mínimo 21 días en condiciones de refrigeración de 0-4 °C.</p> <p>La maduración de los quesos se produce por la adición de cultivos lácticos específicos (bacterias lácticas), que le confieren características organolépticas agradables. De color blanco uniforme o ligeramente amarillento, Sin corteza, los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones.</p> <p>NTP 202.195:2004 y NTP 202.044:1988</p>
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	<p>Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.</p> <p>Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.</p>
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características Organolépticas</b></p> <p>Color: blanco uniforme o ligeramente amarillento, Sin corteza, los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones, además de lo señalado en la NTP 202.195:2004 y NTP 202.044:1988</p>
<b>OTROS:</b>	<p><b>Presentación:</b> bolsa de 0.5kg y/o 01kg</p> <p><b>Envasado:</b> Bolsas de polipropileno envasado al vacío, el mismo que debe cumplir con lo establecido en los art. 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.</p> <p><b>Transporte</b> Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p>





PERU

Ministerio  
del InteriorDirección de  
Sanidad PolicialUNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

086

**5-FICHA TÉCNICA: QUESO FRESCO TIPO PARIA****Características Generales del Bien:**

<b>DENOMINACION:</b>	Queso fresco tipo Paria Puno
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Leche y productos lácteos
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	<p>Producto de leche pasteurizada que después de su fabricación debe mantenerse mínimo 21 días en condiciones ambientales apropiadas (Temperatura y humedad), para que se produzca los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se produce por la adición de cultivos lácteos específicos (bacterias lácticas) de por lo menos 12 horas, que le confieren características organolépticas agradables, prensado durante aproximadamente 4 horas. De color blanco uniforme o ligeramente amarillento. Sin corteza, los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones, además de la NTP 202.195.2004 y NTP 202.044:1988</p>

**Características Técnicas del Bien:**

<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	<p>Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.</p> <p>Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.</p>
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<p><b>Características Organolépticas</b> Color: marfil acentuado, con corteza de 2 a 3 mm de grosor, los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones, además de la NTP 202.195:2004 y NTP 202.044:1988</p>
<b>OTROS:</b>	<p><b>Presentación:</b> bolsa de 0.5kg y/o 01kg</p> <p><b>Envasado:</b> Bolsas de polipropileno envasado al vacío, el mismo que debe cumplir con lo establecido en los art. 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda.</p> <p><b>Transporte</b></p> <p>El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p>



R

f

9u



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

087

8.-FICHA TECNICA: YOGURT LIGHT

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	Yogurt lighth
GRUPO DE ALIMENTOS:	Leche y productos lácteos
UNIDAD DE MEDIDA:	Litro
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto que se obtiene de la fermentación de la leche descremada por microorganismos específicos (streptococcus, thermophilus y lactobacillus bulgaricus).
Características Técnicas del Bien:	
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
ATRIBUTOS DEL BIEN	<b>Características Organolépticas</b> - Sabor: ligeramente ácido - Olor: característico - Textura: media - PH: entre 4.4 – 4.5
OTROS:	<b>Presentación:</b> botella de 1 litro. <b>Envase:</b> botella de plástico de PVC, PET y polietileno, de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. Debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" <b>Rotulado:</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, y el Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010- según corresponda. Debera señalar las cepas de cultivos probióticos utilizados. <b>Transporte</b> El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****ITEM 6: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS: FRUTAS**

089

**1.-FICHA TECNICA: AGUAYMANTO SIN CASCARA**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	AGUAYMANTO SIN CASCARA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Frutas
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Physalis peruviana. - La planta conocida como uchuva, aguaymanto, uvilla, o bien, ushun es una planta herbácea perteneciente a la familia Solanácea, por lo tanto, posee características similares a las plantas de palata, tomate y tabaco, a pesar de su crecimiento arbustivo.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Fruto:</b> Forma Redondeada - Globosa de 1.5 a 2 cm de diámetro. <b>Color:</b> Desde naranja a amarillo. <b>Sabor:</b> Agrduice de buen gusto <b>Olor:</b> característico producto <b>Cascara:</b> Protegidos por un cáliz no comestible de textura papirácea. <b>Grado de Madurez:</b> Óptimo Esta fruta se debe presentar sin señales de podredumbre, insectos, mohos, hongos y otros ajenos al producto. <b>Peso promedio:</b> De 3.25 - 4 g
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento. Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS:</b>	<b>PRESENTACION:</b>  Envase Primario: Envase de plástico PET con agujeros de aire. Por 500 g.  Envase secundario: Jaba cosechera de plástico que satisfagan las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Aceptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Aceptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con los establecidos en la Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante R.D.N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****2.-FICHA TECNICA: COCONA**

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	Cocona
GRUPO DE ALIMENTOS:	Frutas
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	Solanum sessiliflorum Duna. Es una solanácea originaria de la región amazónica.
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLEPTICAS	<p>Fruto: varía desde casi esférico u ovoide hasta ovalado 4 a 12 cm de ancho y 3 a 6 cm de largo.</p> <p>Color: Desde amarillo hasta rojizo</p> <p>Sabor: ligeramente ácido</p> <p>Olor: característico producto</p> <p>Cascara: Suave sin magulladura</p> <p>Grado de Madurez: Optimo</p> <p>Esta fruta se debe presentar sin señales de podredumbre, no se evidenciará restos de arena, insectos, mohos, hongos y otros ajenos al producto.</p> <p>Peso promedio: De 180 – 200g</p>
REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA
OTROS:	<p>PRESENTACION: Jaba cosechera de plástico que satisfagan las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p>TRANSPORTE: El transporte del alimento debe cumplir con los establecidos en la Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante R.D.N° 154-2011-AG-SENASA-D/IAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

3. FICHA TÉCNICA: MANZANA CORRIENTE

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACIÓN:</b>	Manzana corriente
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Frutas
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Fruto del Manzano, árbol de la familia de las Rosáceas
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACIÓN</b>	CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	-Olor: característico al producto -Sabor: característico al producto, jugoso. -Consistencia: Firme, no arenosa. Grado de Madurez: Óptimo Esta fruta se debe presentar sin señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros.
<b>OTROS:</b>	<b>PRESENTACION</b>  Jaba cosechera de plástico que satisfagan las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codax: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1969. Revisión 1997 y 2003). "CAC/RCP 53-2003.  "Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con los establecidos en la Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante R.D.N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

091

**4.-FICHA TECNICA: MEMBRILLO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Membrillo
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Frutas
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El membrillo es el fruto del árbol del mismo nombre o también llamado membrillero.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA
<b>CARACTERISTICAS FISICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Olor:</b> característico al producto; <b>Textura:</b> firme sin manchas oscuras <b>Color:</b> crema ligeramente amarilla <b>Grado de Madurez:</b> Optimo Esta fruta se debe presentar sin señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros.
<b>OTROS:</b>	<b>PRESENTACION</b>  Jaba cosechera de plástico que satisfagan las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con los establecidos en la Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante R.D.N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****5.- FICHA TÉCNICA: PEPINO DULCE**

002

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Pepino dulce
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Frutas
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Baya bicarpelar, bilocular, carnosa. Fruto autóctono de los andes, por su bajo contenido en calorías y proteínas, aunque contiene vitaminas, minerales, sobre todo el yodo. Pertenecen a la familia de las solanáceas.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Características Organolépticas</b></p> <p><b>Forma:</b> variable según el cultivar, encontrándose tipos redondeados, ovoides y alargados.</p> <p><b>Color:</b> amarillo dorado y con vetas de color púrpura, la pulpa presenta desde colores amarillo dorado a tonos casi blanquecinos.</p> <p><b>Sabor:</b> fresco y agradable, tiene un alto porcentaje en agua y es poco calórico.</p> <p><b>Textura:</b> firme</p> <p><b>Grado de Madurez:</b> Optimo</p> <p><b>Peso Aprox:</b> 250 gr (4 Unid. /kg).</p> <p>Esta fruta se debe presentar sin señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros.</p>
<b>CLASIFICACION</b>	CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS:</b>	<p><b>PRESENTACION:</b> Jaba cosechera de plástico que satisfagan las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con los establecidos en la Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante R.D.N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

093

6. FICHA TECNICA PIÑA CAYENA:

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Piña cayena
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Frutas
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La Piña Cayena es una fruta obtenida de Ananás comosus L. de la familia Bromeliaceae. La pulpa es de color amarillo brillante, firme, jugosa y dulce.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA
<b>CARACTERISTICAS FISICO ORGANOLEPTICAS</b>	olor: característico sabor: dulce ligeramente ácido Consistencia: firme. Grado de Madurez: Optimo  Esta fruta se debe presentar sin señales de magulladuras, podredumbre, no se evidenciará restos de arena, insectos, mohos, hongos y otros ajenos al producto. Peso sin corona: 1580gr Peso con corona: 1900gr
<b>OTROS:</b>	<b>PRESENTACION</b> Jaba cosechera de plástico que satisfagan las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados.  <b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con los establecidos en la Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante R.D.N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG.



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

094

**7. FICHA TÉCNICA: TUNA ENTERA SIN ESPINAS**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	TUNA ENTERA SIN ESPINAS
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	FRUTA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramo.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La tuna es una Fruta. Una baya polispermo, carnosa, de forma ovoide esférica, sus dimensiones y coloración varían según la especie; presentan espinas finas y frágiles de 2 a 3 mm de longitud. Son comestibles, agradables y dulces.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Forma:</b> Ovoide, achatada y el receptáculo de la fruta será plano o ligeramente hundido. <b>Color:</b> La pulpa puede ser de color amarillo, verde, naranja o rojo. <b>Sabor:</b> dulce y jugosa. <b>Textura:</b> firme. <b>Grado de Madurez:</b> Optimo <b>Peso promedio</b> 150-170 gr cada uno. Esta fruta se debe presentar sin señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros.
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACIÓN:</b> Jaba cosechera de plástico, que satisfagan las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarios para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados.  Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con los establecidos en la Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante R.D.N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

095

ITEM 7: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS: VERDURAS  
1. FICHA TÉCNICA: ACELGA

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	ACELGA
GRUPO DE ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto alimenticio de Hojas verdes oscuras grandes, limpias, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERISITICAS FSICO ORGANOLEPTIAS	<p><b>Forma:</b> De hojas grandes, ovaladas, ligeramente acorazonada.</p> <p><b>Tamaño de hoja:</b> 20 a 30 cm de largo y de 15 a 20 cm de ancho aprox.</p> <p><b>Color:</b> entre verde oscuro y verde claro brillante. Las pencas son de color blanco o crema.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto sin magulladuras ni señales de podredumbre libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CATEGORIA I – CALDAD PRIMERA
OTROS	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

096

2. FICHA TÉCNICA: AJI AMARILLO FRESCO

Características Generales del Bien:

<b>DENOMINACION:</b>	Aji amarillo
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Verduras
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramo.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Producto que proviene de una planta de tallo leñoso, generalmente posee forma de arbusto, y sus flores suelen ser blancas o verdosas. la baya varía en color y tamaño de acuerdo a su variedad puede ser cúbico, esférico, redondo, cuya carnosidad varía también según su especie y en su cuerpo posee aceites esenciales. El interior del aji es hueco y posee semillas amarillas que contienen alcaloide piperina (5-10 %) que le proporciona el característico gusto picante.

Características Técnicas del Bien:

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Alargada.</p> <p><b>Color:</b> Anaranjado brillante.</p> <p><b>Tamaño:</b> mínimo 9 cm de longitud.</p> <p><b>Olor:</b> Característico.</p> <p><b>Sabor:</b> picante suave.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p><b>Textura:</b> firme al tacto. Sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
--	--

<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalla: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
---	---

<b>CLASIFICACION OTROS</b>	<p><b>CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA</b></p> <p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Jarsas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>
----------------------------	--



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

... 097

**3. FICHA TECNICA: AJO PELADO**

<b>Características Generales del Bien :</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	AJO PELADO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Pertenece al género y especie <i>Allium sativum</i> L. de la familia <i>Amaryllidaceae</i> . El producto debe ser pelado a mano.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARAACTERISTICAS FISICO - ORGANOLEPTICAS</b>	Forma: dientes ovoides y carnosos. Color: Blanco /amarillento. Tamaño: más de 30 mm Olor: Aroma marcado y característico. Sabor : Fuerte sabor acre. Textura: firme al tacto sin magulladuras ni señales de podredumbre, no se evidenciará restos de arena, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	<b>CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA</b>
<b>COMPOSICION NUTRICIONAL</b>	Por 100 gr. De porción comestible: Energía: 129 kcal. Proteínas: 5.6 gr. Grasa: 0.8 gr. Carbohidratos:30.4 gr
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b>  La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.  <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE</b>  El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIA/A, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

099

**4. FICHA TÉCNICA: ALBAHACA****Características Generales del Bien:**

<b>DENOMINACION:</b>	ALBAHACA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	(Ocimum basilicum L.) es una planta aromática y medicinal, herbácea, anual, de tallos erectos y ramificados, frondosa, que alcanza de 30 a 50 cm de altura. Las hojas de 2 a 5 cm, suaves, oblongas, opuestas, pecioladas, acovadas, lanceoladas y ligeramente dentadas.

**Características Técnicas del Bien:**

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO - ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Forma:</b> Hojas de bordes redondeados. <b>Color:</b> Verde oscuro intenso. <b>Tamaño:</b> Mas de 5 cm de largo. <b>Sabor:</b> Característico al producto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo <b>Textura:</b> firme al tacto sin magulladuras ni señales de podredumbre, no se evidenciará restos de arena, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
--	---

<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
---	---

<b>CLASIFICACION</b>	CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA
----------------------	------------------------------

<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b>  La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.  <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Jarsas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas' (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995, Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE</b>  El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.
--------------	--





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

093

5. FICHA TÉCNICA: ALCACHOFA PELADA (FONDO)

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	ALCACHOFA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidades
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La parte comestible es la inflorescencia, alargada o achatada, en forma de rosetón.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERISITICAS FSICO ORGANOLEPTICAS</b>	Tamaño: 5cm de diámetro Color: Blanco lechoso. Consistencia: firme al tacto. Grado de madurez: óptimo. Sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.). NTP 209.452: 2015
<b>CLASIFICACION</b>	CATEGORIA I - CALDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> En bandeja ECOLÓGICA por 250; 500; 1000 gr, empacado con papel film transparente micro perforada.  <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas' (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE</b>  El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

100

## 6. FICHA TÉCNICA: APIO

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	APIO
GRUPO DE ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	El apio es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas. El apio es un tallo grueso, hueco, estriado y alargado que se compone de pencas de forma cilíndrica, recorridas longitudinalmente por un surco profundo, de las que brotan numerosas hojas con apariencia semejante al perejil.
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLÉPTICAS	<p><b>Presentación:</b> Tallo sin hojas</p> <p><b>Forma:</b> Alargada</p> <p><b>Color:</b> Verde amarillento al verde oscuro.</p> <p><b>Sabor:</b> característico al producto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> óptimo</p> <p><b>Textura:</b> firme al tacto sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. D.S. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CATEGORIA I: CALIDAD PRIMERA
OTROS	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003, Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

101

7. FICHA TECNICA: ARVERJA VERDE AMERICANA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	ARVEJA VERDE AMERICANA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Las arvejas pertenecen a la familia de las leguminosas. Su nombre botánico es Pisum sativum. Este alimento es también conocido como guisante o chicharo.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Forma:</b> Guisantes redondos dentro de una vaina alargada <b>Tamaño:</b> grande <b>Color:</b> verde oscuro brillante. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo <b>TEXTURA:</b> firme al tacto sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	ARVEJA VERDE AMERICANA - CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003, Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****B. FICHA TÉCNICA: BERENGENA**

102

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	BERENGENA
GRUPO DE ALIMENTOS:	VIVERES FRESCOS: VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	La berenjena es un fruto de forma variable que puede ir de esférica a ovoide y oblonga. El color es morado y más o menos intenso.
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS	<p><b>Forma:</b> Su forma puede variar: redonda, ovalada (forma de pera), oblonga (más larga que ancha), o bien alargada.</p> <p><b>Color:</b> Morado oscuro brillante.</p> <p><b>Textura:</b> firme al tacto.</p> <p><b>Tamaño:</b> Una berenjena de tamaño medio tiene entre 5 y 8 cm de diámetro y de 10 a 30 cm. de longitud.</p> <p><b>Peso:</b> De 300 gr o más por unidad</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p><b>TEXTURA:</b> firme al tacto sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
OTROS	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Jarsas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

103

**9. FICHA TÉCNICA: BETERRAGA****Características Generales del Bien:**

<b>DENOMINACION:</b>	BETARRAGA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS: VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	También conocida como betabel y betarraga (su nombre científico es <i>Beta vulgaris</i> ), la remolacha forma parte del grupo de las quenopodiáceas y de la familia de las amarantáceas. Esta planta de tipo herbáceo cuenta con un tallo grueso que puede tener una altura de dos metros, hojas ovales de gran tamaño y pequeñas flores de color verdoso.

**Características Técnicas del Bien:**

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Presentación:</b> Sin hoja <b>Forma:</b> Globular. <b>Color:</b> Rojo grosella/Morado oscuro brillante. <b>Textura:</b> firme al tacto. <b>Tamaño:</b> Diámetro mayor a 8 cm. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo <b>TEXTURA:</b> firme al tacto sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Jarsas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

104

## 10. FICHA TÉCNICA: BROCOLI

## Características Generales del Bien:

DENOMINACION:	BROCOLI
GRUPO DE ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	El brócoli o Brassica oleracea es una planta bianual que forma una especie de roseta de hojas durante el primer año de cultivo, las hojas de esta variedad son siempre carnosas y tienen proteínas capaces de hacerles almacenar agua y nutrientes.
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS	<p><b>Forma:</b> Cabezas florales carnosas, con mínima presentación de tallo.</p> <p><b>Tamaño:</b> La longitud del tallo deberá ser menor a 12 cm.</p> <p><b>Color:</b> Verde intenso brillante.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p><b>Textura:</b> firme al tacto.</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CALIDAD PRIMERA
OTROS	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

105

**11. FICHA TÉCNICA: CAIGUA CRIOLLA****Características Generales del Bien:**

<b>DENOMINACION:</b>	CAIGUA CRIOLLA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La caigua o caihua (del quechua <i>qaywa</i> ) es una hortaliza de la familia de las cucurbitáceas. También se conoce como achocha, achogcha (del quechua sureño <i>achugcha</i> ), pepino, pepino de rellenar, archucha en Colombia o jaiba en Costa Rica. En Perú se conoce como achocha.

**Características Técnicas del Bien:**

<b>CARACTERÍSTICAS FISICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Alargada.  <b>Tamaño:</b> Mayor a 18 centímetros.  <b>Color:</b> Verde intenso  <b>Grado de madurez:</b> Óptimo  <b>Textura:</b> firme al tacto.  El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION OTROS</b>	<b>CALIDAD PRIMERA</b>
	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1989. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

106

**12. FICHA TÉCNICA: CEBOLLA CHINA**

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	CEBOLLA CHINA
GRUPO DE ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	<i>Allium fistulosum</i> L., comúnmente llamado cebolleta, cebolla de verdeo (en Argentina y Uruguay), cebolla larga, junca o cebolla blanca (en Colombia y Ecuador), cebollín (en México, Bolivia, Chile, Colombia y Venezuela), cebollina (en Panamá y Costa Rica), o cebolla china (en Perú), puerro (en España y algunas zonas de México), es una especie del género de las cebollas ( <i>Allium</i> ). La cebolleta es perenne, nunca forma bulbos y con brácteas, como hojas con <i>fistulas</i> .
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS	<b>Forma:</b> Hojas alargadas que nacen de un tallo, ambos comestibles. <b>Tamaño:</b> De 20-30 cm de longitud desde el tallo a las hojas. <b>Color:</b> Blanco en el tallo y Verde intenso en las hojas. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CALIDAD PRIMERA.
OTROS	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

107

**13. FICHA TÉCNICA: CEBOLLA ROSADA**

**Características Generales del Bien :**

<b>DENOMINACION:</b>	CEBOLLA ROSADA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Allium cepa, comúnmente conocida como cebolla, es una planta herbácea bienal perteneciente a la familia de las amarilidáceas. Es la especie más ampliamente cultivada del género Allium.

**Características Técnicas del Bien:**

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Globular, esférica o elipsoidal.  <b>Diámetro:</b> 08 cm Aprox.  <b>Color:</b> violáceos o rojizos  <b>Peso:</b> entre 180-200 gr Aprox.  <b>Textura:</b> Firme al tacto.  <b>Grado de madurez:</b> Óptimo                      El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
--	---

<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
---	---

<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA
----------------------	-----------------

**OTROS**

**PRESENTACION:**

La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.

**ENVASE SECUNDARIO:** Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.

Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).

**TRANSPORTE**

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

103

## 14. FICHA TÉCNICA: CEDRON

Características Generales del Bien :	
DENOMINACION:	CEDRON
GRUPO DE ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	El cedron , <i>Aloysia citrodora</i> o verbena de Indias, es una especie de la familia Verbenaceae, se caracteriza por un aroma similar al del limón. Es originaria de Sudamérica, donde crece de forma silvestre. Se utiliza en gastronomía como especia y para preparar una infusión digestiva y refrescante.
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICAS FISICO-ORGANOLEPTICAS	Forma: Hojas alargadas de 4 a 10 cm. de longitud por 0.5 a 2 cm. de ancho Color: Verde claro Olor: Característico Textura: Firme al tacto. Grado de madurez: Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CALIDAD PRIMERA
OTROS	PRESENTACION:  La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.  <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999, Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas' (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE</b>  El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

109

15. FICHA TÉCNICA: COL CHINA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	COL CHINA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La col china o repollo chino ( <i>Brassica rapa</i> , ssp. <i>chinensis</i> ; también ortografiado pachoy en Europa Occidental) es una variedad de col muy empleada como ingrediente de algunas cocinas de los países asiáticos, en especial en la cocina china. Se trata de una verdura de la especie <i>Brassica rapa</i> .
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Hojas superpuestas que nacen de un grueso tallo comestible.</p> <p><b>Tamaño:</b> La longitud entre el tallo y la hoja no será menor de 20 cm</p> <p><b>Color:</b> Verde intenso</p> <p><b>Textura:</b> firme al tacto sin magulladuras ni señales de podredumbre, ni humedad, no se evidenciara restos de arena, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p> <p><b>Grado de madurez óptimo</b></p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

117

16. FICHA TÉCNICA: ARVEJA CHINA - HOLANTAO

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	COLANTAO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es una arveja original del Asia Central. Su nombre científico es Pisum Sativum var. Macrocarpum. Conocido como arveja china, snow pea, chinnese pea, sugar pea, es una planta trepadora herbácea que alcanza una altura de 2 metros.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Vaina aplanada comestible.</p> <p><b>Tamaño:</b> Longitud de la Vaina es de 5 a 8 cm.</p> <p><b>Color:</b> Verde esmeralda.</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999, Revisiones 1997 y 2003). "CAC/RCP 63-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

111

**17. FICHA TÉCNICA: COLIFLOR**

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	COLIFLOR
GRUPO DE ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	La coliflor es una variedad de la especie <i>Brassica oleracea</i> , en el grupo de cultivares <i>Botrytis</i> de la familia de las crucíferas. Se trata de una planta anual, pero se encuentra en su mejor momento entre los meses de septiembre y enero en el hemisferio norte, aunque se puede disponer de ella durante todo el año
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS	<p><b>Forma:</b> Cabeza floral en forma de árbol.  <b>Color:</b> Blanco brillante.  <b>Olor:</b> Característico.  <b>Textura:</b> Firme al tacto.  <b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CALIDAD PRIMERA
OTROS	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003)", "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****18. FICHA TÉCNICA: CULANTRO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	CULANTRO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	<i>Coriandrum sativum</i> , llamado popularmente cilantro, perejil chino, culantro europeo o danés, es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas). Es la única especie del género <i>Coriandrum</i> , que es también el único miembro de la tribu Coriandreae.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Color:</b> verde brillante <b>Forma:</b> Hojas alargadas. <b>Sabor:</b> Ilpico de la variedad <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.  <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995, Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE</b>  El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

113

19. FICHA TECNICA: CHAMPIÑON

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	CHAMPIÑON
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El champiñón es una especie de hongo basidiomiceto de la familia Agaricales nativo de Europa y América del norte. Su nombre científico es Agaricus bisporus.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Redonda y simétrica.  <b>Color:</b> Blanco crema, pudiendo presentar zonas de tonalidad marronea en las zonas de corte, típico del producto.  <b>Olor y aroma:</b> característico.  <b>Tamaño:</b> 5-7 cm.  <b>Textura:</b> Firme al tacto.  <b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	NTP 209.063.1974 Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD EXTRA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b> En bandeja ECOLOGICA por 250; 500; 1000 gr, empacado con papel film transparente micro perforada.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



Handwritten signature

Handwritten signature

9



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

114

20. FICHA TÉCNICA: CHINCHO

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	CHINCHO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El chincho o suyku ( <i>Tagetes elliptica</i> Sm.) es una especie de plantas de la familia de las compuestas (Asteraceae) nativa del Perú. Posee diversos usos tales como en gastronomía y también con fines terapéuticos.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	Es una planta herbácea aromática de crecimiento rápido. El tallo es ramificado y erecto.  Las hojas pinnadas, con folíolos elípticos y aserrados.2 Puede llegar a medir una altura inicial de 50 - 70 cm y luego hasta 2 m. Posee un tallo principal que al ser cortado podría desarrollar varios tallos.  <b>Forma:</b> lanceoladas, redondeadas y aserrada en los bordes. <b>Color:</b> verde. <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b>  La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.  <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Jarsas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE</b>  El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

115

**21. FICHA TÉCNICA: ESPINACA**

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	ESPINACA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La espinaca ( <i>Spinacia oleracea</i> ) es una planta anual, de la familia de las amarantáceas, subfamilia quenopodioides, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde muy oscuro. Su cultivo se realiza durante todo el año y se puede consumir fresca, cocida o frita
Características Técnicas del Bien:	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Color:</b> verde brillante <b>Forma:</b> Hojas alargadas. <b>Sabor:</b> típico de la variedad <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA.
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



BR

al

J



PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

116

22 FICHA TECNICA: BROTES DE FREJOL CHINO

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	FREJOL CHINO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS Kilogramos.
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Forma:</b> Tallos germinados de frijol de contorno circular. <b>Tamaño:</b> 10 cm de Largo. <b>Color:</b> Blanco amarillento brillante. De contorno circular. <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Optimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Aceptado en 1969, Enmienda 1999, Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003, Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

117

**23. FICHA TECNICA: FREJOL VERDE**

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	FREJOL VERDE
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es una especie anual nativa de Mesoamérica y Sudamérica, y sus numerosas variedades se cultivan en todo el mundo para el consumo, tanto de sus vainas verdes como de sus semillas frescas o secas. En el mundo hispanohablante estas semillas reciben diversos nombres según el país o la región, pero los más comunes son judías, frijoles y porotos.
Características Técnicas del Bien:	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Color:</b> vainas verdes brillante de fruto blanco. <b>Forma:</b> Vainas alargadas <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	<b>CALIDAD PRIMERA</b>
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.  <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.  Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

118

24. FICHA TECNICA: HABAS FRESCAS

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	HABAS FRESCAS
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El haba fresca es el grano maduro fresco procedente de la especie <i>Vicia faba</i> L.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Color:</b> vainas verdes brillante de fruto blanco.  <b>Forma:</b> Vainas alargadas  <b>Textura:</b> Firme al tacto.  <b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****25. FICHA TECNICA: HIERBA BUENA**

119

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	HIERBA BUENA
GRUPO DE ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	La Hierba buena - Mentha spicata conocida popularmente como hierbabuena o yerbabuena, es una especie del género Mentha, una hierba aromática muy empleada en gastronomía y como perfume por su aroma intenso y fresco.
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERISITICAS FISICO ORGANOLEPTICAS	<p>Forma lanceoladas con borde dentados con una pequeña capa de pelos por el envés, resultando ser totalmente lisas en el haz de la hoja. que comprenden una altura de 30 a 90 cm</p> <p>Color: verde brillante</p> <p>Textura: Firme al tacto.</p> <p>Grado de madurez: Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CALIDAD PRIMERA
OTROS	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>





PERÚ

Ministerio  
del InteriorDirección de  
Sanidad PolicialUNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****26. FICHA TÉCNICA: HIERBA LUISA**

120

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	HIERBA LUISA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La Hierba Luisa, se caracteriza por un aroma similar al del limón. Es originaria de Sudamérica, donde crece de forma silvestre.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Hojas alargadas.  <b>Color:</b> verde.  <b>Sabor:</b> El sabor de las hojas es a limón.  <b>Textura:</b> Firme al tacto.  <b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION OTROS</b>	<p><b>CALIDAD PRIMERA</b></p> <p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Jarsas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004)</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

27. FICHA TECNICA: HUACATAY

121

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	HUACATAY
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El huacatay Es una hierba anual de la familia de las asteráceas, erecta puede alcanzar hasta 50 cm de alto; tiene hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERISITICAS FISICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p>Forma: Hojas alargadas.          Color: verde.          Textura: Firme al tacto.          Grado de madurez: Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b> Bolsas de polietileno transparente de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



PERU

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

28. FICHA TÉCNICA: KION FRESCO

122

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	KION FRESCO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Pertenece a la familia de las zingiberáceas, cuya raíz está formada por rizomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante. Es una planta herbácea, perenne, rizomatosa, hasta de 1 m de altura.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERISITICAS FISICO-ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Rizoma grueso, carnoso, nudoso.  <b>Color:</b> Piel o cascara de amarillo brillante.  <b>Tamaño:</b> 10 A 12 cm.  <b>Textura:</b> Firme al tacto.  <b>Grado de madurez:</b> Optimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Calleo, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG )
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG</p>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

29 . FICHA TECNICA: LECHUGA AMERICANA ORGANICA

123

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	LECHUGA AMERICANA - ORGANICA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La lechuga es un tipo de hortaliza herbácea conformada por flores amarillentas, fruto seco, con una sola semilla y con hojas grandes, radicales, blandas, de distintas formas, que se consume en ensaladas.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERISTICA FISICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Alargada con bordes redondeados y rizados.</p> <p><b>Tamaño:</b> 20 a 30 centímetros de diámetros. Los cogollos tienen un diámetro de cerca de 10 centímetros.</p> <p><b>El peso promedio:</b> De una lechuga es de unos 300 gramos.</p> <p><b>Color:</b> Verde brillante, tallos blanquecinos.</p> <p><b>Sabor:</b> suave, agradable y fresco. El sabor de los cogollos es algo más intenso y amargo que el de la lechuga.</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD DEL PRODUCTO</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG).
<b>CLASIFICACION OTROS</b>	<p>CALIDAD PRIMERA.</p> <p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Jarsas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****30. FICHA TÉCNICA: MANZANILLA FRESCA**

124

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	MANZANILLA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Planta herbácea, aromática, hasta de 60 cm de altura. Hojas pinnadas, alternas, segmentadas, lineales ligeramente vellosas. Flores amarillas, reunidas en capítulos rodeados de ligulas blancas, tridentadas en el ápice, solitarias, terminales. Fruto aquenio seco. Toda la planta exhala un olor penetrante y agradable con pétalos blancos y centro amarillo.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Tamaño:</b> 50 a 60 centímetros de Altura. Desde donde se inicia el tallo. <b>Color:</b> tallo y hojas de color verde. Flor de pétalos blancos y centro amarillo. <b>Sabor:</b> suave, agradable y fresco. Característico. <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1990. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas' (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

125

**31. FICHA TECNICA: MENTA FRESCA**

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	MENTA FRESCA
GRUPO DE ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	La menta es una hierba aromática perteneciente a la familia de las labiadas que, al igual que el eucalipto, ha sido aprovechada tanto en la medicina alternativa como en la gastronomía debido a sus múltiples propiedades y su refrescante sabor.
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS	<p><b>Tamaño:</b> 50 a 60 centímetros de Altura. Desde donde se inicia el tallo.</p> <p><b>Color:</b> tallo y hojas de color verde. Flor de pétalos blancos y centro amarillo.</p> <p><b>Sabor:</b> suave, agradable y fresco. Característico.</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CALIDA PRIMERA
OTROS	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE:</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 164-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****32. FICHA TÉCNICA: MUÑA FRESCA**

126

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	<b>MUÑA FRESCA</b>
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La muña es una planta medicinal, la cual crece de forma natural en los Andes, que se emplea tradicionalmente como remedio natural en forma de infusión, utilizando tanto sus hojas como flores, debido a sus propiedades digestivas y analgésicas por las cuales es reconocida.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Tamaño:</b> entre los 0.80 a 1.20 metros. Desde donde se inicia el tallo.</p> <p><b>Color:</b> tallo y hojas de color verde. Flor de pétalos blancos y centro amarillo.</p> <p><b>Sabor:</b> suave, agradable y fresco. Característico.</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiónes 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE:</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

127

## 33. FICHA TÉCNICA: NABO

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	NABO
GRUPO D ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	Brassica rapa, el nabo, es una brasicécea cultivada comúnmente como hortaliza en los climas templados de todo el mundo por su suculenta raíz napiforme
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS	<p><b>Presentación:</b> Sin hojas.</p> <p><b>Forma:</b> tubular o cilíndrica.</p> <p><b>Tamaño y peso:</b> De 12 a 15 cm.</p> <p><b>Peso:</b> 100-200 gramos.</p> <p><b>Color:</b> Blanco amarillento, en ocasiones, puede llegar a presentar una coloración roja verde o púrpura en el extremo superior.</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CALIDA PRIMERA
OTROS	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Jarsas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE:</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

34. FICHA TÉCNICA: OLLUCO

<b>Características Generales del Bien :</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	OLLUCO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El olluco es un alimento semi procesado; es un tubérculo que se desarrolla al final de las raíces adventicias y su forma varía de esférica a cilíndrica. Posee atractivos colores como el blanco, amarillo, verde claro, rosado, anaranjado, violeta o morado, que brillan debido a la capa de cera que lo recubre. Puede ser consumido sin la necesidad de quitarle la piel.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Cortes alargados y firmes, o entero.</p> <p><b>Color:</b> Blanco o amarillento, cubierta por una piel fina de color amarillo, rosado y en ocasiones, puede llegar a presentar una coloración roja o anaranjada.</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>REQUISIOS</b>	Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser <b>PICADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD DE PRIMER USO</b></p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003, Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE:</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

129

**35. FICHA TÉCNICA: PEPINILLO**

Características Generales del Bien :	
<b>DENOMINACION:</b>	PEPINILLO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El pepinillo es el fruto en baya procedente de una planta herbácea que recibe su mismo nombre. Pertenecen a la familia de las Cucurbitáceas. Bajo este nombre se engloban unas 850 especies de plantas, casi todas herbáceas, trepadoras o rastreras, que producen frutos muy grandes y protegidos por una corteza firme.
Características Técnicas del Bien:	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO - ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Forma:</b> Baya alargada o cilíndrico. <b>Tamaño:</b> 20 a 25 cm. <b>Color:</b> Exteriormente verde claro pálido / Interiormente blanco con semillas. <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> En bolsas de polietileno, jvas de plástico o madera de primer uso. Unidades de tamaño homogéneo y estar compuesto únicamente con productos del mismo origen, variedad, categoría y color. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Jvas de plástico, limpios y desinfectados, que proteja de daños mecánicos y que no causen ningún cambio en la parte interna del producto. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003, Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE :</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

130

36. FICHA TÉCNICA: PEREJIL

<b>Características Generales del Bien :</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	PEREJIL
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Petroselinum crispum, el perejil, es una planta herbácea de la familia Apiaceae. Se distribuye ampliamente por todo el mundo y generalmente se cultiva para ser usado como condimento
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERISTICA FISICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Características Organolépticas</b> Color: Verde intenso o brillante. Olor: fresco característico. Textura: Firme al tacto. Grado de madurez: Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDAD PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1989. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).  <b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****37. FICHA TÉCNICA: PIMIENTO MORRON**

131

Características Generales del Bien :	
<b>DENOMINACION:</b>	PIMIENTO MORRON
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El pimiento morrón es una variedad gruesa, carnosa y de tamaño mediano. Su piel roja brillante es lisa y sin manchas, su carne firme y de sabor suave y su tallo verde y rígido. Se puede consumir crudo y asado o como ingrediente de guisos y estofados. Se comercializa fresco, desecado y en conserva.
Características Técnicas del Bien:	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Forma:</b> Cónico, de punta obtusa <b>Color:</b> Rojo, verde o amarillo brillante. <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

132

**38. FICHA TÉCNICA: PORO**

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	PORO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El poro pertenece a la familia de las liliáceas y se cree que proviene de Mesopotamia, Egipto, Turquía e Israel. El puerro consta de tres partes bien diferenciadas entre sí: las hojas verdes, el bulbo blanco alargado y una zona de raicillas adheridas a la base.
Características Técnicas del Bien:	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Presentación:</b> Fresco sin hojas. <b>Forma:</b> Alargada, con un bulbo en un extremo y hojas verdes en el otro. <b>Tamaño:</b> 50 cm de Longitud de 3 a 4 cm de grosor. <b>Peso:</b> Entre 100 - 200 gramos aprox. <b>Color:</b> el bulbo es de color blanco y las hojas van del blanco al verde oscuro. <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION: PORO FRESCO SIN HOJAS</b> En bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiónes 1997 y 2003)", "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

39. FICHA TÉCNICA: RABANITO

133

Características Generales del Bien :

DENOMINACION:	RABANITO
GRUPO DE ALIMENTOS:	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	El rábano pertenece a la familia de las Crucíferas. La importancia de esta familia de hortalizas reside en que contienen unos compuestos de azufre, considerados como potentes antioxidantes que ayudan a prevenir enfermedades. Se conoce la existencia de seis especies de rábano, pero tan sólo se cultiva el conocido con el nombre científico de Raphanus sativus.

Características Técnicas del Bien:

CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS	<p>Forma: redonda.          Tamaño: Diámetro 2- 3 cm.          Peso: 70 gramos.          Color: Externa de color Rojo y pulpa de color blanco          Textura: Firme al tacto.          Grado de madurez: Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	RABANITOS SIN HOJA DE CALIDA PRIMERA
OTROS	<p><b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser sin hojas en bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

134

40. FICHA TÉCNICA: ROCOTO

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	ROCOTO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El rocoto es un fruto cultivado en los Andes, particularmente en Perú y Bolivia. Tiene un sabor picante, aunque también ligeramente dulzón. Contiene un principio activo llamado capsaicina, que brinda múltiples beneficios para la salud.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA FISICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Cónico, de punta obtusa</p> <p><b>Color:</b> Rojo, verde o amarillo brillante, terso en la superficie y lustrosa</p> <p><b>Tamaño:</b> 7 cm de diámetro.</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b></p> <p>La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE:</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****41. FICHA TÉCNICA: ROMERO**

135

Características Generales del Bien:	
DENOMINACION:	ROMERO
GRUPO DE ALIMENTOS:	VERDURAS
UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos.
DESCRIPCIÓN GENERAL	El romero ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ) es un arbusto aromático originario de las costas rocosas del Mediterráneo y del Cáucaso. Es conocido y utilizado desde épocas antiguas como condimento y con fines medicinales gracias a las múltiples propiedades.
Características Técnicas del Bien:	
CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS	Es una hierba leñosa perenne, con follaje siempre verde y flores blancas, rosas, púrpuras o azules, perteneciente a la familia Lamiaceae, nativa de la región mediterránea. <b>Sabor:</b> suave, agradable y fresco. Característico. <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
CLASIFICACION	CALIDA PRIMERA
OTROS	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Javas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

136

**42. FICHA TÉCNICA: TOMATE**

<b>Características Generales del Bien :</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	TOMATE ITALIANO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	El tomate pinto o italiano, es un fruto comestible de la tomatera, que es una planta de la familia de las solanáceas, es una baya casi roja, de superficie lisa y brillante, en cuya pulpa hay numerosas semillas, algo aplastadas y amarillas
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Ovalada  <b>Color:</b> Rojo  <b>Tamaño:</b> 7 a 8 cm de diámetro.  <b>Peso:</b> de 120 a 200 gr aprox.  <b>Textura:</b> Firme al tacto.  <b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACIÓN:</b> Bolsas de polietileno, jvas de plástico o madera de primer uso. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003.</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b>  El medio de transporte empleado no deberá transmitir a los tomates, características indeseables que impidan su consumo.</p>



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

137

**43. FICHA TÉCNICA: TOMILLO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	TOMILLO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Thymus es un género botánico con alrededor de 215 a 350 especies de hierbas y subarborescentes perennes de la familia de las lamiáceas. El tomillo se usa en perfumería, en medicina y como condimento o en gastronomía
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	Planta silvestre aromática, de tallos leñosos y muy ramosos, hojas perennes y pequeñas, blanquecinas por el envés, y flores blancas o rosadas, agrupadas en espiga; puede alcanzar hasta 25 cm de altura. <b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Grado de madurez:</b> Óptimo El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Jarsas de Plástico, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004). <b>TRANSPORTE:</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

44. FICHA TECNICA: ZANAHORIA

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	ZANAHORIA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	La zanahoria ( <i>daucus carota</i> ) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie <i>Mucus carota</i> . Es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERISTICA FISICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica</p> <p><b>Tamaño:</b> De 15 a 17 cm.</p> <p><b>Color:</b> Naranja opaco.</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b> En bolsas de polietileno, cajas de plástico o cartón, de primer uso además de satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE :</b> El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

133

**45. FICHA TÉCNICA: ZAPALLITO ITALIANO**

Características Generales del Bien :	
<b>DENOMINACION:</b>	ZAPALLITO ITALIANO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	VIVERES FRESCOS - VERDURAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Kilogramos.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Su nombre científico es el Cucurbita pepo de una especie de plantas cucurbitáceas.
Características Técnicas del Bien:	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<p><b>Forma:</b> cilíndrica.</p> <p><b>Tamaño:</b> De 4 a 6 cm y largo entre 15 y 20 cm</p> <p><b>Peso:</b> Mayor a 250 g.</p> <p><b>Textura:</b> Firme al tacto.</p> <p><b>Grado de madurez:</b> Óptimo</p> <p>El producto debe estar sin magulladuras ni señales de podredumbre, libre de cuerpos extraños, insectos, mohos, hongos y otros, ajenos al producto.</p>
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos SENASA de Lima y Callao, en el que se detalle: Centro de Procesamiento, Tipo de Alimento y tipo de procesamiento. (Ref. DS. 004-2011-AG.)
<b>CLASIFICACION</b>	CALIDA PRIMERA
<b>OTROS</b>	<p><b>PRESENTACION:</b> La presentación deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004).</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

140

ITEM 8: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PAN Y DERIVADOS

1. FICHA TÉCNICA: PAN DE YEMA:

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	PAN DE YEMA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	PANES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	UNIDADES
<b>EDESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada con huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Sabor:</b> Característico a masa horneada, exento de sabores extraños. <b>Color:</b> característico. <b>Textura:</b> Blanda esponjosa. <b>Peso:</b> 40 gr. <b>Apariencia:</b> Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen. El alimento debe estar Exento de materias extrañas, que indique una manipulación inadecuada del producto.
<b>CRITERIOS FÍSICO QUÍMICOS</b>	<b>Humedad</b> 23% (mín.) – 35% (máx.) <b>Acidez</b> (expresada en ácido sulfúrico) No más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia de la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitido por el Ministerio de Salud (DIGESA) o copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria acreditada por un laboratorio autorizado por DIGESA. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION: UNIDADES.</b> Envase primario bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario Javas de plástico de color blanco. <b>TRANSPORTE</b> El medio de transporte deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan el consumo, y deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II, del "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y bebidas" (D.S-007-98).
<b>REQUISITOS MINIMOS.</b>	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA



PA

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

141

**2. FICHA TECNICA: PAN FRANCES:**

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	PAN FRANCES
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	PANES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	UNIDADES
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo levadura, azúcar, sal, agua, manteca y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario.
Características Técnicas del Bien:	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Sabor:</b> Característico a masa homeada, exento de sabores extraños. <b>Color:</b> característico. <b>Textura:</b> Blanda esponjosa. <b>Peso:</b> 40 gr. <b>Apariencia:</b> Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen. El alimento debe estar Exento de materias extrañas, que indique una manipulación inadecuada del producto.
<b>CRITERIOS QUÍMICOS</b>	<b>FÍSICO</b> Humedad 23% (mín.) - 35% (máx.) Acidez (expresada en ácido sulfúrico) No más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia de la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitido por el Ministerio de Salud (DIGESA) o copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria acreditada por un laboratorio autorizado por DIGESA. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION: UNIDADES.</b> Envase primario bolsas de polietileno de primer uso. Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. Envase secundario Javas de plástico de color blanco. <b>TRANSPORTE</b> El modo de transporte deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan el consumo, y deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II, del "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y bebidas" (D.S-007-98).
<b>REQUISITOS MINIMOS.</b>	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

142

3. FICHA TÉCNICA: PAN INTEGRAL:

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	PAN DE INTEGRAL
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	PANES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	UNIDADES
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo INTEGRAL fortificada con huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>CARACTERÍSTICA ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Sabor:</b> Característico a masa homeada, exento de sabores extraños. <b>Color:</b> Marrón oscuro característico. <b>Textura:</b> Blando esponjosa. <b>Peso:</b> 40 gr. <b>Apariencia:</b> Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen. El alimento debe estar Exento de materias extrañas, que indique una manipulación inadecuada del producto.
<b>CRITERIOS QUÍMICOS</b>	<b>FISICO</b> Humedad 23% (mín.) – 35% (máx.) Acidez (expresada en ácido sulfúrico) No más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia de la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitido por el Ministerio de Salud (DIGESA) o copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria acreditada por un laboratorio autorizado por DIGESA. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION: UNIDADES.</b>  <b>Envase primario:</b> Bolsas de polietileno de primer uso por 24 unidades Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados.  <b>Envase secundario:</b> Javes de plástico de color blanco.  <b>TRANSPORTE</b>  El medio de transporte deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan el consumo, y deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II, del "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y bebidas" (D.S-007-98).
<b>REQUISITOS MINIMOS.</b>	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****4. FICHA TECNICA PAN MOLDE X 24 UNIDADES:**

143

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	PAN DE MOLDE
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	PANES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	UNIDADES
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Es el producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada con huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos por el Codex Alimentario.
Características Técnicas del Bien:	
<b>CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Sabor:</b> Característico a masa homeada, exento de sabores extraños. <b>Color:</b> crema con borde dorado característico. <b>Textura:</b> Blando esponjosa. <b>Peso:</b> 25 gr. <b>Apariencia:</b> Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen. El alimento debe estar Exento de materias extrañas, que indique una manipulación inadecuada del producto.
<b>CRITERIOS QUÍMICOS</b>	<b>FÍSICO</b> Humedad 23% (mín.) - 35% (máx.) Acidez (expresada en ácido sulfúrico) No más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia de la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitido por el Ministerio de Salud (DIGESA) o copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria acreditada por un laboratorio autorizado por DIGESA. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> <b>Envase primario:</b> Bolsas de polietileno de primer uso por 24 unidades Satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados. <b>Envase secundario:</b> Javas de plástico de color blanco. <b>TRANSPORTE</b> El medio de transporte deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan el consumo, y deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II, del "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y bebidas" (D.S-007-98).
<b>REQUISITOS MINIMOS.</b>	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****5. FICHA TÉCNICA: TOSTADAS x 24 UNIDADES**

144

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	TOSTADA DE PAN DE MOLDE X 24 UNIDADES
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	PANES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	BOLSA POR 24 UNIDADES.
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Son las rebanadas de Pan de molde tostado
Características Técnicas del Bien:	
<b>CARACTERÍSTICA FÍSICO ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Textura:</b> Firme al tacto. <b>Color:</b> Dorado característico <b>Olor:</b> sui géneris, exento de olores extraños. <b>Sabor :</b> Característico
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia de Registro Sanitario del Producto expedido por DIGESA vigente o Copia de la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitido por el Ministerio de Salud (DIGESA) o copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria acreditada por un laboratorio autorizado por DIGESA. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>OTROS</b>	<b>PRESENTACION:</b> Bolsas de polietileno de primer uso por 24 unidades. <b>TRANSPORTE</b> El medio de transporte deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan el consumo, y deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Título V, Capítulo II, del 'Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y bebidas' (D.S-007-98).
<b>REQUISITOS MINIMOS.</b>	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA

*Red**of**g*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

145

**ITEM 09: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES 1****1.-FIBRA SOLUBLE:**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Fibra soluble en polvo (MALTODEXTRINA)
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Complemento alimentario
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidades
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Módulo de fibra soluble en polvo a base de maíz con acción prebiótica y resistente a la digestión, libre de gluten, azúcar, grasa y saborizantes permitiendo mezclarse con alimentos y bebidas sin alterar el sabor y el olor de las preparaciones, de fácil manejo y preparación.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Ingredientes:</b> 100 % fibra de maíz. Sin saborizantes o edulcorantes. Libre de minerales y/o preservantes. Libre de gluten, azúcar y grasa.  <b>Características Organolépticas</b> <b>Sabor:</b> sin sabor <b>Olor:</b> sin olor <b>Color:</b> crema claro <b>Consistencia:</b> Polvo.
<b>OTROS:</b>	<b>Envase primario:</b> Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aislé el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.  <b>Presentación:</b> Lata por 336 gr.  Debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Rotulado:</b> según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Transporte:</b> Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

146

**2.- COMPLEMENTO NUTRICIONAL A BASE DE PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE CONCENTRADA Y LECITINA DE SOYA X 275 g**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	COMPLEMENTO NUTRICIONAL A BASE DE PROTEINAS DE SUERO DE LECHE Y LECITINA DE SOYA.
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Complemento alimentario
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidades
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Proteína en polvo de alto valor biológico a base de concentrado de suero lácteo, el cual, es la fuente proteica con más alto valor biológico (VB 104). Contiene mayor aporte de aminoácidos esenciales, principalmente de cadena ramificada y cisteína, favoreciendo al anabolismo proteico. Debido a la solubilidad de las proteínas lácteas, ofrece una mezcla mucho más fácil y homogénea al combinarse con bebidas y fórmulas enterales.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Aporte Nutricional:</b> Por cada 100 g: Energía: 370 – 420 kcal, proteínas: 70 – 100g, Lípidos: 0 – 2g y carbohidratos: 0 – 2g.  <b>INGREDIENTES:</b> Proteína de suero de leche concentrada y lecitina de soya.  <b>Características Organolépticas</b> <b>Sabor:</b> Natural <b>Consistencia:</b> polvo.
<b>OTROS:</b>	<b>Envase primario:</b> Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aislé el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.  <b>Presentación:</b> Lata por 275 g.  Debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Rotulado:</b> según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Transporte:</b> Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

147

**ITEM 10: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES 2****1.- COMPLEMENTO NUTRICIONAL A BASE DE PROTEINAS LACTEAS Y CASEINATO DE CALCIO X 275 g**

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	COMPLEMENTO NUTRICIONAL A BASE DE PROTEINAS LACTEAS Y CASEINATO DE CALCIO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Complemento alimentario
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidades
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Fórmula modular de proteínas oral/enteral, para complementar las dietas que requieren un mayor contenido de proteínas de Alto Valor Biológico (AVB), bajo en sodio y en potasio. Libre de gluten y adecuado para las personas con sensibilidad a la lactosa.
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Aporte Nutricional:</b> Por cada 100 g: Energía: 357 kcal, proteína: 90 g Caseinato de Calcio 100%, Lípidos: 1.79 g y carbohidratos: 0.36g.  <b>Ingredientes:</b> Caseinato de calcio  <b>Características Organolépticas</b> <b>Sabor:</b> Sin sabor <b>Consistencia:</b> polvo.
<b>OTROS:</b>	<b>Envase primario:</b> Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aislé el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.  <b>Presentación:</b> Lata por 275 g.  Debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Rotulado:</b> según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Transporte:</b> Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

148

**ITEM 11: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES 3****1.- COMPLEMENTO NUTRICIONAL ISOTONICO CON TCM PARA ADULTO POR 500 ML**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	<b>ALIMENTO NUTRICIONAL ISOTONICO CON TCM PARA ADULTO POR 500 ML</b>
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Complemento alimentario
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidades
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Solución oral. Complemento nutricional completo para propósitos médicos relacionados con malnutrición. Nutriente enteral standard (1 kcal/ml) con TCM, sin fibra, sin gluten, sin lactosa.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Distribución Calórica del producto (% calorías):</b> Carbohidratos: 55% Proteínas: 15% Lípidos: 30%  <b>Osmolaridad:</b> 200 mOsm/l <b>Agua:</b> 84 ml /100 ml  <b>Características Organolépticas:</b> <b>Sabor:</b> Neutral <b>Consistencia:</b> Líquido.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Frasco por 500 ml.  <b>Envase primario:</b> Frasco de polietileno de alta densidad de 500 ml. íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente. Debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Rotulado:</b> según lo señalado en el artículo 116 y 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Transporte:</b> Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"ITEM 12: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE NUTRIENTES ENTERALES 149  
1.- NUTRIENTE ENTERAL HIPERTÓNICO POLIMÉRICO PVL

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	Nutriente enteral hipertónico polimérico
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Complemento alimentario
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidades
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Fórmula polimérica nutricionalmente completa y balanceada para adulto uso oral /enteral. Libre de Gluten y apto para pacientes con sensibilidad a la Lactosa. alimento en polvo, que, al mezclarse con agua, proporciona una nutrición completa y balanceada que puede emplearse como único alimento o suplemento alimenticio.
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que deba corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida Útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Aporte Nutricional:</b> Distribución calórica: Proteínas (15.9%); Grasas: (14%); Carbohidratos: (57.4%); Densidad calórica entre 1 a 1,2 kcal/ml, Grasas vegetales alto el oleico, fuente de proteínas de alto valor biológico de origen animal y vegetal y carbohidratos bajo en sacarosa < 25% en FOS. Libre de gluten y adecuado para las personas con sensibilidad a la lactosa. <b>Ingredientes:</b> Almidón de maíz hidrolizado, maltodextrina, sacarosa, ACEITES VEGETALES (aceite de girasol alto en oleico, aceite de soya, aceite de canola), concentrado de proteína de leche, oligofructosa (FOS), aislado de proteína de soya, MINERALES (citrato de sodio, citrato de potasio, cloruro de magnesio, cloruro de potasio, carbonato de calcio, fosfato tricálcico; sulfato de zinc, sulfato ferroso, sulfato de manganeso, sulfato cúprico, cloruro de cromo, yoduro de potasio, molibdato de sodio, selenato de sodio), sabor artificial a vainilla, cloruro de colina, VITAMINAS (ácido ascórbico, pantotenato de calcio, vitamina E, niacinamida, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, palmitato de vitamina A, clorhidrato de tiamina, beta caroteno, ácido fólico, filoquinona, biotina, vitamina D3, cianocobalamina), palmitato de ascorbilo (antioxidante), mezcla de tocoferoles (antioxidante). <b>Características Organolépticas Sabor:</b> Vainilla <b>Consistencia:</b> Polvo.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Lata por 850 gr.  <b>Envase Primario:</b> Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aislé el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños. Debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Rotulado y Transporte:</b> Ajustarse al "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

2.- NUTRIENTE ENTERAL EN POLVO PARA PACIENTE DIABETICO

150

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	Nutriente enteral en polvo para paciente diabético
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Complemento alimentario
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidades
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Formula especializada para el manejo nutricional de pacientes con Diabetes. Polvo para nutrición enteral completa, con FOS y sabor a vainilla. Para uso oral/enteral y CHOS de digestión lenta
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Aporte Nutricional:</b> Distribución calórica: Proteínas (19.5%); Carbohidratos: (41.2%); Grasas: (30 - 40%). Libre de Gluten y apto para pacientes con sensibilidad a la lactosa. <b>Ingredientes:</b> Maltodextrina, sucromalt, caseinato de calcio, ACEITES VEGETALES (aceite de soya, aceite de girasol con alto contenido de ácido oleico), maltitol, aislado de proteína de soya, MINERALES (cloruro de potasio, sulfato de sodio, carbonato de calcio, citrato de potasio, fosfato de sodio, sulfato de magnesio, cloruro de sodio, hidróxido de potasio, sulfato ferroso, sulfato de zinc, sulfato de cobre, picolinato de cromo, sulfato de manganeso, molibdato de sodio, yoduro de potasio, selenato de sodio), fructo-oligosacáridos, glicerina, saborizante artificial, VITAMINAS (cloruro de colina, ácido ascórbico, palmitato de ascórbilo, acetato de dl-alfa-tocoferilo, niacinamida, mezcla de tocoferoles, pantotenato de calcio, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, clorhidrato de tiamina, palmitato de vitamina A, ácido fólico, biotina, vitamina K1 (filoquinona), vitamina D3 (colecalfiferol), cianocobalamina, goma xantana, acesulfame de potasio. <b>Características Organolépticas</b> <b>Sabor:</b> Vainilla <b>Consistencia:</b> Polvo.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Lata por 900 gr.  <b>Envase primario:</b> Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aisló el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños. Debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Rotulado y Transporte:</b> Ajustarse al "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA)



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****ITEM 13: SUPLEMENTO NUTRICIONAL EN BASE A OMEGA 3**

151

**1.- SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON VITAMINA D Y OMEGA 3 X 237 ml**

Características Generales del Bien:	
<b>DENOMINACION:</b>	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON VITAMINA D Y OMEGA
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Suplemento Nutricional
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidades
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Suplemento de omega-3 hecho 100% de hígados de bacalao en forma de triglicérido natural
Características Técnicas del Bien:	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Aporte Nutricional:</b> Cada 5 ml de suplemento contiene: 1050mg de omega 3 (EPA: 350mg, DHA: 485 mg, otros omega 3: 215 mg) y vitamina D3 1000UI.  <b>Ingredientes:</b> Aceite purificado de hígado de bacalao con Vitamina D.  <b>Características Organolépticas</b> <b>Sabor:</b> Limón o naranja <b>Consistencia:</b> Líquida.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> botella de 237 ml.  <b>Envase Primario:</b> Envases de vidrio, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente, de materiales adecuados (vidrio oscuro) para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños. Debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Rotulado y Transporte:</b> Ajustarse al "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

152

**ITEM 14: SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON INMUNONUTRIENTES****1.- SUPLEMENTO NUTRICIONAL DE OPTIMO APOYO ALIMENTARIO**

<b>Características Generales del Bien:</b>	
<b>DENOMINACION:</b>	SUPLEMENTO NUTRICIONAL DE OPTIMO APOYO ALIMENTARIO
<b>GRUPO DE ALIMENTOS:</b>	Suplemento Nutricional
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Unidades
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	Formula especializada para fortalecer el Sistema inmunológico y el estado nutricional.
<b>Características Técnicas del Bien:</b>	
<b>REQUISITOS: DOCUMENTOS OBLIGATORIOS</b>	Copia del Registro Sanitario de alimentos vigente, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase, peso neto y tiempo de vida útil del producto objeto del proceso.  Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento. Este documento se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto.
<b>ATRIBUTOS DEL BIEN</b>	<b>Aporte Nutricional:</b> Por cada 100 g: Energía: 377.7 kcal, proteína: 52.53 g, l-glutamina: 6.40g y carbohidratos totales: 34.41g.  <b>Ingredientes:</b> Proteína lactosérica concentrada.  <b>Características Organolépticas</b> <b>Sabor:</b> Suave sabor vainilla, libre de azúcar, leche en polvo, preservantes, gluten, ni lactosa adicionada. <b>Consistencia:</b> polvo.
<b>OTROS:</b>	<b>Presentación:</b> Frasco por 440g.  <b>Envase Primario:</b> Frasco de polietileno de alta densidad, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños. Debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".  <b>Rotulado y Transporte:</b> Ajustarse al "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

**Importante**

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

**NOTA: Toda documentación ilegible será considerado como "NO PRESENTADA"**



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

NOTA: Toda documentación ilegible será considerado como "NO PRESENTADA", siendo el único responsable el postor de la presentación de su documentación.

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA</b>, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias y sus complementarias de cada alimento solicitado en caso de corresponder y/o registro sanitario del producto vigente debiendo coincidir con la descripción del producto ofertado con lo autorizado en el registro, por cada sub ítem que conforman el ítem paquete según corresponda.</li> <li>✓ <b>Copia simple del Certificado que acredita que se han realizado los servicios de saneamiento ambiental (vigente)</b>, considerando las actividades de "desinsectación, desratización y desinfección" del almacén del postor, de conformidad con lo establecido en el D.S. N° 022-2001. SA. (En conformidad al D.S. N° 022- 2001-SA, y el artículo 108 del D.S. N° 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario del Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 del R. M. N° 449- 2006-MINSA y sus modificatorias).</li> <li>✓ <b>Copia simple de la autorización (vigente) para operar como empresa de saneamiento ambiental, para las actividades de desinfección, desratización y desinfección de ambientes</b>, de la empresa que brindo el servicio. (En conformidad al D.S. N° 022- 2001-SA, y el artículo 108 del D.S. N° 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario del Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 del R. M. N° 449- 2006-MINSA y sus modificatorias.)</li> <li>✓ <b>PARA FRUTAS Y VERDURAS:</b> Deberá presentar copia simple del Certificado de Inspección Higiénico sanitario del Establecimiento de Procesamiento Primario y Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario, emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento. (En conformidad con el Decreto Supremo N° 007- 98-SA y al Decreto Supremo N° 4-2014-SA).</li> <li>✓ <b>PARA ABARROTES Y MENESTRAS:</b> Deberá presentar copia simple del Certificado de Inspección Higiénico sanitario de almacenes, copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación, Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento, Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento y Copia Simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento. (En conformidad con el Decreto Supremo N° 007- 98-SA y al Decreto Supremo N° 4-2014-SA.)</li> </ul>

**Importante**

*De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.*

<p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias y sus complementarias cada alimento solicitado en caso de corresponder y/o registro</li> </ul>
--



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL  
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

sanitario del producto vigente debiendo coincidir con la descripción del producto ofertado con lo autorizado en el registro, por cada sub ítem que conforman el ítem paquete según corresponda.

Así mismo si el postor no es titular del certificado de autorización sanitaria otorgado por el Servicio Nacional Agraria-SENASA, deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente, el cual debe señalar que permite su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

En cuanto al Registro Sanitario, no es obligatorio ser representante del mismo, bastara que acredite que el producto ofertado cuente con Registro Sanitario independientemente de quien sea el titular.

El certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento y/o Registro Sanitario debe encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado.

- ✓ Copia simple de Certificado que acredite el saneamiento ambiental vigente del almacén del postor.
- ✓ Copia simple de la autorización (vigente) para operar como empresa de saneamiento ambiental.
- ✓ **PARA FRUTAS Y VERDURAS:** copia simple del Certificado de Inspección del Higiénico Sanitario del Establecimiento De procesamiento Primario y Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario, emitido por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado ante INACAL.
- ✓ **PARA ABARROTES Y MENESTRAS:** copia simple del Certificado de Inspección Higiénico sanitario de almacenes, copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación, Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento, Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento y Copia Simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento.

**Importante**

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

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

<b>B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>		
<u>Requisitos:</u>		
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>Dos (02) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACION O DEL ITEM (CUADRO N°01)</b> , por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.		
ITEM / PAQUETE	DESCRIPCION	MONTO A SUSTENTAR (S/)
1	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS	S/ 2,444,817.60 (Dos Millones Cuatrocientos Cuarenta y Cuatro Mil Ochocientos Diecisiete con 60/100 Soles)
2	AVES Y DERIVADOS	S/ 5,488,426.80 (Cinco Millones Cuatrocientos Ochenta y Ocho Mil Cuatrocientos Veintiséis con 80/100 Soles)
3	ENTREMESES	S/ 188,380.80 (Ciento Ochenta y Ocho Mil Trescientos Ochenta con 80/100 Soles)
4	VIVERES SECOS	S/ 1,569,271.20 (Un Millón Quinientos Sesenta y Nueve Mil Doscientos Setenta y Uno con 20/100 Soles)
5	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	S/ 1,387,961.28 (Un Millón Trescientos Ochenta y Siete Mil Novecientos Sesenta y Uno con 28/100 Soles)
6	VIVERES FRESCOS: FRUTAS	S/ 536,072.16 (Quinientos Treinta Seis Mil Setenta y Dos con 16/100 Soles)
7	VIVERES FRESCOS: VERDURAS	S/ 2,177,582.52 (Dos Millones Ciento Setenta y Siete Mil Quinientos Ochenta y Dos con 52/100 Soles)
8	PANES	S/ 987,811.20 (Novecientos Ochenta y Siete Mil Ochocientos Once con 20/100 Soles)
En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:		
ITEM / PAQUETE	DESCRIPCION	MONTO A SUSTENTAR (S/)
3	ENTREMESES	S/ 23,547.60 (Veintitrés Mil Quinientos Cuarenta y Siete con 60/100 Soles)
6	VIVERES FRESCOS: FRUTAS	S/ 67,009.02 (Sesenta y Siete Mil Nueve con 02/100 Soles)



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

Se consideran bienes similares a lo siguiente:

ITEM / PAQUETE	DESCRIPCION	SE CONSIDERA BIENES SIMILARES
1	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS	CARNES EN GENERAL
2	AVES Y DERIVADOS	CARNES EN GENERAL
3	ENTREMESES	ENTREMESES EN GENERAL Y VIVERES SECOS
4	VIVERES SECOS	VIVERES SECOS EN GENERAL, LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS Y ENTREMESES
5	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	VIVERES SECOS EN GENERAL, LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS Y ENTREMESES
6	VIVERES FRESCOS: FRUTAS	FRUTAS VIVERES FRESCOS FRUTAS Y VERDURAS
7	VIVERES FRESCOS: VERDURAS	VERDURAS VIVERES FRESCOS FRUTAS Y VERDURAS
8	PANES	PRODUCTO DE PANADERIA EN GENERAL

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>10</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

<sup>10</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**Importante**

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

**Importante**

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

**Importante**

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

*Handwritten signatures and a circular stamp with the number 190.*



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**CAPÍTULO V  
PROFORMA DEL CONTRATO**

**Importante**

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

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

**CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

**CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>**

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

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. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

**Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

**Importante**

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

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

*R*

*[Handwritten signature]*

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"****Importante**

*En 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 sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**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.

**CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 dos (02) año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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:

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</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 OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

<sup>12</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 del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

\_\_\_\_\_  
"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>13</sup>.*

<sup>13</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>



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

ANEXOS



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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>14</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 la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>15</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>14</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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>15</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**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**

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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>16</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>18</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

<sup>16</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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>17</sup> Ibídem.

<sup>18</sup> Ibídem.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>19</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>19</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



PERÚ

Ministerio  
del InteriorDirección de  
Sanidad PolicialUNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA**

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

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.*



PERU

Ministerio  
del InteriorDirección de  
Sanidad PolicialUNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA**

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

#### ANEXO N° 4

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA**

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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 LICITACIÓN PÚBLICA 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>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

<sup>20</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>22</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

.....  
Consociado 2  
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 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>22</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

Presente. -

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<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 del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTOS MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

Presente. -

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>23</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>24</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>23</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>24</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-JE 020 1° CONVOCATORIA

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>25</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>26</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>27</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>28</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>29</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>30</sup>
1										

<sup>25</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>26</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>27</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>28</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>29</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>30</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 25	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 26	EXPERIENCIA PROVENIENTE 27 DE:	MONEDA	IMPORTE 28	TIPO DE CAMBIO VENTA 29	MONTO FACTURADO ACUMULADO 30
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

*[Handwritten signatures]*

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**ANEXO N° 9**

**DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA**

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

**Nota para la Entidad**

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:

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

**ANEXO N° 10**

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA**  
**ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMES CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA**

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

## ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONVOCATORIA

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, SIN FICHAS TÉCNICAS"

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.*