

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2024-MPL/CS-1

PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES:
“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS Y VÍVERES
SECOS PARA EL CEDIF CORRESPONDIENTE AL AÑO
2024”**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

¹ 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>

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
RUC N° : 20175975234
Domicilio legal : CALLE BOLIVAR N°400 - LAMBAYEQUE
Teléfono: : 074-281911
Correo electrónico: : logística@munilambayeque.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS Y VÍVERES SECOS PARA EL CEDIF CORRESPONDIENTE AL AÑO 2024.

PAQUETE 01	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ACEITE	LT	514
ACONCAGUA	UND	154
ALGARROBINA	UND	35
AJINO SILLAO	LT	45
ARROZ	KG	2813
ARVEJA PARTIDA	KG	93
AZUCAR RUBIA	KG	1292
CANELA ENTERA	KG	33
CEBADA TOSTADA	KG	63
CEREAL EXPANDIDO	KG	28
CHANCACA	UND	158
CHOCOLATE DE TAZA	UND	117
CHUÑO	KG	47
CLAVO DE OLOR	KG	23
COCOA EN POLVO	UND	47
FIDEO DE LETRAS	KG	20
FIDEO CABELLO DE ANGEL	KG	39
FIDEO CANUTO	KG	37
FIDEO CHINO	KG	4
FIDEO TALLARIN	KG	108
FIDEO TORNILLO	KG	25
FILETE ATUN	UND	1157
FREJO BAYO	KG	52
GALLETA DE SODA	UND	192
GALLETA DE VAINILLA	UND	183
GARBANZO MOLIDO	KG	46
GELATINA	KG	104

HOJUELA DE AVENA	KG	337
HONGO	KG	4
LAUREL	KG	4
LECHE CONDENSADA	UND	27
LECHE DESLACTOSADA	UND	564
LECHE EVAPORADA ENTERA	UND	1781
LECHE EVAPORADA CON DHA	UND	907
LENTEJA SERRANA	KG	65
MAICENA	KG	17
MANI TOSTADO	KG	5
MANTEQUILLA EN POTE	UND	90
MAYONESA	UND	252
MERMELADA	UND	54
MOTE PELADO	KG	63
ORÉGANO	KG	3
PALILLO	SOBRE	19
PANETÓN	UND	117
PASAS MORENAS	KG	29
QUINUA	KG	38
SAL DE COCINA	KG	162
SÉMOLA	KG	27
TRIGO	KG	21
VINAGRE	LT	27
YOGURT	LT	20
ASADO DE RES EN CRUDO	KG	90
CARNE PURA RES PURA	KG	292
GALLINA	KG	58
HIGADO DE RES	KG	42
MEDALLONES DE PAVITA	KG	242
PESCADO BONITO	KG	448
PESCADO DE RAYA SECA	KG	13
PESCADO DE TOLLO	KG	117
POLLO ENTERO FRESCO	KG	1858
ACEITUNA NEGRA	KG	140
AJI AMARILLO	KG	4
AJI PANCA	KG	32
AJO	KG	102
ALBAHACA	KG	6
APIO	KG	56
ARRACACHA	KG	61
ARVERJA	KG	160
BETERRAGA	KG	161
BROCOLI	KG	56
CAIGUA	KG	5
CAMOTE	KG	98

CARAMBOLA	KG	107
CEBOLLA CHINA	KG	4
CEBOLLA ROJA	KG	360
CHOCLO DESGRANADO	KG	100
CHOCLO MOLIDO	KG	7
COL CHINA	KG	9
CULANTRO	KG	10
DURAZNO	KG	1768
ESPINACA	KG	183
FREJOL VERDE	KG	12
FRESA	KG	91
GRANADILLA	UND	2717
HABAS	UND	12
HIERVA LUISA	KG	34
HUACATAY	KG	243
HUEVO	KG	17648
KION	KG	32
LECHUGA	KG	585
LIMA	UND	1389
LIMON	UND	11000
LOCHE	UND	31
MAIZ MORADO	KG	242
MANDARINA	KG	3866
MANGO	UND	254
MANZANA DE JUGO	UND	1152
MANZANA DELICIA	UND	1725
MANZANA ISRAEL	KG	1103
MARACUYA	KG	190
NARANJA DE JUGO	UND	689
NARANJA DE TANJELO	UND	1672
OLLUCO	KG	463
PALTA	UND	1704
PAPA AMARILIS	UND	546
PAPA AMARILLA	KG	506
PAPA BLANCA	KG	724
PAPA MOLINERA	KG	14
PAPAYA	UND	240
PEPINILLO	UND	335
PERA DE AGUA	UND	508

PEREJIL	KG	10
PIMIENTO	UND	113
PIÑA	UND	488
PLÁTANO DE LA ISLA	UND	3339
PLATANO MANZANO	UND	1925
PLATANO DE FREIR	UND	1013
PORO	KG	93
QUESO DE CORTE	KG	28
QUESO DIETÉTICO	KG	91
QUESO FRESCO	KG	29
RABANO	KG	118
SANDÍA	KG	25
TOMATE	KG	521
VAINÍTA	KG	43
UVA	KG	48
YUCA	KG	110
ZANAHORIA	KG	274
ZAPALLO	KG	308

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN DE GERENCIA MUNICIPAL N°0054/2024-MPL-GM el 27 de febrero del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DETERMINADOS (IMPUESTOS MUNICIPALES)
RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

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 diariamente en coordinación con el CEDIF, en el plazo de abril a diciembre del 2024, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, hasta el 31 de diciembre del 2024, o hasta la entrega final de los bienes contratados.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ALIMENTOS SECOS

PRODUCTO		CTD	MES1	MES2	MES3	MES4	MES5	MES6	MES7	MES8	MES9
ACEITE	LT	514	57	57	57	57	57	57	57	57	58
ACONCAGUA	UND	154	17	17	17	17	17	17	17	17	18
ALGARROBINA	LT	35	4	4	4	4	4	4	4	4	3
AJINO SILLAO	UND	45	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ARROZ	KG	2813	313	313	313	313	313	312	312	312	312
ARVEJA PARTIDA	KG	93	10	10	10	10	10	10	11	11	11
AZUCAR	KG	1292	144	144	144	144	144	144	144	142	142
CANELA	KG	33	4	4	4	4	4	4	3	3	3
CEBADA TOSTADA	KG	63	7	7	7	7	7	7	7	7	7
CEREAL EXPANDIDO	KG	28	3	3	3	3	3	3	3	3	4
CHANCACA	UND	158	18	18	18	18	18	17	17	17	17
CHOCOLATE PARA TAZA	UND	47	5	5	5	5	5	5	5	6	6
CHUÑO	KG	47	5	5	5	5	5	5	5	6	6
CLAVO DE OLOR	KG	23	3	2	3	2	3	2	3	2	3
COCOA EN POLVO	UND	47	5	5	5	5	5	5	5	6	6
FIDEO LETRAS	KG	20	2	2	2	2	2	2	2	3	3
FIDEO CABELLO ANGEL	KG	39	4	4	4	4	4	4	5	5	5
FIDEO CANUTO	KG	37	4	4	4	4	4	4	4	4	5
FIDEO CHINO	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0
FIDEO TALLARIN	KG	108	12	12	12	12	12	12	12	12	12
FIDEO TORNILLO	KG	25	3	3	3	3	3	3	3	2	2
FILETE ATUN	KG	1157	129	129	129	129	129	128	128	128	128
FREJOL BAYO	UND	52	6	6	6	6	6	6	6	5	5
GALLETA DE SODA	UND	192	21	21	21	21	21	21	22	22	22
GALLETA DE VAINILLA	UND	183	20	20	20	20	20	20	21	21	21
GARBANZO MOLIDO	KG	46	6	5	5	5	5	5	5	5	5
GELATINA	KG	104	12	11	12	11	12	11	12	11	12
HOJUELAS DE AVENA	KG	337	37	37	37	37	37	37	37	39	39
HONGO	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0
LAUREL	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0
LECHE CONDENSADA	KG	27	3	3	3	3	3	3	3	3	3
LECHE DESLACTOSADA	UND	564	63	63	63	63	63	63	62	62	62
LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	1781	198	198	198	198	198	198	198	198	197
LECHE EVAPORADA CON DHA	KG	907	101	101	101	101	101	101	101	100	100
LENTEJA SERRANA	KG	65	7	7	7	7	7	7	7	8	8
MAICENA	KG	17	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85
MANI TOSTADO	KG	5	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56
MANTEQUILLA POTE	UND	90	10	10	10	10	10	10	10	10	10
MAYONESA	UND	252	28	28	28	28	28	28	28	28	28

MERMELADA	UND	54	6	6	6	6	6	6	6	6	6
MOTE PELADO	KG	21	2	3	2	3	2	3	2	2	2
OREGANO	KG	3	0.5	0	0.5	0	0.5	0	0.5	0.5	0.5
PALILLO	UND	19	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13
PANETON	UND	117	13	13	13	13	13	13	13	13	13
PASAS MORENAS	KG	29	3	3	4	3	3	3	4	3	3
QUINUA	KG	38	4	5	4	4	4	4	4	5	4
SAL DE COCINA	UND	162	18	18	18	18	18	18	18	18	18
SEMOLA	KG	27	3	3	3	3	3	3	3	3	3
TABLETA CHOCOLATE	KG	117	13	13	13	13	13	13	13	13	13
TRIGO	KG	21	2	3	2	2	3	2	2	3	2
VINAGRE	LT	27	3	3	3	3	3	3	3	3	3
YOGURT	LT	20	2	3	2	2	2	2	2	3	2
PRODUCTO		CTD	MES1	MES2	MES3	MES4	MES5	MES6	MES7	MES8	MES9
ASADO DE RES EN CRUDO	KG	90	10	10	10	10	10	10	10	10	10
CARNE PURA RES	KG	292	32	33	32	32	33	32	33	32	33
GALLINA	KG	58	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	5.5
HIGADO DE RES	KG	42	5	4	5	4	5	5	4	5	5
MEDALLONES DE PAVITA	KG	242	27	27	27	27	27	27	27	27	26
PESCADO BONITO	KG	448	50	50	50	50	50	50	50	49	49
PESCADO DE RAYA SECA	KG	13	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1
PESCADO TOLLO	KG	117	13	13	13	13	13	13	13	13	13
POLLO ENTERO FRESCO	KG	1858	206	207	206	207	206	207	206	207	206

ALIMENTOS FRESCOS

PRODUCTO		CTD	MES1	MES2	MES3	MES4	MES5	MES6	MES7	MES8	MES9
ACEITUNA	KG	140	16	15	16	15	16	15	16	15	16
AJI AMARILLO	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0
AJI PANCA	KG	32	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
AJO	KG	102	11	12	11	12	11	12	11	11	11
ALBAHACA	KG	6	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.5	0.75	0.5	0.75
APIO	KG	56	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25
ARRACACHA	KG	61	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75
ARVERJA	KG	160	18	18	17	18	18	17	18	18	18
BETERRAGA	KG	161	18	18	17	18	18	18	18	18	18
BROCOLI	KG	56	6	7	6	6	7	6	6	6	6
CAIGUA	KG	5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
CAMOTE	KG	98	11	11	11	11	11	11	11	11	10
CARAMBOLA	KG	107	12	12	12	12	12	12	12	12	11
CEBOLLA CHINA	KG	360	40	40	40	40	40	40	40	40	40
CEBOLLA ROJA	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
AS-SM-2-2024-MPL/CS-1 BASES INTEGRADAS

CHOCLO DESGRANADO	KG	100	11	11	11	11	11	11	11	11	12
CHOCLO MOLIDO	KG	7	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
COL CHINA	KG	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1
CULANTRO	KG	10	1	1	1	1	1	1	1	1	2
DURAZNO	KG	1768	196	196	196	196	196	197	197	197	197
ESPINACA	KG	183	20	21	20	20	21	20	20	21	20
FREJOL VERDE	KG	12	1	2	1	2	1	2	1	1	1
FRESA	KG	91	10	10	10	10	10	10	10	10	11
GRANADILLA	UND	2717	301	302	302	302	302	302	302	302	302
HABAS	UND	12	1.5	1	1.5	1.5	1	1.5	1.5	1	1.5
HIERBA LUISA	KG	34	3.5	4	3.5	4	3.5	3.5	4	3.5	4
HUACATAY	KG	243	27	27	27	27	27	27	27	27	27
HUEVO	KG	17648	1961	1961	1961	1961	1961	1961	1961	1961	1960
KION	KG	32	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
LECHUGA	KG	585	65	65	65	65	65	65	65	65	65
LIMA	UND	1389	155	155	155	154	154	154	154	154	154
LIMON	UND	11000	1222	1222	1222	1222	1222	1222	1222	1223	1223
LOCHE	UND	31	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
MAIZ MORADO	KG	242	26	27	27	27	27	27	27	27	27
MANDARINA	KG	3866	430	428	430	430	430	430	430	428	430
MANGO	UND	254	28	29	28	28	29	28	28	28	28
MANZANA JUGO	KG	1152	128	128	128	128	128	128	128	128	128
MANZANA DELICIA	UND	1725	192	191	192	191	192	191	192	192	192
MANZANA ISRAEL	UND	1103	123	122	123	123	122	123	123	122	122
MARACUYA	KG	190	21	21	21	21	21	21	21	21	22
MOTE PELADO	KG	42	4	5	4	5	4	5	5	5	5
NARANJA DE JUGO	UND	689	77	76	77	76	77	76	77	76	77
NARANJA TANGELO	UND	1672	186	186	186	186	186	186	185	186	185
OLLUCO	KG	463	51	52	51	52	51	52	51	52	51
PALTA	UND	1704	190	189	189	189	190	189	189	189	190
PAPA AMARILIS	KG	546	61	60	61	60	61	60	61	61	61
PAPA AMARILLA	KG	506	56	56	56	56	56	56	56	57	57
PAPA BLANCA	KG	724	81	81	81	81	80	80	80	80	80
PAPA MOLINERA	KG	14	2	1	2	1	2	1	2	1	2
PAPAYA	UND	240	27	26	27	27	26	27	26	27	27
PEPINILLO	KG	335	37	38	37	37	37	37	37	38	37
PERA DE AGUA	UND	508	56	57	56	57	56	57	56	57	56
PEREJIL	KG	10	2	1	1	1	1	1	1	1	1
PIMIENTO	UND	113	12	13	13	13	13	13	13	13	10
PIÑA	UND	488	54	54	54	54	54	54	54	54	56
PLATANO ISLA	UND	3339	371	371	371	371	371	371	371	371	371
PLATANO MANZANO	UND	1925	214	214	214	214	214	214	214	214	213

PLATANO FREIR	UND	1013	112	113	112	113	112	113	113	112	113
PORO	KG	93	10	11	10	11	10	10	11	10	10
QUESO CORTE	KG	28	4	3	3	3	3	3	3	3	3
QUESO DIETETICO	KG	91	10	10	10	10	10	10	10	10	11
QUESO FRESCO	KG	29	4	4	3	3	3	3	3	3	3
RABANO	KG	118	13	13	13	13	13	13	13	13	14
SANDIA	UND	25	5	4	4	0	0	3	3	3	3
TOMATE	KG	521	58	58	58	58	58	58	58	58	57
VAINITA	KG	43	5	5	5	5	5	5	5	5	3
UVA	KG	48	6	5	5	5	6	5	5	5	6
YUCAS	KG	110	13	13	12	12	13	12	12	12	11
ZANAHORIA	KG	274	30	30	30	30	30	31	31	31	31
ZAPALLO	KG	308	35	35	34	34	34	34	34	34	34

El cronograma estará sujeto a variaciones, de acuerdo a la necesidad del área usuaria.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben:

Pagar en: Caja de la Municipalidad Provincial de Lambayeque

Recoger en: Sub Gerencia de Logística

Costo de Bases: Impresa S/ 8.90

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto sector público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del sector público para el año fiscal 2024.
- Ley N°28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF Directivas del OSCE.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N°27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, y sus modificatorias aplicables.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- R.M. N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008- MINSA/DIGESA – V.01.
- R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".
- Código Civil y sus modificatorias aplicables.
- Resoluciones del Tribunal y pronunciamientos del OSCE de observancia obligatoria.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- 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 – PIDE³ 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ 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/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
 - f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
 - g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.
- El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

Advertencia

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta en : 301-047770
soles

Banco : BANCO DE LA NACIÓN

N° CCI⁶ : 01830100030104777025

⁴ 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.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

⁶ En caso de transferencia interbancaria.

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.

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 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*

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

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

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

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

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

2.5. 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 MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, cito AV. BOLIVAR N°400 – LAMBAYEQUE, en el horario de 7:30 am a 2:30 pm de lunes a viernes.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS MENSUALES.

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

- Recepción del CEDIF
- Informe del funcionario responsable del ÁREA USUARIA CEDIF emitiendo conformidad a la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en AV. BOLIVAR N°400 – LAMBAYEQUE, en el horario de 7:30 am a 2:30 pm de lunes a viernes.

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

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS FRESCOS Y VIVERES SECOS PARA EL CEDIF PARA EL AÑO 2024

1. FINALIDAD PUBLICA

Cumplir en el año 2024 con la actividad de brindar alimentación a los usuarios del CEDIF: Niños y niñas de 1 a 11 años, Adolescentes, Adulto Mayor y Comedor Transitorio.

2. HORARIO Y LUGAR DE ENTREGA

Los productos se entregarán a diario en los dos Centros de Atención del CEDIF

Para el caso de los Alimentos Secos, el Proveedor podrá entregar los días lunes a las 8.00am de acuerdo al requerimiento semanal del área usuaria.

Lugar 1.: Local CEDIF calle Av. B. Leguía y Sebastián Oneto.

Lugar 2.: Local CEDIF Urb. Próceres – costado Museo Tumbas Reales

3. OBJETO DE LA CONTRATACION

Compra de Alimentos Frescos y Víveres Secos para los usuarios del CEDIF.

4. REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá contar con los siguientes requisitos mínimos:

a. Capacidad legal

- El proveedor deberá tener su Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente.
- El proveedor deberá tener Registro Único de Contribuyente (RUC), activo y vigente.
- No estar inhabilitado para contratar con el estado.
- No tener impedimento para contratar con el estado.

b. Certificado de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por SENASA según indica el Art.33 del D.S N°004-2011-AG para carnes, alimentos frescos y secos.¹²

c. ~~Certificado de buenas prácticas en manipulación y conservación de alimentos emitido por una empresa o laboratorio acreditado por un Organismo Competente~~.¹³

d. Registro sanitarios expedidos por SENASA en el caso de frutas, verduras y carnes.

5. Experiencia del proveedor

El proveedor deberá acreditar como mínimo 3 años en venta de alimentos frescos y víveres secos (venta de abarrotes, carnes, frutas y verduras).

6. 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 formula:

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

Donde:

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o, en que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

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 de 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.

¹² OBSERVACIÓN N°01: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

¹³ OBSERVACIÓN N°02: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

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

7. PLAZO DE LA CONTRATACION

El plazo de la contratación corresponde de abril a diciembre del año 2024 en el Centro de Desarrollo Integral de la Familia CEDIF o hasta la entrega final de los bienes contratados.

8. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el área usuaria CEDIF al finalizar cada mes, dicha conformidad será presentada por conducto regular: Sub gerencia de Promoción Social, Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social, Sub Gerencia de Logística de la Municipalidad Provincial de Lambayeque.

9. PAGO

El pago lo realizará la Municipalidad Provincial de Lambayeque dentro de la primera quincena del mes siguiente a la entrega de los alimentos.

10. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

CAPACIDAD LEGAL

REQUISITOS

Registro sanitario expedido por DIGESA, para los productos envasados y enlatados.

- ✓ Certificado de autorización sanitaria del establecimiento [dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos](#) otorgado por SENASA según indica el Art.33 del D.S N°004-2011-AG para carnes, [alimentos frescos y secos](#).¹⁴
- ✓ Certificado de saneamiento ambiental del postor la cual tenga el servicio de desinfección, desinsectación y desratización, tal servicio debe ser realizado por una empresa autorizada por la DIGESA o el órgano competente.
- ~~✓ Certificado de buenas prácticas de manipulación y conservación de los alimentos y buenas prácticas de higiene y sanación, emitido por una empresa o laboratorio acreditado por un Organismo Competente.¹⁵~~
- ✓ Certificado de fumigación del vehículo que transportará los productos materia de la presente convocatoria, adjuntando la tarjeta de propiedad del vehículo, y certificado de habilitación vehicular; en caso que el postor no sea el propietario del vehículo, deberá adjuntar una carta legalizada de compromiso de alquiler, dicha fumigación debe acreditar la resolución otorgada por la DISA de su jurisdicción.

ACREDITACIÓN

REQUISITOS

- ✓ Copia Simple del Registro sanitario expedido por DIGESA, para los productos envasados y enlatados.
- ✓ Copia Simple del Certificado de autorización sanitaria del establecimiento [dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos](#) otorgado por SENASA según indica el Art.33 del D.S N°004-2011-AG para carnes, [alimentos frescos y secos](#).¹⁶
- ✓ Copia Simple de Certificado de saneamiento ambiental del postor, los cuales tengan el servicio de desinfección, desinsectación y desratización, tal servicio debe ser realizado por una empresa autorizada por DIGESA o el órgano competente.
- ~~✓ Copia Simple del Certificado de buenas prácticas de manipulación y conservación de los alimentos y buenas prácticas de higiene y sanación, emitido por una empresa o laboratorio acreditado por un Organismo Competente.¹⁷~~
- ✓ Copia Simple Certificado de fumigación del vehículo que transportará los productos materia de la presente convocatoria, adjuntando la tarjeta de propiedad del vehículo, y certificado de habilitación vehicular; en caso que el postor no sea el propietario del vehículo, deberá adjuntar una carta legalizada de compromiso de alquiler, dicha fumigación debe acreditar la resolución otorgada por la DISA de su jurisdicción.

11. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

- El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a una vez el Valor Estimado 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.

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 pago¹⁸, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones

12. DE LA ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGAS

¹⁴ OBSERVACIÓN N°01: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

¹⁵ OBSERVACIÓN N°02: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

¹⁶ OBSERVACIÓN N°01: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

¹⁷ OBSERVACIÓN N°02: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

ALIMENTOS SECOS

PRODUCTO		CTD	MES1	MES2	MES3	MES4	MES5	MES6	MES7	MES8	MES9
ACEITE	LT	514	57	57	57	57	57	57	57	57	58
ACONCAGUA	UND	154	17	17	17	17	17	17	17	17	18
ALGARROBINA	LT	35	4	4	4	4	4	4	4	4	3
AJINO SILLAO	UND	45	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ARROZ	KG	281 3	313	313	313	313	313	312	312	312	312
ARVEJA PARTIDA	KG	93	10	10	10	10	10	10	11	11	11
AZUCAR	KG	129 2	144	144	144	144	144	144	144	142	142
CANELA	KG	33	4	4	4	4	4	4	3	3	3
CEBADA TOSTADA	KG	63	7	7	7	7	7	7	7	7	7
CEREAL EXPANDIDO	KG	28	3	3	3	3	3	3	3	3	4
CHANCACA	UND	158	18	18	18	18	18	17	17	17	17
CHOCOLATE PARA TAZA	UND	47	5	5	5	5	5	5	5	6	6
CHUÑO	KG	47	5	5	5	5	5	5	5	6	6
CLAVO DE OLOR	KG	23	3	2	3	2	3	2	3	2	3
COCOA EN POLVO	UND	47	5	5	5	5	5	5	5	6	6
FIDEO LETRAS	KG	20	2	2	2	2	2	2	2	3	3
FIDEO CABELLO ANGEL	KG	39	4	4	4	4	4	4	5	5	5
FIDEO CANUTO	KG	37	4	4	4	4	4	4	4	4	5
FIDEO CHINO	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0
FIDEO TALLARIN	KG	108	12	12	12	12	12	12	12	12	12
FIDEO TORNILLO	KG	25	3	3	3	3	3	3	3	2	2
FILETE ATUN	KG	115 7	129	129	129	129	129	128	128	128	128
FREJOL BAYO	UND	52	6	6	6	6	6	6	6	5	5
GALLETA DE SODA	UND	192	21	21	21	21	21	21	22	22	22
GALLETA DE VAINILLA	UND	183	20	20	20	20	20	20	21	21	21
GARBANZO MOLIDO	KG	46	6	5	5	5	5	5	5	5	5
GELATINA	KG	104	12	11	12	11	12	11	12	11	12
HOJUELAS DE AVENA	KG	337	37	37	37	37	37	37	37	39	39
HONGO	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0
LAUREL	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0
LECHE CONDENSADA	KG	27	3	3	3	3	3	3	3	3	3
LECHE DESLACTOSADA	UND	564	63	63	63	63	63	63	62	62	62
LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	178 1	198	198	198	198	198	198	198	198	197
LECHE EVAPORADA CON DHA	KG	907	101	101	101	101	101	101	101	100	100
LENTEJA SERRANA	KG	65	7	7	7	7	7	7	7	8	8
MAICENA	KG	17	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85
MANI TOSTADO	KG	5	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56
MANTEQUILLA POTE	UND	90	10	10	10	10	10	10	10	10	10
MAYONESA	UND	252	28	28	28	28	28	28	28	28	28

MERMELADA	UND	54	6	6	6	6	6	6	6	6	6
MOTE PELADO	KG	21	2	3	2	3	2	3	2	2	2
OREGANO	KG	3	0.5	0	0.5	0	0.5	0	0.5	0.5	0.5
PALILLO	UND	19	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13	2.13
PANETON	UND	117	13	13	13	13	13	13	13	13	13
PASAS MORENAS	KG	29	3	3	4	3	3	3	4	3	3
QUINUA	KG	38	4	5	4	4	4	4	4	5	4
SAL DE COCINA	UND	162	18	18	18	18	18	18	18	18	18
SEMOLA	KG	27	3	3	3	3	3	3	3	3	3
TABLETA CHOCOLATE	KG	117	13	13	13	13	13	13	13	13	13
TRIGO	KG	21	2	3	2	2	3	2	2	3	2
VINAGRE	LT	27	3	3	3	3	3	3	3	3	3
YOGURT	LT	20	2	3	2	2	2	2	2	3	2
PRODUCTO		CTD	MES1	MES2	MES3	MES4	MES5	MES6	MES7	MES8	MES9
ASADO DE RES EN CRUDO	KG	90	10	10	10	10	10	10	10	10	10
CARNE PURA RES	KG	292	32	33	32	32	33	32	33	32	33
GALLINA	KG	58	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	5.5
HIGADO DE RES	KG	42	5	4	5	4	5	5	4	5	5
MEDALLONES DE PAVITA	KG	242	27	27	27	27	27	27	27	27	26
PESCADO BONITO	KG	448	50	50	50	50	50	50	50	49	49
PESCADO DE RAYA SECA	KG	13	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1
PESCADO TOLLO	KG	117	13	13	13	13	13	13	13	13	13
POLLO ENTERO FRESCO	KG	185 8	206	207	206	207	206	207	206	207	206

ALIMENTOS FRESCOS

PRODUCTO		CTD	MES1	MES2	MES3	MES4	MES5	MES6	MES7	MES8	MES9
ACEITUNA	KG	140	16	15	16	15	16	15	16	15	16
AJI AMARILLO	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0
AJI PANCA	KG	32	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
AJO	KG	102	11	12	11	12	11	12	11	11	11
ALBAHACA	KG	6	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.5	0.75	0.5	0.75
APIO	KG	56	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25
ARRACACHA	KG	61	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75
ARVERJA	KG	160	18	18	17	18	18	17	18	18	18
BETERRAGA	KG	161	18	18	17	18	18	18	18	18	18
BROCOLI	KG	56	6	7	6	6	7	6	6	6	6
CAIGUA	KG	5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
CAMOTE	KG	98	11	11	11	11	11	11	11	11	10
CARAMBOLA	KG	107	12	12	12	12	12	12	12	12	11
CEBOLLA CHINA	KG	360	40	40	40	40	40	40	40	40	40
CEBOLLA ROJA	KG	4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0

CHOCLO DESGRANADO	KG	100	11	11	11	11	11	11	11	11	12
CHOCLO MOLIDO	KG	7	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
COL CHINA	KG	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1
CULANTRO	KG	10	1	1	1	1	1	1	1	1	2
DURAZNO	KG	1768	196	196	196	196	196	197	197	197	197
ESPINACA	KG	183	20	21	20	20	21	20	20	21	20
FREJOL VERDE	KG	12	1	2	1	2	1	2	1	1	1
FRESA	KG	91	10	10	10	10	10	10	10	10	11
GRANADILLA	UND	2717	301	302	302	302	302	302	302	302	302
HABAS	UND	12	1.5	1	1.5	1.5	1	1.5	1.5	1	1.5
HIERBA LUISA	KG	34	3.5	4	3.5	4	3.5	3.5	4	3.5	4
HUACATAY	KG	243	27	27	27	27	27	27	27	27	27
HUEVO	KG	17648	1961	1961	1961	1961	1961	1961	1961	1961	1960
KION	KG	32	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
LECHUGA	KG	585	65	65	65	65	65	65	65	65	65
LIMA	UND	1389	155	155	155	154	154	154	154	154	154
LIMON	UND	11000	1222	1222	1222	1222	1222	1222	1222	1223	1223
LOCHE	UND	31	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
MAIZ MORADO	KG	242	26	27	27	27	27	27	27	27	27
MANDARINA	KG	3866	430	428	430	430	430	430	430	428	430
MANGO	UND	254	28	29	28	28	29	28	28	28	28
MANZANA JUGO	KG	1152	128	128	128	128	128	128	128	128	128
MANZANA DELICIA	UND	1725	192	191	192	191	192	191	192	192	192
MANZANA ISRAEL	UND	1103	123	122	123	123	122	123	123	122	122
MARACUYA	KG	190	21	21	21	21	21	21	21	21	22
MOTE PELADO	KG	42	4	5	4	5	4	5	5	5	5
NARANJA DE JUGO	UND	689	77	76	77	76	77	76	77	76	77
NARANJA TANGELO	UND	1672	186	186	186	186	186	186	185	186	185
OLLUCO	KG	463	51	52	51	52	51	52	51	52	51
PALTA	UND	1704	190	189	189	189	190	189	189	189	190
PAPA AMARILIS	KG	546	61	60	61	60	61	60	61	61	61
PAPA AMARILLA	KG	506	56	56	56	56	56	56	56	57	57
PAPA BLANCA	KG	724	81	81	81	81	80	80	80	80	80
PAPA MOLINERA	KG	14	2	1	2	1	2	1	2	1	2
PAPAYA	UND	240	27	26	27	27	26	27	26	27	27
PEPINILLO	KG	335	37	38	37	37	37	37	37	38	37
PERA DE AGUA	UND	508	56	57	56	57	56	57	56	57	56
PEREJIL	KG	10	2	1	1	1	1	1	1	1	1
PIMIENTO	UND	113	12	13	13	13	13	13	13	13	10
PIÑA	UND	488	54	54	54	54	54	54	54	54	56
PLATANO ISLA	UND	3339	371	371	371	371	371	371	371	371	371
PLATANO MANZANO	UND	1925	214	214	214	214	214	214	214	214	213

PLATANO FREIR	UND	1013	112	113	112	113	112	113	113	112	113
PORO	KG	93	10	11	10	11	10	10	11	10	10
QUESO CORTE	KG	28	4	3	3	3	3	3	3	3	3
QUESO DIETETICO	KG	91	10	10	10	10	10	10	10	10	11
QUESO FRESCO	KG	29	4	4	3	3	3	3	3	3	3
RABANO	KG	118	13	13	13	13	13	13	13	13	14
SANDIA	UND	25	5	4	4	0	0	3	3	3	3
TOMATE	KG	521	58	58	58	58	58	58	58	58	57
VAINITA	KG	43	5	5	5	5	5	5	5	5	3
UVA	KG	48	6	5	5	5	6	5	5	5	6
YUCAS	KG	110	13	13	12	12	13	12	12	12	11
ZANAHORIA	KG	274	30	30	30	30	30	31	31	31	31
ZAPALLO	KG	308	35	35	34	34	34	34	34	34	34

El cronograma estará sujeto a variaciones, de acuerdo a la necesidad del área usuaria.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS FRESCOS Y VIVERES SECOS PARA EL CEDIF
AÑO 2024

N	ITEMS/PAQUETE 01 ABARROTES (VIVERES SECOS)	CARACTERISTICAS	UM	CTD
1	ACEITE VEGETAL	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Aceite Vegetal. 1.2 Tipo de alimentos: No perecibles 1.3 Grupo de alimentos: Grasas 1.4 Descripción general: Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y semillas oleaginosas, envasado herméticamente. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, ajenos al producto. Color: De acuerdo a la naturaleza del producto, translúcido y brillante. Textura: Libre de partículas extrañas en suspensión. 3. Presentación: Envase primario: Polietileno tereftalato (PET) con tapa. Contenido Neto: 1 Litro Envase secundario: Caja de cartón corrugado de primer uso.	LT	514
2	ACONCAGUA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Durazno en almíbar o en conserva. 1.2 Tipo de alimentos: No perecibles 1.3 Grupo de alimentos: Dulces. 1.4 Descripción general: Durazno en mitades que han sido pelados y deshuesados, cortados aproximadamente por la mitad, empacados en almíbar herméticamente cerrados. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Dulce y olor característico, libre de olores y sabores extraños. Color: Amarillo brillante. Aspecto: Textura carnosa, suave y liza. En buen estado, libre de materias extrañas. 3. PRESENTACION Envase primario: Lata (hojalata). Envase secundario: Caja de cartón corrugado de primer uso. Contenido Neto: 822gr.	UN	154
3	ALGARROBINA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Algarrobina. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Azucares y dulces. 1.4 Descripción general : Es el jarabe obtenido por concentración del	LT	35

		<p>extracto acuoso del fruto algarrobo.</p> <p>2.1 CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Color: Marrón Oscuro brillante.</p> <p>Sabor: Dulce, concentrado.</p> <p>Aspecto: Libre de insectos vivos, muertos, materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Botella de vidrio con tapa.</p> <p>Envase secundario: Botella de vidrio con tapa de primer uso.</p> <p>Contenido Neto: 1 Lt.</p>		
4	AJINOSILLAO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Salsa de soya o soja</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Condimentos</p> <p>1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a base de soya y trigo, de fermentación natural.</p> <p>2. CARACTERISTICAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Color: Color marrón rojizo.</p> <p>Olor: Característico, con notas fuertes, balanceado y libre de olores extraños.</p> <p>Sabor: Salado, agrio con regusto agradable, libre de sabores extraños.</p> <p>Aspecto: Sin materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Polietileno tereftalato (PET) con tapa.</p> <p>Envase secundario: Polietileno tereftalato (PET) con tapa de primer uso.</p> <p>Contenido Neto: 500 ml</p>	UND	45
5	ARROZ	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Arroz.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos: No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos: Cereal 1.</p> <p>1.4 Descripción general: Es el arroz descascarado al que se ha eliminado el salvado y el germen. Conociendo como arroz elaborado o arroz blanco (arroz descascarado y pilado)</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Color: blanco.</p> <p>Olor: Libre de olores extraño.</p> <p>Aspecto: Libre de fielen y polvillo. Libre de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualquiera de sus estados fisiológicos), granos, mohosos, germinados, sucios.</p> <p>Referencia: NTP 205.011:2014 ARROZ</p> <p>3. PRESENTACION:</p> <p>Envase primario: Saco tejido de y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado).</p> <p>Envase secundario: Saco tejido de y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado) primer uso.</p>	KG	2813
6	ARVEJA PARTIDA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Frijol.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Menestra.</p> <p>1.4 Descripción general : Es el grano seco de color uniforme verde pálido de superficie lisa.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Color: Característico, verde pálido.</p> <p>Olor: Característico, libre de olores extraños.</p> <p>Aspecto: Semi esférica. Libre de insectos vivos, muertos, materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Bolsas tejidas de polipropileno.</p> <p>Envase secundario: Bolsas tejidas de polipropileno de primer uso</p>	KG	93

7	AZUCAR RUBIA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Azúcar rubia 1.2 Tipo de alimentos: No perecibles 1.3 Grupo de alimentos: Azúcar 1.4 Descripción general: Es el producto solido cristalizado obtenido del jugo de la caña de azúcar. Envasado herméticamente.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS: 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característico. Libre de olores y sabores rancios. Aspecto: Granulado homogéneo. Libre de materiales extraños. Referencia: NTP 207.007.2015 AZUCAR.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa o saco de papel multipliego. Envase secundario: Bolsa o saco de papel multipliego de primer uso.</p>	KG	1292
8	CANELA ENTERA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Canela entera. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Condimentos y especias. 1.4 Descripción general : El producto proviene de un árbol sumamente aromático, rica en magnesio, hierro, calcio, fibra y vitaminas C.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Olor: Característico, agradable. Color: Café claro. Sabor: Amargo. Aspecto: Astilla o en ramas.</p> <p>3. PRESENTACION A granel Envase primario: Bolsa de plástico sellado u otro material apropiado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellado de primer uso u otro material apropiado.</p>	KG	33
9	CEBADA TOSTADA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Cebada Tostada. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cereal. 1.4 Descripción general : Posee vitamina B, K, potasio, magnesio, fósforos, azufre, cobre.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Característicos, libre de olores y sabores extraños. Color: Marrón. Aspecto: Granos, tostado ligeramente, libre de materias extrañas. Entero y sano.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa tejida de polietileno o Bolsa de plástico sellado. Envase secundario: Bolsa tejida de polietileno o Bolsa de plástico sellado de primer uso.</p>	KG	63
10	CEREAL EXPANDIDO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Cereal expandido. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cereal. 1.4 Descripción general : Posee vitamina: A, B12, B6, B2, D, E y ácido fólico.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto. Color: De acuerdo a la composición del producto. Aspecto: Granos de maíz expandido, de textura crocante. Libre de materias extrañas. Entero y sano.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa tejida de polietileno o Bolsa de plástico sellado. Envase secundario: Bolsa tejida de polietileno o Bolsa de plástico sellado de primer uso.</p>	KG	28

11	CHANCACA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Chancaca. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Azúcares y derivados. 1.4 Descripción general : 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, estado sólido y compacto.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Color: Marrón oscuro. Sabor: Dulce. Aspecto: Libre de materias extrañas. Sólido compacto.</p> <p>3. PRESENTACION Presentación: Tapa Envase primario: Bolsas de plástico u otro material apropiado. Envase secundario: Bolsas de plástico de primer uso u otro material apropiado.</p>	UN D	158
12	CHOCOLATE PARA TAZA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Chocolate para taza. 1.2 Tipo de alimentos: No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Azúcar y dulces. 1.4 Descripción general: Es el producto obtenido a partir de licor del cacao y la mezcla de otros ingredientes para consumirlo como bebida.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Sabor dulce y olor característico, libre de olores y sabores extraños. Color: Marrón oscuro. Aspecto: En barra (tableta), libre de materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Envase de papel aluminado o parafina. Envase secundario: Caja de cartón corrugado de primer uso.</p>	UN D	117
13	CHUÑO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Chuño blanco 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : 1.4 Descripción general : Fécula de papa, obtenido mediante la molienda de los tubérculos y de la decantación de los gránulos de almidón. Fuente de calcio y hierro.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Color: Blanco. Aspecto: En polvo, libre de materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa tejida de polietileno, bolsa de plástico sellado o saco de papel multipliego. Envase secundario: Bolsa tejida de polietileno, bolsa de plástico sellado o saco de papel multipliego de primer uso.</p>	KG	47
14	CLAVO DE OLOR	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Clavo de olor. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Condimentos 1.4 Descripción general : Contiene vitamina V, magnesio, vitamina K, magnesio, calcio, potasio y ácidos grasos. Utilizado para aromatizar las comidas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Fuertemente aromático, característico, libre de olores extraños. Sabor característico. Color: Marrón negruzco o marrón rojizo. Aspecto: Pedúnculo floral maduro desecado, libre de materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico sellado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellado de primer uso.</p>	KG	23

15	COCOA EN POLVO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Cocea en polvo. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cocea y derivados. 1.4 Descripción general : Contiene hierro, vitamina A, B1, B2, B9 y C. Utilizado en los desayunos.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Color: Marrón claro. Aspecto: En polvo, libre de materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico sellado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellado de primer uso. Contenido Neto: 45 gr</p>	UN D	47
16	FIDEO DE LETRAS	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Fideo de letras. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cereal. 1.4 Descripción general : Es el producto obtenido a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas; agua y otros ingredientes permitidos. Envasado herméticamente.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Color: Amarillo claro, dorado. Aspecto: Textura semisólida.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico. Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso. Contenido Neto: 250 gr.</p>	KG	20
17	FIDEO CABELLO DE ANGEL	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Fideo cabello de ángel 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cereal. 1.4 Descripción general : Es el producto obtenido a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas; agua y otros ingredientes permitidos. Envase herméticamente.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Color: Amarillo claro, dorado. Aspecto: Integro, libre de materiales extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico. Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso. Contenido Neto: 250 gr.</p>	KG	39
18	FIDEO CANUTO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Fideo canuto 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cereal. 1.4 Descripción general : Es el producto obtenido a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas; agua y otros ingredientes permitidos. Envase herméticamente.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Color: Amarillo claro, dorado. Aspecto: Textura semisólida.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico. Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso. Contenido Neto: 250 gr.</p>	KG	37
19	FIDEO CHINO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Fideo chino 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Pasta. 1.4 Descripción general : Elaborado de con pasta ligeramente salada, utilizado para</p>	KG	4

		comidas chinas. 2. CARACTERISITCAS TECNICA 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Color: Crema. Aspecto: Integro, libre de materiales extrañas. 3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico sellado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellado de primer uso. Contenido Neto: 500 gr		
20	FIDEO TALLARIN	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Fideos. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cereal. 1.4 Descripción general : Es el producto obtenido a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas; agua y otros ingredientes permitidos. Envase herméticamente. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Color: Amarillo claro, dorado. Aspecto: Textura semisólida. 3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso. Contenido Neto: 500 gr.	KG	108
21	FIDEO TORNILLO	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Fideos. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cereal 2. 1.4 Descripción general : Es el producto obtenido a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas; agua y otros ingredientes permitidos. Envase herméticamente. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Color: Característicos. Aspecto: Integro, libre de materiales extrañas. 3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico. Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso. Contenido Neto: 250 gr.	KG	25
22	FILETE DE ATUN	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Conserva de filete de atún en aceite vegetal 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Carne y derivados. 1.4 Descripción general : Es enlatado, elaborado a partir de atún en forma de filete, cocida y envasada en aceite vegetal, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidos a un proceso de esterilización comercial a temperatura ambiente. Producto peruano. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Filete entero de tamaño uniforme, sin resto de vísceras, ni cola y no debe de tener espinas duras. Aspecto del líquido de cobertura: Aceite de color amarillo claro, transparente sin turbidez. Color: Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales. Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños. Sabor: Agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños. Textura: Suave a medianamente firme. 3. PRESENTACION Hojalata con tapa abre fácil. Sellado hermético, libre de defectos (rajadura, abolladura, fugas de líquido) y oxidación Envase primario: Hojalata con abre fácil. Sellado hermético, libre de defectos y oxidación. Envase secundario: Cajas de cartón corrugado o cubiertas por material de plástico termoencogible.	UN D	1157

23	FREJOL BAYO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Frejol. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Menestra. Descripción general : Es el grano perteneciente a la familia fabácea</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Color: Característico Olor: Característico, libre de olores extraños. Aspecto: Libre de insectos vivos, muertos, materias extrañas. Referencia: NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsas tejidas de polipropileno. Envase secundario: Bolsas tejidas de polipropileno de primer uso.</p>	KG	52
24	GALLETA DE SODA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Galleta de soda. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Panificación y galletería. 1.4 Descripción general : Son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura características, crocantes.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Textura: Crocante y seco. Color: Crema claro. Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños. Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Envase de material flexible BOPP, sellado al calor. Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso.</p>	UN D	192
25	GALLETA DE VAINILLA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Galleta de vainilla 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Azúcares y derivados. 1.4 Descripción general : Producto elaborado con harina fortificada, azúcar, aceite vegetal, saborizantes y otros.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Característico, y sabor dulce, libre de olores y sabores extraños. Color: Característico. Aspecto: Crocante, libre de materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Envase de material flexible BOPP. Envase secundario: Cartón corrugado de primer uso.</p>	UN D	183
26	GARBANZO MOLIDO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Garbanzo molido 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Leguminosas. 1.4 Descripción general : Es el grano maduro, de color crema, apropiado para el consumo humano, el cual se presentara molido por una maquina especial.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Característicos, libre de olores y sabores extraños. Color: Crema. Aspecto: Consistente y homogéneo, libre de materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico sellado u otro material apropiado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellado de primer uso u otro material apropiado.</p>	KG	46

27	GELATINA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Gelatina. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Azúcar y dulces. 1.4 Descripción general : Es un producto purificado obtenido de la hidrólisis de los colágenos animal, con mezcla de esencia saborizantes, aromas, acidificantes y colorantes.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Olor característico y sabor dulce, libre de sabor y olores extraños. Color: Característico. Aspecto: Polvo, libre de materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico sellado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellado de primer uso.</p>	KG	104
28	HOJUELAS DE AVENA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Hojuelas de avena. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados. 1.4 Descripción general : Es el producto obtenido de granos de avena previamente limpiados, secados, estabilizado, descascarados, cortados transversalmente y que han sido aplastados para formar las hojuelas. Contenido aproximadamente de 10% de fibra dietética y carente de gluten.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Color: Cremoso, brillante y uniformes. Olor: Característico, libre de sabores extraños. Sabor: Característico, libre de sabores extraños. Aspecto: Sin insectos ni materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de polietileno de alta densidad Envase secundario: Bolsa de polietileno de alta densidad de primer uso.</p>	KG	337
29	HONGO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Hongos 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Condimentos 1.4 Descripción general : Es utilizado como especia aromatizadora para la preparación de diversos platos al igual que el hongo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Olor: Característicos, libre de olores extraños. Color: Característicos, libre de sabores extraños. Aspecto: Sin materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION A granel Envasado en material resistente a la manipulación.</p>	KG	4
30	LAUREL	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Laurel 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Condimentos 1.4 Descripción general : Es utilizado como especia aromatizadora para la preparación de diversos platos.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Olor: Característicos, libre de olores extraños Color: Característicos, libre de sabores extraños Aspecto: Sin materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION A granel y envasado en material resistente a la manipulación.</p>	KG	4

31	LECHE CONDENSADA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Leche condensada 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Lácteos y derivados. 1.4 Descripción general : Es un producto alimenticio elaborado a partir de la leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, lo que resulta un producto espeso. Contiene diversas vitaminas (A, D, ácido fólico) y minerales (calcio, fósforo, zinc y magnesio). Se puede usar en postres.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Color: De blanco a crema. Olor: Agradable, libre de olores extraños. Sabor: Agradable, dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Latas de hojalata (tarro). Envase secundario: Cajas o bandeja de cartón corrugado cubiertas por material de plástico termoencogible. Contenido Neto: 400 gr.</p>	UN D	27
32	LECHE DESLACTOSADA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Leche evaporada 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Leche evaporada. 1.4 Descripción general : Es una leche para las personas que presentan intolerancia a la lactosa, enriquecida con A, C y D, presentando calcio y demás nutrientes.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Color: De blanco a crema. Olor: Agradable, libre de olores extraños. Sabor: Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza. Referencia: NTP 202.002:2007 Leche y productos Lácteos. Leche evaporada.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Latas de hojalata (tarro). Envase secundario: Cajas o bandeja de cartón corrugado cubiertas por material de plástico termoencogible. Contenido Neto: 400 gr.</p>	UN D	564
33	LECHE EVAPORADA ENTERA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Leche evaporada entera 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Leche evaporada. 1.4 Descripción general : Es una leche evaporada parcialmente descremada con calcio, hierro, zinc y vitaminas A, C, D y del complejo B. Especialmente formulada para ayudar a potencia el desarrollo físico y mental del niños en edad escolar.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Color: Blanco a crema. Olor: Agradable, libre de olores extraños. Sabor: Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza. Referencia: NTP 202.002:2007 Leche y productos Lácteos. Leche evaporada.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Latas de hojalata (tarro). Envase secundario: Cajas o bandeja de cartón corrugado cubiertas por material de plástico termoencogible. Contenido Neto: 400 gr</p>	UN D	1781
34	LECHE EVAPORADA CON DHA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Leche evaporada 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Leche evaporada. 1.4 Descripción general : Es una leche parcialmente descremada, aporta DHA, Zinc, 10 vitaminas y minerales, los cuales ayudan a potenciar el desarrollo mental de los niños.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Color: De blanco a crema. Olor: Agradable, libre de olores extraños. Sabor: Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Latas de hojalata (tarro). Envase secundario: Cajas o bandeja de cartón corrugado cubiertas por material de plástico termoencogible.</p>	UN D	907

		Contenido Neto: 400 gr.		
35	LENTEJA SERRANA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Frijol.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Menestra.</p> <p>1.4 Descripción general : Es el grano maduro de color marrón procedente de la especie Lens culinaria Medikus, es una leguminosa seca.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Color: Característico.</p> <p>Olor: Característico, libre de olores extraños.</p> <p>Aspecto: Libre de insectos vivos, muertos, materias extrañas.</p> <p>Referencia: NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Bolsas de tejido de polipropileno.</p> <p>Envase secundario: Bolsas de tejido de polipropileno de primer uso.</p>	KG	65
36	MAICENA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Harina de maíz o maicena.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados</p> <p>1.4 Descripción general : Elaborado a base de granos de maíz y utilizado en diferentes tipos de comidas.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Polvo fino constituido por gránulos de almidón extraídos del maíz.</p> <p>Color: Blanco característico.</p> <p>Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Bolsa de plástico sellada</p> <p>Envase secundario: Bolsa de plástico sellada</p>	KG	17
37	MANI TOSTADO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Maní tostado</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Legumbres</p> <p>1.4 Descripción general : Granos de maní entero con piel sometidos a un proceso de tostado asegurando ausencia de salmonella logrando adecuadas características.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Granos de color pardo, marrón claro, con presencia de granos partidos; pelados y semi pelados.</p> <p>Color: Pardo.</p> <p>Olor y sabor: Sabor característico a maní tostado, algunos granos ligeramente amargos (sobre tostados).</p> <p>Textura: Crocante.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Al vacío</p> <p>Envase primario: Bolsa de plástico sellado u otro material apropiado.</p> <p>Envase secundario: Cartón corrugado de primer uso.</p>	KG	5
38	MANTEQUILLA EN POTE	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Mantequilla.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Leche y productos lácteos.</p> <p>1.4 Descripción general : Es el extracto graso de la leche obtenido por separación mecánica, de consistencia untable que permita utilizarlo como complemento del pan.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Olor: Característico del producto, sin olores extraños.</p> <p>Color: Característico, de blanco amarillento a amarillo oro.</p> <p>Sabor: Salado, agrio con regusto agradable, libre de sabores extraños.</p> <p>Consistencia: Sólido y homogéneo.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Pote con tapa de plástico transparente.</p> <p>Envase secundario: Pote con tapa de plástico transparente de primer uso.</p> <p>Contenido Neto: 400 gr.</p>	UN D	90

39	MAYONESA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Mayonesa</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Salsas y especias.</p> <p>1.4 Descripción general : Elaborada a base de aceite vegetal (soya), yema de huevo, agua, jugo de limón, sal, azúcar y extractos de especias.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Olor: Característico del producto, sin olores extraños.</p> <p>Color: Amarillento Característico, sin materias extrañas ni separación de aceite</p> <p>Sabor: Característico a mayonesa libre de rancidez y sabores extraños</p> <p>Consistencia: Textura cremosa y homogénea</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Sachet de polipropileno con tapa</p> <p>Envase secundario: Caja de cartón corrugado</p> <p>Contenido Neto: 190 gr</p>	UN D	252
40	MERMELADA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Mermelada</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Azucares y dulces</p> <p>1.4 Descripción general : De consistencia gelatinosa y pastosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, utilizadas en los desayunos y lonches para el pan.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Bien gelificada sin demasiada rigidez</p> <p>Color: Brillante y atractivo</p> <p>Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Frasco de vidrio con tapa rosca.</p> <p>Envase secundario: Frasco de vidrio con tapa rosca de primer uso.</p> <p>Contenido Neto: 1 kg.</p>	UN D	54
41	MOTE PELADO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Mote pelado.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Cereales y derivados.</p> <p>1.4 Descripción general : Elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados del genero del maíz, separado de la cascara obteniendo un grano perlado</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Olor y sabor: Característico, libre de olor y sabores extraños.</p> <p>Color: Aperlado.</p> <p>Aspecto: Grano seco, duro y limpio, libre de materias extrañas, tamaño uniforme.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Bolsa de plástico sellada o yute.</p> <p>Envase secundario: Bolsa de plástico sellada o yute de primer uso.</p>	KG	63
42	OREGANO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Orégano.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Condimentos.</p> <p>1.4 Descripción general : Son las hojas y botones florales enteros, utilizados para condimentar o aromatizar las comidas.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Olor y sabor: Aromático y sabor característico, libre de olor y sabores extraños.</p> <p>Color: Verde claro o verde parduzco.</p> <p>Aspecto: Hojas picadas.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Bolsa de plástico sellada u otro material apropiado.</p> <p>Envase secundario: Bolsa de plástico sellada de primer uso u otro material apropiado.</p>	KG	3
43	PALILLO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Palillo.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Condimentos.</p> <p>1.4 Descripción general : Utilizados como colorante para mayonesa, salsas, sopas, cremas, etc.</p>	SO BR E	19

		2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor Aromático y sabor característicos, libre de olor y sabores extraños. Color Aspecto Polvo fresco, libre de partículas extrañas. 3. PRESENTACION Envase primario: Sobre. Bolsa de plástico sellada. Envase secundario: Bolsa de plástico sellada de primer uso. Contenido Neto: 32.4 gr		
44	PANETON	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: panetón. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Azúcar y dulces. 1.4 Descripción general : Es un bollo hecho con una masa tipo brioche, pasas, frutas confitadas, masa elaborada con harina de fuerza, huevo mantequilla, masa madre y azúcar. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Dulce y olor característico, libre de olores y sabores extraños. Color: Característico. Aspecto: Textura esponjosa, no compacta ni tiesa. Las frutas confitadas deben ser brillantes. 3. PRESENTACION Envase primario: Caja de cartón individual. Envase secundario: Caja de cartón x 6 unidades. Contenido Neto: 900 gr	UN D	117
45	PASAS MORENAS	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Pasas morenas. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Frutas. 1.4 Descripción general : Son los frutos secos obtenidos por la deshidratación de las uvas, observándose una superficie rugosa y una concentración de azúcares en su interior. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Sabor dulce y olor característico, libre de sabor y olores extraños. Color: Marrón oscuro. Aspecto: Rugosa y tamaño mediano. Frescos. 3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico sellada u otro material apropiado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellada de primer uso.	KG	29
46	QUINUA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Quinua 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Grano Andino 1.4 Descripción general : Son los granos de quinua sometidos a diferentes procesos tecnológicos obteniéndose granos enteros desaponificados. Envasado herméticamente. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característicos. Color: Característicos. Aspecto: Granos homogéneos, libre de materias extrañas. Referencia: NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico. Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso.	KG	38

47	SAL DE COCINA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Sal de cocina. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Condimentos 1.4 Descripción general : Es el producto cristalino compuesto principalmente por cloruro de sodio, obtenido del mar, minas de sal, que se utiliza para saborizar y conservar comidas, a la vez que es necesaria para mantener el equilibrio osmótico del cuerpo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Olor: Inodoro, característico, libre de olores extraños. Color: Blanco y transparente. Sabor: Salado característico. Aspecto: Granuloso, libre de materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de polietileno. De alta densidad, herméticamente sellado. Envase secundario: Paquete x 25 unidad de bolsa de polietileno. Contenido Neto: 1Kg</p>	KG	162
48	SEMOLA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Sémola de Cereales. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Harina de cereal 1.4 Descripción general : Es el producto elaborado a partir de cereales, obtenido mediante la moliente de cereales, en este caso, de trigo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característicos, libre de sabores y olores extraños. Aspecto: Granulado, sin grumos.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico sellado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellado de primer uso.</p>	KG	27
49	TRIGO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Trigo (entero – pelado) 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Cereal 3. 1.4 Descripción general : Es el trigo entero sometido a un proceso de separación de las cascara para obtener un grano semi – pulido perlado (pelado). Envasado herméticamente.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Libres de olores y sabores extraños. Color: Característico. Aspecto: Granos sueltos, libres de material extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Bolsa de plástico sellada u otro material apropiado. Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso.</p>	KG	21
50	VINAGRE	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Vinagre. 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Condimentos. 1.4 Descripción general : Es un producto de uso alimentario, que se obtiene de la fermentación acética del alcohol. Utilizado para condimentar las comidas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Olor y sabor: Sabor con grado de acidez. Característicos, libre de olores y sabores extraños. Color: Blanco (translucido) o tinto (rojizo). Aspecto: Líquido, libre de materias extrañas. No debe presentar turbidez.</p> <p>3. PRESENTACION Envase primario: Botella de plástico con tapa. Envase secundario: Cartón corrugado de primer uso. Contenido Neto: 1 LT</p>	LT	27

51	YOGURT	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Yogurt.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : No perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Lácteos y derivados.</p> <p>1.4 Descripción general : Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a tratamiento térmico (pasteurización) luego de la fermentación.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Olor y sabor: Sabor con ligero grado de acidez.</p> <p>Característicos, libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Color: Característico.</p> <p>Aspecto: Líquido homogéneo, sin grumos y libre de materias extrañas.</p> <p>3. PRESENTACION</p> <p>Envase primario: Galonera de plástico con tapa.</p> <p>Envase secundario: Cartón corrugado de primer uso.</p> <p>Contenido Neto: 1.8 LT</p>	LT	20
----	--------	---	----	----

• **TIEMPO DE VIDA ÚTIL**

De acuerdo a lo establecido en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria Competente.

• **ROTULADO**

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L.S 1062 ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso meto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Número de registro sanitario.

El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres fáciles de lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

PRESENTACION

Deberán ser entregados en bolsas, java, u otro material que permita el fácil transporte y no causen alteraciones al producto. La entrega del producto será en kilogramos según el pedido.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS FRESCOS Y VIVERES SECOS PARA EL CEDIF PARA EL AÑO 2024.

N°	ITEMS/ PAQUETE 02 CARNES	CARACTERISTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ASADO DE RES EN CRUDO	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Asado de res en crudo. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Carne y derivados. 1.4 Descripción general : Es una parte de la carne res. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto Parte de carne de res alargada. Sana y libre de materias extrañas. Consistencia suave. Color: Carne color rosado o rojo claro. Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores: extraños. Estado Fresco.	KG	90
2	CARNE DE RES PURA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Carne de Res. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Carne y derivados. 1.4 Descripción general : La carne de res es la pulpa muscular obtenida de la canal de ganado vacuno en buen estado de salud, parte de la cola. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Consistencia suave y compacta, libre de parásitos en ninguno de sus estadios. Color: Rojo uniforme libre de decoloración. Sabor y olor: Olor fresco y característico. Estado Fresca.	KG	292
3	GALLINA	1 CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Gallina. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Carnes y derivados. 1.4 Descripción general : Contiene calcio, fosforo, hierro, zinc, magnesio, y sodio, vitamina A, B1, B2, B3, C. 2 CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Consistencia lisa, tersa, firme al tacto. Cuello fuerte, muslos lisos y redondos, pechuga ancha y rolliza. Libre de colorantes naturales o artificiales, sustancias utilizadas para eliminar color, conservadores o ablandadores. Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia. No presentara exposición de carnes por cortes. Libre de huesos rotos. Óptimas condiciones. Color: Parte externa: color blanco ligeramente amarillento, apariencia brillante. Parte interna color rojo claro. Olor y sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Estado: Fresco.	KG	58

4	HIGADO DE RES	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Hígado de res</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Carnes y derivados</p> <p>1.4 Descripción general : Contiene vitaminas, B, A y es una fuente rica en hierro, calcio y omega – 6.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Consistencia suave y compacta, libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Rojo.</p> <p>Olor y sabor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Estado Fresco.</p>	KG	42
5	MEDALLONES DE PAVITA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Medallones de pavita.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Carne y derivados.</p> <p>1.4 Descripción general : Es la carne de pavo cortada en medallones.</p> <p>2. CARACTERISTICAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Medallones carnosos, tamaño mediano. Consistencia firme.</p> <p>Color: Contorno color blanco. Carne color roja.</p> <p>Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	242
6	PESCADO BONITO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Pescado bonito.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Pescados y derivados.</p> <p>1.4 Descripción general : Es un pescado azul que contiene vitamina B, A y D y minerales como potasio, fosforo, hierro.</p> <p>2. CARACTERISTICAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Cuerpo esbelto, alargado. Consistente, sano y libre de olores extraños.</p> <p>Ojos grandes y redondos.</p> <p>Color: Es de color azul plateado teniendo en el vientre reflejos irisados.</p> <p>Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	448
7	PESCADO DE RAYA SECA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Pescado de raya</p> <p>1.2 Tipo de alimentos: Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos: Pescados y derivados.</p> <p>1.4 Descripción general : Es un pescado que contiene vitamina A, B y D y minerales como potasio, fosforo, hierro.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Cuerpo plano, más ancho que largo.</p> <p>Color: Es de color gris claro característico.</p> <p>Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Seco.</p>	KG	13
8	PESCADO DE TOLLO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Pescado de tollo.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Pescados y derivados.</p> <p>1.4 Descripción general : Es un pescado que contiene vitamina C, D E y B12 y minerales como calcio y hierro.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Consistente, sano y libre de materias extrañas. Ojos brillantes., carne firme. Pelado.</p> <p>Color: Es de color café, plumizo con pequeñas manchas circulares blancas.</p> <p>Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	117

9	POLLO ENTERO FRESCO	1 CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Pollo fresco. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Carnes y derivados. 1.4 Descripción general : Contiene calcio, fósforo, hierro, zinc, magnesio, y sodio, vitamina A, B1, B2, B3, C. 2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Buen acabado y conformación. Consistencia lisa, tersa, firme al tacto. Cuello fuerte, muslos lisos y redondos, pechuga ancha y rolliza. Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia. Libre de colorantes naturales o artificiales, sustancias utilizadas para eliminar color, conservadores o ablandadores. No presentara exposición de carnes por cortes. Libre de huesos rotos. Óptimas condiciones. Color: Parte externa: color blanco ligeramente amarillento, apariencia brillante. Parte interna color rojo claro. Olor y sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Estado: Fresco.	KG	1858
---	---------------------	--	----	------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS FRESCOS Y VIVERES SECOS PARA EL CEDIF PARA EL AÑO 2023.

N°	ITEMS/ PAQUETE 03 FRUTAS Y VERDURAS	CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTI DAD
1	ACEITUNA NEGRA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: ACEITUNA NEGRA 1.2 Tipo de alimentos: Perecibles 1.3 Grupo de alimentos: Fruto 1.4 Descripción general: Es negra botija peruana o de mesa, fuente rica en grasas mono insaturadas, vitamina A y hierro, y es considerada saludable para el ser humano ya que reduce los niveles de colesterol. 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característicos, libre de olores y sabores extraños que pueda afectar su comestibilidad o adecuada conservación. Sal moderada. Aspecto: Forma redonda u ovalada, sanas y limpias, con la madurez adecuada. Exentas de defectos que puedan afectar su agradabilidad o adecuada conservación, libres de materias extrañas, golpes y mallugaduras. Estado: Fresco.	KG	140
2	AJI AMARILLO	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Ají amarillo 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura 1.4 Descripción general : El ají es utilizado para diferentes preparaciones, graduando el picor y color de tal manera que se utiliza como saborizante y colorante a la vez en la preparación de las comidas. 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor: Característico, picor moderado. Color: Amarillo anaranjado, característico a la variedad. Olor: Aromático, característico y natural, libre de olores extraños. Aspecto: Baya alargada, limpias y enteras. Aproximadamente de 15 cm de largo. Liso y brillante generalmente. Libre de materias extrañas, Estado: Fresco.	KG	4
3	AJI PANCA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Ají panca 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura seca. 1.4 Descripción general : Forma parte importante de la preparación de las comidas por su excelente sabor, se considera como un condimento natural. 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	KG	32

		<p>2.1. Características organolépticas Apariencia: Fruto seco entero, libre de materias extrañas. Color: Rojizo oscuro. Olor: Característico, libre de olores extraños. Sabor: Característico, no picante. Estado: Fresco.</p>		
4	AJO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Ajo entero 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura 1.4 Descripción general : Es el bulto o cabeza conformad por dientes contiene la parte comestible la cual deberá ser entero, compacto y bien formado.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor y olor: Característico, olor marcado característico. Libre de olores, sabores extraños Aspecto: Libre de partículas extrañas arena u otra materia extraña, libre de plagas. Compactos y constituido por dientes ovoides y carnosos, pelado. Sin residuos de pesticidas, ni materias extrañas visibles. Estado: Fresco.</p>	KG	102
5	ALBAHACA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Albahaca 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura 1.4 Descripción general : Es una hierba con hojas opuestas de un verde lustroso, la cual es utilizada en la preparación de comidas, como aderezos, en ensaladas y sopas, se consume fresca. Es rica en nutrientes, ya que contiene proteína, fibra, azúcares, sodio, zinc que ayuda al cuerpo humano.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor: Característico, libre de sabores extraños. Olor: Característico, aromático. Color: Verde lustroso. Aspecto: Forma de las hojas: ovales u ovadas, dentadas o de texturas sedosa. Libre de materias extrañas visibles. Estado: Fresco.</p>	KG	6
6	APIO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Apio 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura 1.4 Descripción general : Es una verdura que tiene muchas propiedades medicinales, además previene las enfermedades estomacales, tiene un alto contenido de fibra dietética, vitaminas, minerales. Utilizado para las sopas, cremas y ensaladas.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Sabor: Característico, agradable. Olor: Característico, libre de olores extraños. Color: Característico verde, de tonos claros a intensos. Aspecto: Tallo grueso y crujiente, hueco y estriado. Limpios, turgentes, con hojas frescas, libre de materias extrañas. Estado: Fresco.</p>	KG	56
7	ARRACACHA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Arracacha 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Tubérculo 1.4 Descripción general : Siendo importante en la alimentación por la fácil digestión de sus almidones, además es rico en calcio, fósforo, hierro, niacina, vitamina A, proteínas y fibras. Utilizado en la preparación de las comidas.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Se asemeja a una zanahoria engrosada. Color: Característico, amarillo. Sabor y olor: Característicos, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	61

8	ARVEJA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Arveja</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una hortaliza que contiene vitaminas B1, B2, K, C.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Es redonda u ovalada</p> <p>Sana, consistente, libre de materias extrañas visibles.</p> <p>Pulpa resistente y cascara dura.</p> <p>Color: Cascara es color verde.</p> <p>Olor y sabor: Característicos, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	160
9	BETARRAGA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Betarraga</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras</p> <p>1.4 Descripción general : Es una hortaliza, de forma globular cilíndrica o cónica, la cual contiene vitamina C, A, ácido fólico y alto contenido de fibra, potasio, calcio y hierro. Se emplea para la preparación de ensaladas. Contiene beta caroteno, calcio y hierro.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Globular cilíndrica o cónica, limpias, libre de materiales ajenos al producto.</p> <p>Fibrosa, carnosas y jugosa.</p> <p>Color: Color rojo grosella a morado intenso.</p> <p>Sabor y olor: Característicos, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	161
10	BROCOLI	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Brócoli</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Tubérculo.</p> <p>1.4 Descripción general : Posee gran cantidad de almidón, vitaminas A, B1, C, E, fibras y minerales como magnesio, calcio, fósforo, hierro, sodio, y gran contenido de potasio. Utilizado en las comidas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Cabezas florales carnosas. Tiene tallo comestible de textura firme. Libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Verde intenso</p> <p>Sabor y olor: Característico libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	56
11	CAIGUA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Caigua</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Vegetal</p> <p>1.4 Descripción general : Posee peptina, vitaminas, minerales como vitamina C, fósforo y hierro, antilipemiente el cual ayuda a controlar el colesterol, además contiene fibra. Se emplea en la preparación de ensaladas y sopas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Estrías longitudinales, con una amplia cavidad interior siendo su mesocarpio esponjoso de color blanco. Contiene semillas planas cuadradas negras y rugosas. De tamaño aproximado de 20 cm de largo.</p> <p>Color: Verde intenso.</p> <p>Sabor y olor: Característicos, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	5

12	CAMOTE	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Camote</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Tubérculo</p> <p>1.4 Descripción general : Es un tubérculo que posee vitamina A, B1, C y E.</p> <p>Aspecto Limpio, sano y entero, libre de materias extrañas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Color: Cascara de color anaranjado oscuro. Piel es de color anaranjado. .</p> <p>Sabor y olor: Sabor dulce y olor característicos, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	98
13	CARAMBOLA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Carambola</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta</p> <p>1.4 Descripción general : Es ovoide, su cascara es lisa y su pulpa es jugosa con pocas semillas. Es rica en vitamina A y C.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Sabor y olor: Olor característico. Sabor ácido.</p> <p>Aspecto: Forma ovoide, pulpa jugosa, crocante.</p> <p>Cascara lisa con pocas semillas.</p> <p>Libre de materias extrañas visibles.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	107
14	CEBOLLA CHINA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Cebolla china.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verdura.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una planta herbácea de tallos tubulares erectos hasta 50 cm de altura, su bulbo es tipo cebolla de cabeza blanca y pequeña, utilizado en comidas chinas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Enteras y firmes.</p> <p>Forma: Tallos tubulares erectos.</p> <p>Color: Tallo verde oscuro y bulbo blanco.</p> <p>Sabor y olor: Un poco astringente y libre de olores extraños.</p> <p>Estado: Fresca.</p>	KG	4
15	CEBOLLA ROJA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Cebolla roja</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verdura.</p> <p>1.4 Descripción general : La cebolla es una hortaliza que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas, contiene un tipo de antioxidantes, las antocianinas. Empleada para la preparación de comidas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Enteras, sanas y no deterioradas, limpias y libres de cualquier materia extraña visible. Libres de plagas o daños causados por plagas</p> <p>Forma: Globosa, esférica.</p> <p>Color: Rojo violáceo, rojo intenso.</p> <p>Sabor y olor: Picante ligero y libre de olores extraños.</p> <p>Estado: Fresca.</p>	KG	360
16	CHOCLO DESGRANADO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Choclo desgranado.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras.</p> <p>1.4 Descripción general : El choclo es un maíz o elote, es la mazorca tierna del maíz, sus granos son de color blanco o amarillo blanquecino y consistencia lechosa, la cual se debe presentar desgranado.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Granos limpios y enteros.</p> <p>Color: Blanco o amarillo blanquecino</p> <p>Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	100

17	CHOCLO MOLIDO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Choclo molido. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verduras. 1.4 Descripción general : El choclo es un maíz o elote, es la mazorca tierna del maíz, sus granos son de color blanco o amarillo blanquecino, el cual se presentara molido por una maquina especial.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas Aspecto: Consistente y homogéneo, libre de materias extrañas. Color: Amarillo blanquecino Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	7
18	COL CHINA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Col china 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura. 1.4 Descripción general : Es una verdura que posee vitaminas C, A además de potasio sodio y fibra.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas Aspecto: Limpia, sana y libre de materias extrañas. Con hojas comestibles. Color: Verde claro Olor y sabor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	9
19	CULANTRO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Culantro 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verduras. 1.4 Descripción general : Verdura que contiene calcio, fósforo, hierro vitaminas A y C.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas Aspecto: Conjunto de hojas rizadas dispuestas en roseta que surgen del tallo. Color: De las hojas es verde oscuro brillante, no deben presentar manchas rojizas o amarillentas. Sabor y olor: Ligera acidez pero agradable, libre de olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	10
20	DURAZNO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Durazno. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Fruta. 1.4 Descripción general : Es una fruta que contiene vitaminas de complejo B y C y minerales como el potasio.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas Aspecto: Consistente. Libre de manchas oscuras que indique mal estado. Piel aterciopelada Color: Característico, anaranjado claro Sabor y olor: Sabor dulce y aroma delicado libre de olores y sabores extraños. Estado: Fresco.</p>	UND	1768
21	ESPINACA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Espinaca 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura 1.4 Descripción general : Es una verdura que contiene calcio, potasio, magnesio, magnesio y fosforo y vitaminas A, C E y k.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas Aspecto: Conjunto de hojas lisas o rizadas dispuestas en rosetas que surgen de un tallo. Color: Verde oscuro y brillante Sabor y olor: Característico agradable y libre de olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	183

22	FREJOL VERDE	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Frejol verde</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verdura.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una verdura que posee fibras, calcio, hierro, fósforo, magnesio y ácido fólico.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Vaina larga, libre de materia extraña.</p> <p>Seca, entera y sana.</p> <p>Color: Vaina color verde. Fruto blanco.</p> <p>Olor y sabor: Característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	12
23	FRESA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Fresa</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta que contiene fibra, calcio, vitamina C, fósforo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Consistencia firme, sanas, libre de materias extrañas, insectos o enfermedades.</p> <p>Grado de madurez satisfactorias, para el consumo humano.</p> <p>Color: Rojo.</p> <p>Olor y sabor: Característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	91
24	GRANADILLA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Granadilla.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta destinada para el consumo fresco. Es una capsula ovoide y en su interior se encuentran semillas planas negras rodeadas de un arilo transparente y gelatinoso comestible.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Entera, características de la variedad. Libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Cascara amarilla con puntos blancos.</p> <p>Sabor y olor: Dulce y libre de olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	2717
25	HABAS	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Habas</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verdura</p> <p>1.4 Descripción general : Es una semilla comestible de color verde que proviene de vainas. Es nutritiva por su contenido proteico y de minerales.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Limpias, enteras y sanas.</p> <p>Color: Verde claro.</p> <p>Sabor y olor: Característico, libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	12
26	HIERBA LUISA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Hierba Luisa</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Hierba.</p> <p>1.4 Descripción general : Crece a ras del suelo en los bordes de los jardines, sus flores son pequeñas. Tiene propiedades curativas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Limpias, libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Característico., verde.</p> <p>Sabor y olor: Agradable, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	34

27	HUACATAY	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Huacatay</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Hierba.</p> <p>1.4 Descripción general : Crece a ras del suelo en los bordes de los jardines, sus hojas verdes. Tiene propiedades medicinales.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Limpias, libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Característico., verde.</p> <p>Sabor y olor: Agradable, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	243
28	HUEVO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Huevo rosado con cascara.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Carne y derivados.</p> <p>1.4 Descripción general : Huevo fresco de gallina, al producto ofrecida por dicha ave, limpio, sano sin fracturas, constituido principalmente por el cascara membrana, cámara de aire, clara, chalaza, yema y germen.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Limpio, el cascara sin fracturas o manchado de sangre o excremento.</p> <p>Color: Cascara color rosado claro.</p> <p>Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	17648
29	KION	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Kion.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una hierba cultivada en las tierras calientes del trópico, es un sazón o condimento natural, y tiende a elevar la temperatura del cuerpo humano.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Consistencia firme, libre de parásitos en ninguno de sus estadios.</p> <p>Color: Cenizo por fuera y por dentro blanco amarillento.</p> <p>Sabor y olor: Olor fuerte aromático y sabor agrio, picante.</p> <p>Estado: Fresca.</p>	KG	32
30	LECHUGA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Lechuga.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una hortaliza típica de climas frescos, la raíz de la lechuga es de características pivotantes, es pequeña. Contiene vitaminas A, C y E y minerales como magnesio, potasio, calcio, sodio y hierro</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Fresco y tierno, no debe presentar manchas rojizas o amarillentas. Las hojas deben ser crujientes.</p> <p>Color: Verde brillante uniforme</p> <p>Sabor y olor: Características, libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Estado: Fresca.</p>	UND	585
31	LIMA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Lima</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta esférica con una protuberancia en la parte inferior no contiene semillas o en poca cantidad, posee gajos con abundante jugo</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Esférica, no contiene semilla o son pocas, posee gajos con abundante jugo.</p> <p>Color: Cascara amarilla gruesa</p> <p>Sabor y olor: Ligeramente amargo, dulce y ácido. Contiene bastante fragancia.</p> <p>Estado: Fresca.</p>	KG	1389

32	LIMON	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Limón.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta.</p> <p>1.4 Descripción general : Es un fruto también llamado limón de cebiche. Contiene calcio, magnesio, vitamina C.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Esférica, entera y sana.</p> <p>Color Verde y pueden tener manchas amarilla.</p> <p>Sabor y olor: Sabor ácido, y olor característico.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	11000
33	LOCHE	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Loche</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verdura</p> <p>1.4 Descripción general : Es una verdura que contiene vitaminas A, B C, B2, B5 y minerales como calcio, fósforo y hierro.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Consistente, firme, sano, libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Cascara color verde. Pulpa color amarillo</p> <p>Olor y sabor: Olor fuerte y sabor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	31
34	MAIZ MORADO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Maíz morado.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : ---</p> <p>1.4 Descripción general : Contiene un fósforo, hierro, vitamina A.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Las mazorcas deben estar frescas y limpias con un grado de madurez apta para el consumo.</p> <p>Color: Morado.</p> <p>Olor y sabor: Característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	242
35	MANDARINA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Mandarina.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta.</p> <p>1.4 Descripción general : Es un fruto que contiene vitamina C, E del grupo B y minerales como potasio, calcio, fósforo, magnesio, fibra y agua.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Esférica. Con corteza rugosa, gruesa y manchada. La pulpa es blanda, sin pepas.</p> <p>Color: Piel es color anaranjado. Pulpa de color anaranjado.</p> <p>Sabor y olor Sabor dulce, ni ácido ni amargo y libre de olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	3866
36	MANGO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Mango.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta tropical, contiene hierro, calcio, potasio, yodo y las vitaminas A, B1, B2, B3 E y K. Es anticancerígeno.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Alargado - ovalado. Pulpa fibrosa.</p> <p>Color: Piel es color amarillo. Pulpa de color amarillo.</p> <p>Sabor y olor: Dulce y con olor característico libre de olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	254

37	MANZANA DE JUGO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Manzana verde para jugo.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta utilizada para preparar jugos, es pequeña, color verde y de sabor ácido.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Pequeña, lisa.</p> <p>Consistente, sana y libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Verde.</p> <p>Olor y sabor: Sabor ácido y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	1152
38	MANZANA DELICIA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Manzana delicia</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta que contiene vitamina A, C, potasio, fosforo y magnesio.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1 Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Pequeña, lisa. Consistente, sana y libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Roja brillante</p> <p>Olor y sabor: Sabor dulce y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	1725
39	MANZANA ISRAEL	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Manzana Israel</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta que contiene vitamina A, C, potasio, fosforo y magnesio.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Pequeña, lisa. Consistente, sana y libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Roja con tonalidades amarillas.</p> <p>Olor y sabor: Sabor ácido y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	1103
40	MARACUYA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Maracuyá</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta que contiene vitamina C, E y potasio.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Es redonda u ovoide. Entera y sana, libre de materias extrañas. Cascara dura y por dentro contiene semillas color negro rodeada de pulpa gelatinosa y viscosa.</p> <p>Color: Amarilla.</p> <p>Olor y sabor: Sabor agridulce muy refrescante y exótico y olor aromático, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	190
41	NARANJA DE JUGO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Naranja de jugo.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta entera y limpia, sin materias extrañas visibles, debe ser jugosa.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Limpia, de piel fina y más pegada a la pulpa que en otras naranjas, sin daños físicos, sin presencia fitosanitarios</p> <p>Color: Uniforme y característico, color verde oscuro.</p> <p>Sabor y olor: Habitualmente sabor más ácido que el de otra clase de naranjas, con olor característico libre de olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	689

42	NARANJA TANGELO	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Naranja de tangelo. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Fruta. 1.4 Descripción general : Es una fruta e que contiene vitamina A, calcio, hierro 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Parecido a la mandarina pero es más jugosa. Ovoides y sin pepas. Limpias, enteras, sanas libres de materias extrañas. Color: Uniforme y característico, color anaranjado encendido. Sabor y olor: Dulce y con olor característico libre de olores extraños. Estado: Fresco.	UND	1672
43	OLLUCO	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Olluco 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Tubérculo 1.4 Descripción general : Es un tubérculo que contiene almidón, azúcares y proteínas. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Esférica hasta cilíndrica alargada o curvada. Piel brillante. Color: Blanco, amarillo o naranja. Sabor y olor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Estado: Fresco.	KG	463
44	PALTA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica : Palta 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Fruta 1.4 Descripción general : Es una fruta que contiene vitamina K, A, B1, ácido fólico, magnesio, cobre, hierro, zinc. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1 Características organolépticas Aspecto: Piel lisa, delgada. Pulpa cremosa de color verde pálido. Grado de madurez óptimo para el consumo humano. Color: Verde. Sabor y olor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Estado: Fresco.	UND	1704
45	PAPA AMARILIS	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Papa Amarilis 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Tubérculo 1.4 Descripción general : Es un tubérculo que contiene propiedades curativas, además contiene vitamina C; minerales como sodio, magnesio, calcio y en menor cantidad zinc y fósforos. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1 Características organolépticas Aspecto: Redondeado, ovalado. Entera y sana, libre de materias extrañas. Color: Pulpa amarilla clara. Olor y sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Estado: Fresco.	KG	546
46	PAPA AMARILLA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Papa amarilla. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Tubérculos. 1.4 Descripción general : Es un alimento que aporta mucha energía, además contiene vitamina B6, C y A. 2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Es redondeada a ovalada. Ojos profundos y abundantes. Consistencia firme, sana y libre de materias extrañas. Color: Piel es color amarillo. Carne color amarilla intensa. Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	KG	506
47	PAPA BLANCA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Papa blanca 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Tubérculo	KG	724

		<p>1.4 Descripción general : Es un tubérculo que contiene propiedades curativas, además contiene vitamina C, mineral como sodio, magnesio, calcio y en menor cantidad zinc y fósforos.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Redondeado, ovalado u oval alargado. Entera y sana, libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Piel amarilla clara. Pulpa amarilla, brotes de color crema.</p> <p>Sabor y olor: Característico, libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>		
48	PAPA MOLINERA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Papa molinera</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Tubérculo</p> <p>1.4 Descripción general : Es un tubérculo que contiene propiedades curativas, además contiene vitamina C, mineral como sodio, magnesio, calcio y en menor cantidad zinc y fósforos.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Redondeado, ovalado u oval alargado. Entera y sana, libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Piel amarilla clara. Pulpa amarilla, brotes de color crema.</p> <p>Sabor y olor: Característico, libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	14
49	PAPAYA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Papaya</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta que contiene vitamina A, C, potasio, fósforo y magnesio.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1 Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Ovoide – oblonga, con pepas negras en su interior y pulpa rojiza.</p> <p>Color: Piel amarillenta.</p> <p>Olor y sabor: Sabor dulce y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	240
50	PEPINILLO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Pepinillo.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verdura.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una verdura que contiene vitamina A, B, C, E y K, y minerales como el calcio, fósforo, magnesio, potasio y zinc. Además, que es diurético, hidratante y depurativo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Es alargada que se torna redondeada en sus extremos, en su interior contiene pulpa con semillas.</p> <p>Consistencia firme, sana y libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Piel es de color verde y a los extremos ligeros tonos amarillentos.</p> <p>Pulpa es de color blanquecina.</p> <p>Olor y sabor: Sabor insípido característico y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	335
51	PERA DE AGUA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Pera de agua.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta</p> <p>1.4 Descripción general : Es una fruta que contiene un gran porcentaje de agua, posee fibra ayudando al sistema digestivo, además contiene vitaminas B, C y E, CALCIO, HIERRO Y POTASIO.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: No debe ser arenosa, jugosa y grado de madurez apta para el consumo.</p> <p>Textura lisa.</p> <p>Color: Piel verde</p> <p>Pulpa blanquecina.</p> <p>Sabor y olor: Característico, libre de olores y sabores extraños.</p>	UND	508

		Estado: Fresco.		
52	PEREJIL	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Perejil 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura 1.4 Descripción general : Es una verdura que contiene propiedades nutricionales, aporta una buena cantidad de vitamina A, B, C y D, calcio, potasio y hierro. 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Hojas lisas o comunes. Color: Hojas en tonalidades verdes o amarillentas. Sabor y olor: Sabor y aroma fuerte, libre de olores y sabores extraños. Estado: Fresco.	KG	10
53	PIMIENTO	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Pimiento rojo 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura 1.4 Descripción general : Es una verdura que contiene un alto valor nutritivo principalmente vitaminas A, C y E y una elevada cantidad de antioxidantes. 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Entero y firme, sanos sin rajaduras, plagas ni enfermedades. Libre de daños físicos y mecánicos. Limpios sin materia extraña, sin pudrición. Color: Rojo. Sabor y olor: Dulce y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	UND	113
54	PIÑA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Piña. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Fruta. 1.4 Descripción general : Es una fruta que contiene vitaminas C, B9, A y B3, además contiene minerales como potasio, fósforo, sodio y hierro. 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Forma ovalada y gruesa. Consistente, sano y libre de materias extrañas. Color: Pulpa es de color amarillo brillante. Corteza de color marrón. Olor y sabor: Sabor es dulce y de olor aromático, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	UND	488
55	PLATANO DE LA ISLA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Plátano de la isla. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Fruta. 1.4 Descripción general : Es una fruta que aporta fibra, calcio, hierro, yodo, vitamina A, energía y proteínas. 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Deben estar sanos, libre de deterioro y materias extrañas visibles. Apto para el consumo. Color: Piel color amarillo. Pulpa color anaranjado. Sabor y olor: Dulce y olor aromático, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	UND	3339
56	PLATANO MANZANO	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Plátano manzano 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Fruta. 1.4 Descripción general : Es una fruta que aporta fibra, calcio, hierro, yodo, vitamina A, energía y proteínas. 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Deben estar sanos, libre de deterioro y materias extrañas visibles. Apto para el consumo. Color: Piel color entre amarillo y hueso. Pulpa color blanco. Sabor y olor: Dulce y olor aromático, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	UND	1925
57	PLATANO PARA	1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:	UND	1013

	FREIR	<p>1.1 Denominación Técnica: Plátano para freír. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Fruta. 1.4 Descripción general : Es el plátano maduro que se utiliza para freír o sancochar.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Largo, entero y sano, libre de materias extrañas. Consistencia dura, que no esté mallugado. Color: Piel de color amarillo con tonalidad mostaza. Carne es color anaranjado claro. Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>		
58	PORO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Poro. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Verdura 1.4 Descripción general : Es una verdura que contiene fibra, vitaminas A, B2, B3 y minerales como potasio. Calcio, fosforo y sodio.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Consistente, sana y libre de materias extrañas. Color: El bulbo de color blanco. Tallo de color verde. Olor y sabor: Sabor parecido a la cebolla, aunque es más suave y dulce, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	93
59	QUESO DE CORTE	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Queso de corte. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Lácteos y derivados. 1.4 Descripción general : Es una variedad del queso. Utilizado en la preparación de las comidas y salsas.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Entero, libre de materias extrañas. Consistencia firme. Color: Blanco. Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	28
60	QUESO DIETETICO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Queso dietético. 1.2 Tipo de alimentos : Perecibles 1.3 Grupo de alimentos : Lácteos y derivados. 1.4 Descripción general : Es una variedad del queso. Utilizado para el desayuno, bajo en grasas y sal.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1. Características organolépticas Aspecto: Entero, libre de materias extrañas. Consistencia firme. Color: Blanco. Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	91
61	QUESO FRESCO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: 1.1 Denominación Técnica: Queso fresco 1.2 Tipo de alimentos : Perecible 1.3 Grupo de alimentos : Lácteos y derivados 1.4 Descripción general : Es una variedad del queso. Utilizado en la preparación de las comidas y salsas.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS 2.1 Características organolépticas Aspecto: Entero, libre de materias extrañas. Consistencia firme. Color: Blanco. Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	29

62	RABANO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Rábano</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Hortalizas</p> <p>1.4 Descripción general : Utilizado para la preparación de ensaladas ya que contiene vitaminas y fibras beneficios para el organismo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Entero, libre de materias extrañas., forma redonda.</p> <p>Consistencia firme.</p> <p>Color: Rojizo por fuera y por dentro color blanco.</p> <p>Olor y sabor: Sabor entre amargo y picante y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	118
63	SANDIA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica : Sandia</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta</p> <p>1.4 Descripción general : Fruto proveniente de la especie Citrullus lanatus (vulgaris), con pulpa roja, pepas negras y corteza o cáscara dura.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Ovalada o cilíndrica, achatada por los extremos.</p> <p>Color: Por lo general tiene piel (cáscara) de color verde oscuro a claro, en tanto la pulpa es de coloración rojiza o rosada y las pepas o semillas que pueden ser de color negro amarillento o blanco.</p> <p>Sabor y olor: sabor dulce y jugoso, fresco y aromático, característico de la variedad.</p> <p>Libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	UND	25
64	TOMATE	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Tomate.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras.</p> <p>1.4 Descripción general : Contiene antioxidantes, fuente de vitamina C, potasio, ácido fólico y vitamina K.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Ovalada, pulpa jugosa. Grado de madurez satisfactorio para el consumo humano adecuado.</p> <p>Color: Piel y pulpa de color rojo</p> <p>Olor y sabor: Sabor agridulce y olor característico, libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	521
65	VAINITA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Vainita.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una hortaliza es una fuente de antioxidantes y vitaminas como en retinol, B6 y C y minerales como calcio, hierro y fosforo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Limpias, enteras y sanas., sin síntomas de marchitez.</p> <p>Libres de insectos o enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.</p> <p>Alargada y ahusada.</p> <p>Color: Verde.</p> <p>Olor y sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	43

66	UVA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Vitis vinífera L..</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Fruta.</p> <p>1.4 Descripción general : La vid es una especie que se acomoda a gran diversidad de suelos, sin embargo, deben elegirse de preferencia terrenos sueltos, profundos; desarrollándose exitosamente en suelos franco-arcillosos. Con presencia de materia orgánica;</p> <p>suficientemente dotado: 1,5 - 2,5%</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>Forma: Fruta carnosa que nace apiñada en largos racimos compuestos por varios granos redondos o alargados.</p> <p>Tamaño y peso: los racimos que se comercializan se ajustan a unas normas de calidad que determinan el peso y el tamaño medio de los frutos; estos tendrán un diámetro medio de 1,6 centímetros y un peso de entre 200 y 350 gramos.</p> <p>Color: la piel es verdosa, amarillenta, rojiza o purpúrea, dependiendo de las variedades.</p> <p>Sabor: tiene una pulpa jugosa y dulzona.</p>	KG	48
67	YUCA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Yuca.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras.</p> <p>1.4 Descripción general : Es un tubérculo que contiene fibra, proteínas vegetal, vitaminas A,B2, N3, B9, C, K y minerales s como el potasio, magnesio, fosforo, calcio, hierro y sodio.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Alargado, cilíndrica y oblonga.</p> <p>Corteza de aspecto leñoso.</p> <p>Debe estar entera, sanas, libre de podredumbre, moho o deterioro que hagan que no se apta para el consumo.</p> <p>Olor: Cascara o corteza color pardo o marrón oscuro.</p> <p>Pulpa o carne tiene color blanco.</p> <p>Olor y sabor: Característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	110
68	ZANAHORIA	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Zanahoria.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una hortaliza que presenta una raíz comestible, rica en vitaminas A, se puede consumir cruda o cocida.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Sanas, enteras, libre de materias extrañas visibles, sin hongos, daño mecánico mínimo.</p> <p>Firme no leñosa.</p> <p>Color: Naranja uniforme.</p> <p>Olor y sabor: Característicos, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	274
69	ZAPALLO	<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>1.1 Denominación Técnica: Zapallo.</p> <p>1.2 Tipo de alimentos : Perecibles</p> <p>1.3 Grupo de alimentos : Verduras.</p> <p>1.4 Descripción general : Es una hortaliza que contiene vitaminas como la C, E, B6. B3, B2, B1, A y B9 y minerales como potasio, fosforo, calcio, magnesio, hierro y sodio.</p> <p>2. CARACTERISITCAS TECNICAS</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Es redonda u ovalada. Sana, consistente, libre de materias extrañas visibles.</p> <p>Pulpa resistente y cascara dura.</p> <p>Color: Cascara es color verde.</p> <p>Pulpa color amarillo cremoso o amarillo intenso.</p> <p>Olor y sabor: Sabor ligeramente dulce y olor característicos, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	308

PRESENTACION

- Deberán ser entregados en bolsas, jvas, mallas u otro material que permita el fácil transporte y no causen alteraciones al producto
- La entrega del producto será en la presentación requerida (kilos/latas/botellas/etc).

Nota: Las bases integradas se encuentran visadas en original, las cuales obran en el expediente de contratacion

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> El postor debe contar con: <ul style="list-style-type: none">• Registro sanitario expedido por DIGESA, para los productos envasados y enlatados.• Certificado de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por SENASA según indica el Art.33 del D.S N°004-2011-AG para carnes, alimentos frescos y secos.¹⁹• Certificado de saneamiento ambiental del postor la cual tenga el servicio de desinfección, desinsectación y desratización, tal servicio debe ser realizado por una empresa autorizada por la DIGESA o el órgano competente.• Certificado de buenas prácticas de manipulación y conservación de los alimentos y buenas practicas de higieno y sanitización, emitido por por una empresa o laboratorio acreditado por un Organismo Competente.²⁰• Certificado de fumigación del vehículo que transportará los productos materia de la presente convocatoria, adjuntando la tarjeta de propiedad del vehículo; en caso que el postor no sea el propietario del vehículo, deberá adjuntar una carta legalizada de compromiso de alquiler, dicha fumigación debe acreditar la resolución otorgada por la DISA de su jurisdicción.
	<div>Importante <i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></div>
	<u>Acreditación:</u> <ul style="list-style-type: none">• Copia Simple del Registro sanitario expedido por DIGESA, para los productos envasados y enlatados.• Copia Simple del Certificado de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por SENASA según indica el Art.33 del D.S N°004-2011-AG para carnes, alimentos frescos y secos.²¹

¹⁹ OBSERVACIÓN N°01: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

²⁰ OBSERVACIÓN N°02: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

²¹ OBSERVACIÓN N°01: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

	<ul style="list-style-type: none"> Copia Simple de Certificado de saneamiento ambiental del postor, los cuales tengan el servicio de desinfección, desinsectación y desratización, tal servicio debe ser realizado por una empresa autorizada por DIGESA o el órgano competente. Copia Simple del Certificado de buenas prácticas de manipulación y conservación de los alimentos y buenas practicas de higiene y sanitización, emitido por por una empresa o laboratorio acreditado por un Organismo Competente.²² Copia Simple Certificado de fumigación del vehículo que transportará los productos materia de la presente convocatoria, adjuntando la tarjeta de propiedad del vehículo; en caso que el postor no sea el propietario del vehículo, deberá adjuntar una carta legalizada de compromiso de alquiler, dicha fumigación debe acreditar la resolución otorgada por la DISA de su jurisdicción. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div> <p><i>Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:</i></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>El postor debe contar con:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria</i> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.</i> <i>La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados</i> <ul style="list-style-type: none"> <i>publicado en la página web de la SUNAT.</i>
--	---

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 215,849.05 (DOSCIENOS QUINCE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE CON 05/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 53,962.26 (CINCUENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS CON 26/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p>

²² OBSERVACIÓN N°02: LL & P CONTRATISTAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

	<p>Se consideran bienes similares a los siguientes VENTA DE ALIMENTOS FRESCOS Y VÍVERES SECOS.</p> <p><u>Acreditación:</u> 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 pago²³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></p> </div>
--	--

²³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

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.*

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES: “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS Y VÍVERES SECOS PARA EL CEDIF CORRESPONDIENTE AL AÑO 2024”, que celebra de una parte LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1** para la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES: “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS Y VÍVERES SECOS PARA EL CEDIF CORRESPONDIENTE AL AÑO 2024”, 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 contratación de suministro de bienes: “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS Y VÍVERES SECOS PARA EL CEDIF CORRESPONDIENTE AL AÑO 2024”.

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 PAGO²⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIODÍCOS MENSUALES, 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.

²⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS²⁵

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

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

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

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

²⁵ 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).

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²⁶.

²⁶ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº02-2024-MPL/CS-1

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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 ²⁷		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 compra²⁸

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.

²⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

²⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1
Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ³⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ³¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

²⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

³⁰ Ibídem.

³¹ Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra³²

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

³² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°11-2023-MPL/CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]³³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]³⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%³⁵

³³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴¹
1										
2										
3										
4										

³⁶ 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.

³⁷ 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.

³⁸ 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”*.

³⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁴⁰ 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.

⁴¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴¹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°02-2024-MPL/CS-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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