

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

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



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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12  
MESES**

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el 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*

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

*llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

## **1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

### **Importante**

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

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

## **1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

## **1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

## **1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

#### Importante

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

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

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

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 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-emitir-cartas-fianza>).*

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA  
RUC N° : 20159855938  
Domicilio legal : AUGUSTO PÉREZ ARANÍBAR N° 600 – LIMA - LIMA –  
MAGDALENA DEL MAR  
Teléfono: : (01) 2615303 – (01) 2615516  
Correo electrónico: : adquisiciones@hvlh.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES. Compuestos por los siguientes PAQUETES  
– ITEMS:

#### ANEXO N° 02 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS 12 MESES DE JULIO 2024 A JUNIO 2025

ITEM	PAQUETE N°1 CARNES Y DERIVADOS	U. MED	TOTAL
1.1	CARNE DE RES ASADO CORTE TIRA	KILO	325.00
1.2	BISTECK	KILO	1,304.00
1.3	CARNE MOLIDA DE RES	KILO	988.00
1.4	CHULETAS DE CERDO SIN PIEL	KILO	1,055.00
1.5	PIERNA DE CERDO DESHUESADA	KILO	1,056.00

ITEM	PAQUETE N°2 PAN	U MED	TOTAL
2.1	PAN INTEGRAL x 40 GR	UNIDAD	144,656.00
2.2	PAN AJONJOLI x 40 GR	UNIDAD	119,574.00
2.3	FRANCES X 40 GR	UNIDAD	26,360.00
2.4	PAN MOLDE X 1/2 KG	UNIDAD	360.00
2.5	PAN MOLIDO	KILO	60.00

ITEM	PAQUETE N° 3 MISCELANEAS	U MED	TOTAL
3.1	ACEITE DE AJONJOLI X 1/2 LT	UNIDAD	60.00
3.2	ACHIOTE MOLIDO X 77 g	UNIDAD	24.00
3.3	AJI AMARILLO SECO	KILO	60.00
3.4	AJI PANCA SECO	KILO	84.00
3.5	AJONJOLI.	KILO	12.00
3.6	ANIS ENTERO	KILO	36.00
3.7	CANELA ENTERA	KILO	36.00
3.8	CHANCACA EN CHIPA (GRANDE)	UNIDAD	60.00
3.9	CHOCOLATE DE TAZA EN BARRA X 90 GR	UNIDAD	200.00
3.10	CHUÑO INGLES	KILO	1,430.00
3.11	CLAVO DE OLOR	KILO	12.00
3.12	COCOA EN POLVO X 160 GR	UNIDAD	144.00
3.13	COMINO MOLIDO X 10 G APROX X 50 SOB	UNIDAD	60.00
3.14	CONDIMENTO TUCO EN POLVO X 32.4 G APROX X 48 SOB	UNIDAD	48.00
3.15	CONSERVA D/DURAZNO EN ALMIBAR X 820 g	UNIDAD	200.00
3.16	ESENCIA DE VAINILLA	UNIDAD	36.00
3.17	FLAN INSTANTANEO A GRANEL	KILO	180.00
3.18	GALLETA DE SODA	KILO	96.00
3.19	GELATINA A GRANEL SABOR FRESA	KILO	1,200.00
3.20	GELATINA DIETETICA X 19 GR	UNIDAD	576.00
3.21	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	UNIDAD	48.00
3.22	HIGO SECO	KILO	120.00
3.23	HONGO SECO	KILO	1.50
3.24	SALSA DE TOMATE	UNIDADAD	240.00
3.25	KION FRESCO	KILO	60.00
3.26	LAUREL	KILO	3.00
3.27	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX (+/-5 GR)	UNIDAD	980.00
3.28	LECHE FRESCA SIN LACTOSA SEMIDESCREMADA	UNIDAD	1,965.00
3.29	MAYONESA	UNIDAD	240.00
3.30	MOSTAZA X 200 GR	UNIDAD	120.00
3.31	OREGANO ENTERO SECO	KILO	12.00
3.32	PALILLO MOLIDO X 32.4 G APROX X 42 SOB	UNIDAD	36.00
3.33	PANETON X 900 GRAMOS	UNIDAD	200.00
3.34	PIMIENTA MOLIDA X 10 G APROX X 50 SOB	UNIDAD	84.00
3.35	SALSA OSTION X 510 GR	UNIDAD	60.00
3.36	SILLAO DE SOYA X 500 ML	UNIDAD	720.00
3.37	TE A GRANEL	KILO	12.00
3.38	TOCINO AHUMADO	KILO	11.00
3.39	VINAGRE X 600 ML	UNIDAD	420.00

**ANEXO N° 02**  
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS 12 MESES**  
**DE JULIO 2024 A JUNIO 2025**

ITEM	PAQUETE N° 4 CEREALES Y FIDEOS	UNID	TOTAL
4.1	AVENA	KILO	2,620.00
4.2	CEBADA ENTERA	KILO	180.00
4.3	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KILO	660.00
4.4	HARINA DE ARVEJA	KILO	480.00
4.5	HARINA DE MAIZ	KILO	600.00
4.6	MAIZ MOTE	KILO	270.00
4.7	MANI ENTERO	KILO	72.00
4.8	MERMELADA X 1 KG	KILO	600.00
4.9	PASAS MORENAS SIN PEPA	KILO	120.00
4.10	PURE DE PAPA INSTANTANEA	KILO	480.00
4.11	SÉMOLA DE TRIGO	KILO	288.00
4.12	TRIGO MORÓN	KILO	600.00
4.13	TRIGO PELADO	KILO	150.00

ITEM	PAQUETE N° 5 MISCELANEAS II	UNID	TOTAL
5.1	ACEITUNA DE BOTIJA DE 1RA	KILO	1,046.00
5.2	MARGARINA S/SAL	KILO	312.00
5.3	QUESO FRESCO	KILO	704.00
5.4	QUESO EDAM	KILO	416.00
5.5	JAMON DEL PAIS	KILO	130.00

**ANEXO N° 02**  
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS 12 MESES**  
**DE JULIO 2024 A JUNIO 2025**

ITEM	PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	U MED	TOTAL
6.1	ACELGA	KLG	45.00
6.2	AJI LIMO	KLG	13.00
6.3	AJÍ VERDE	KLG	780.00
6.4	AJO PELADO	KLG	1,104.00
6.5	ALBAHACA	KLG	72.00
6.6	ALVERJA VERDE PELADA	KLG	1,831.00
6.7	APIO	KLG	2,064.00
6.8	BETERRAGA	KLG	728.00
6.9	BROCOLI	KLG	2,615.00
6.10	CAIGUA	KLG	2,360.00
6.11	CEBOLLA CHINA	KLG	507.00
6.12	CEBOLLA ROJA	KLG	11,866.00
6.13	CEDRÓN	KLG	236.00
6.14	CHAMPIÑONES	KLG	85.00
6.15	COLIFLOR	KLG	1,465.00
6.16	CULANTRO	KLG	1,115.00
6.17	ESPINACA	KLG	1,810.00
6.18	FREJOL CHINO	KLG	585.00
6.19	HABA FRESCA	KLG	810.00
6.20	HIERBA BUENA	KLG	159.00
6.21	HIERBA LUISA	KLG	619.00
6.22	HUACATAY	KLG	158.00
6.23	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	7,055.00
6.24	MANZANILLA FRESCA	KLG	384.00
6.25	NABO	KLG	1,895.00
6.26	OLLUCO PICADO	KLG	595.00
6.27	PEREJIL	KLG	211.00
6.28	PIMIENTO	KLG	4,138.00
6.29	PORO	KLG	1,895.00
6.30	RABANITO	KLG	790.00
6.31	ROCOTO	KLG	118.00
6.32	ROMERO	KLG	5.00
6.33	TOMATE ITALIANO	KLG	15,637.00
6.34	TOMILLO	KLG	2.00
6.35	TORONJIL	KLG	342.00
6.36	ZANAHORIA	KLG	8,863.00
6.37	ZAPALLO ITALIANO	KLG	845.00
6.38	ZAPALLO LOCHE	KLG	19.25
6.39	MANZANA DE AGUA	KLG	840.00
6.40	MANZANA ISRAEL	KLG	2,100.00
6.41	MENBRILLO	KLG	1,695.00
6.42	PIÑA HAWAI	KLG	8,075.00
6.43	TUNA	KLG	8,520.00

ITEM	RELACION DE ITEMS (SE COTIZARA POR ITEMS)	U MED	TOTAL
7.1	LECHE ENTERA EN POLVO	KILO	3,600.00

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 002-2024-OL-HVLH/MINSA el día 22 de marzo del 2024.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

RECURSOS ORDINARIOS 2024 y 2025.

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

NO CORRESPONDE

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO CORRESPONDE

**1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

**1.9. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en los siguientes PLAZOS, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

**CONSOLIDADO DEL PEDIDO DE LA "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES", DE JULIO 2024 A JUNIO 2025**

ITEM	PAQUETE N°1 CARNES Y DERIVADOS	UNIDAD MED	2024												2025					TOTAL
			JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN						
1.1	ASADO DE TIRA	KILO	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	50	25	25	325		
1.2	BISTECK	KILO	102	113	91	132	102	91	102	102	113	102	102	102	152	102	102	1,304		
1.3	CARNE MOLIDA DE RES	KILO	122	76	76	106	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76	988		
1.4	CHULETAS DE CERDO SIN PIEL	KILO	75	75	75	75	75	150	75	75	150	75	75	75	75	75	75	1,055		
1.5	PIERNA DE CERDO DESHUESADA	KILO	87	87	162	87	87	99	87	87	12	87	87	87	87	87	87	1,056		

ITEM	PAQUETE N°2 PAN	UNIDAD MED	2024												2025					TOTAL
			JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN						
2.1	PAN INTEGRAL x 40 GR	UNIDAD	13,380	13,338	12,908	13,300	12,908	12,908	12,908	12,908	13,338	12,908	12,908	12,908	12,908	13,380	13,380	144,656		
2.2	PAN AJONJOLI x 40 GR	UNIDAD	11,060	11,018	10,668	11,060	10,668	10,668	10,668	10,668	11,018	10,668	10,668	10,668	10,668	11,060	11,060	119,574		
2.3	PAN FRANCES x 40 GR	UNIDAD	2,440	2,440	2,360	2,360	2,360	2,360	2,360	2,360	2,440	2,360	2,360	2,360	2,360	2,440	2,440	26,360		
	TOTAL		26,880	26,796	25,936	26,720	25,936	25,936	25,936	26,836	26,796	25,936	25,936	25,936	25,936	26,880	26,880			
2.4	PAN DE MOLDE X 1/2 KG	UNIDAD	30	30	30	45	30	45	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360		
2.5	PAN MOLIDO	KILO	5	5	5	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60		









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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 11.20 en el área de Tesorería de la Oficina de Economía del Hospital Víctor Larco Herrera, cito en la Av. Augusto Pérez Aranibar N° 600 del distrito de Magdalena del Mar – Lima- Debiendo recabar las bases en la Oficina de Logística de la misma sede.

#### **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 del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

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.

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.  
  
En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.  
  
En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.  
  
En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.
- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Se presentará por cada PAQUETE E ÍTEM toda la documentación solicitada como REQUISITO, en concordancia a lo Establecido en el Anexo N° 01, según corresponda. **(ver Anexo N° 01 del requerimiento).**
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- g) 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)**
- h) 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.

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

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- **Ítem PAQUETE N° 1 CARNES Y DERIVADOS**  
a) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).
- **Ítem PAQUETE N° 2 PAN**  
b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).
- **Ítem PAQUETE N° 3 MISCELANEAS**  
c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).
- **Ítem PAQUETE N° 4 CEREALES Y FIDEOS**  
d) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).
- **Ítem PAQUETE N° 5 MISCELANEAS II**  
e) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).
- **Ítem PAQUETE N° 6 VERDURAS Y FRUTAS**  
f) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).
- **Ítem N° 07 LECHE ENTERA EN POLVO**  
g) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

**Advertencia**

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

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>5</sup> (**Anexo N° 11**).
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</sup>.
- j) En el caso de los vehículos (frigoríficos) que transportarán los ítems del Paquete 1 CARNES Y DERIVADOS; el proveedor deberá adjuntar (copia simple de) la Tarjeta de Circulación, Tarjeta de Propiedad (o contrato de alquiler) y (copia simple de) SOAT vigente al momento de la firma del contrato.
- k) En el caso de los vehículos (cerrados) que transportarán los ítems del Paquete 2 PAN, el proveedor deberá adjuntar (copia simple de) la Tarjeta de Circulación, Tarjeta de Propiedad (o contrato de alquiler) y (copia simple de) SOAT vigente al momento de la firma del contrato.
- l) En el caso del Ítem 7. LECHE ENTERA EN POLVO, el proveedor deberá presentar al momento de la suscripción del contrato una Copia simple de Análisis físico químico vigente de un laboratorio acreditado por INACAL.
- m) Copia simple del carnet sanitario para el personal encargado del transporte de alimentos.
- n) Copia Simple de los Carnets Sanitarios de 2 trabajadores de la planta de producción o almacén donde se manipulan los alimentos, vigentes al momento de suscripción del contrato.
- o) Copia simple del certificado de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, del personal que transporta los alimentos.
- p) En caso de persona jurídica, presentar Declaración Jurada en donde se consigne que sus Accionistas, Socios y Representantes Legales no tengan impedimento para contratar con el Estado.

---

<sup>5</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>6</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

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

**Importante**

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>8</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

**2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el Artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en las Oficinas de Logística, cito en la Av. Augusto Pérez Aranibar N° 600 – Lima – Lima – Magdalena del Mar, en horarios de oficina. Debidamente foliado.

**Importante**

<sup>8</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

*En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

## **2.5. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, previa recepción del bien e informe del cumplimiento de las especificaciones técnicas.

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

- Recepción del JEFE DEL ALMACÉN.
- Informe del funcionario responsable del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple de la Orden de Compra.

Dicha documentación se debe presentar en OFICINA DE ECONOMÍA, sito en la Av. Augusto Pérez Aranibar N° 600 – Lima – Lima – Magdalena del Mar, en horarios de oficina.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Anexo N° 01  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES

1. **AREA USUARIA:**

Departamento de Nutrición y Dietética

2. **FINALIDAD PÚBLICA<sup>1</sup>:**

Asegurar la provisión de alimentación adecuada para nuestros usuarios.

3. **OBJETO<sup>2</sup>:**

Brindar una alimentación balanceada a nuestros pacientes hospitalizados con dietas normales y específicas, durante 12 meses, así como también al personal de guardia.

4. **DESCRIPCIÓN DE(L) (LOS) BIEN(ES)<sup>3</sup>:**

ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
			La cantidad y/o medida, descripción, características, embalaje y tipo de transporte de los ítems y/o sub ítems, son mencionados en los anexos: - Anexo N° 1: Detalle de especificaciones técnicas y requerimientos técnicos mínimos. - Anexo Cronograma de Pedido de alimentos para 12 meses de Julio 2024 a Junio 2025. - Anexo Consolidado del pedido de alimentos para 12 meses de Julio 2024 a Junio 2025.

Presentar en su propuesta:

- a) Los postores deberán presentar en su propuesta, de forma obligatoria, todos los documentos solicitados en el apartado “REQUISITOS” de cada ítem, en concordancia a lo establecido en el Anexo N° 01, según corresponda.

(\*)Indicar una breve descripción del requerimiento y señalar la denominación de la adquisición a ser contratada

<sup>1</sup> Describir el interés público que se persigue satisfacer con la contratación.

<sup>2</sup> Indicar con claridad el (los) objetivo(s) general(es) y/o el (los) objetivo(s) específico(s) de la contratación. Si se tiene más de uno, mencionar cada uno de ellos en forma expresa.

<sup>3</sup> Deberá especificarse detalladamente el alcance de la información relacionada con los EETT que corresponda de acuerdo a la naturaleza de los bienes a ser contratados, precisando la cantidad exacta o aproximada de bienes a requerirse. Asimismo, en caso de corresponder deberá indicarse expresamente si la prestación principal consiste en la entrega o suministro de bienes, conlleva la ejecución de prestaciones accesorias, tales como: mantenimiento, reparación, soporte técnico, capacitación, garantía comercial, o actividades afines. En caso el área usuaria establezca que la entrega de bienes incluye su acondicionamiento, montaje, instalación y/o puesta en funcionamiento, todas estas prestaciones serán consideradas como integrantes de la prestación principal.



**5. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL:**

**5.1. Garantía Comercial del(os) bien(es):**

Paquete N° 1: 48 horas  
Paquete N° 2: Una semana  
Paquete N°3, 4, y 7: Seis meses  
Paquete N° 5 Queso fresco 1 semana, Queso edam 6 meses; aceituna y mantequilla 6 meses.  
El plazo de garantía inicia a partir de la recepción formal del bien por parte del Almacén del HVLH.

**5.2. Mantenimiento preventivo:**

No aplica

**5.3. Soporte Técnico**

No aplica

**6. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y/O REPUESTOS:**

No aplica

**7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR:**

**7.1. Del Proveedor:**

- a) Empresa dedicada a la comercialización de alimentos y bebidas para personas.
- b) En el caso de los vehículos (frigoríficos) que transportarán los ítems del Paquete 1 CARNES Y DERIVADOS; el proveedor deberá adjuntar la Tarjeta de Circulación, Tarjeta de Propiedad (o contrato de alquiler) y SOAT vigente al momento de la firma del contrato.
- c) En el caso de los vehículos (cerrados) que transportarán los ítems del Paquete 2 PAN, el proveedor deberá adjuntar la Tarjeta de Circulación, Tarjeta de Propiedad (o contrato de alquiler) y SOAT vigente al momento de la firma del contrato.
- d) El proveedor deberá adjuntar en cada entrega de los productos que conforman el Paquete 1 CARNES Y DERIVADOS, un Certificado que detalle la procedencia sujeta al control bromatológico y microbiológico de los productos, firmado por el médico veterinario de la representada.
- e) En el caso del Ítem 7. LECHE ENTERA EN POLVO, el proveedor deberá presentar al momento de la suscripción del contrato una Copia simple de Análisis físico químico vigente de un laboratorio acreditado por INACAL.

**7.2. Del personal<sup>4</sup>:**

- a) Copia simple del carnet sanitario para el personal encargado del transporte de alimentos. (Documentación a presentar en la etapa de Suscripción de contrato).
- b) Copia Simple de los Carnets Sanitarios de 2 trabajadores de la planta de producción o almacén donde se manipulan los alimentos, vigentes al momento de suscripción del contrato.
- c) Copia simple del certificado de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, del personal que transporta los alimentos. (Documentación a presentar en la etapa de Suscripción de contrato).
- d) El personal que transporta los alimentos, estará debidamente identificado, con uniforme adecuado, (protector de cabello, chaqueta limpia, zapatos y/o botas limpias).

**7.3. Condiciones de los Consorcios:**

1. El número máximo de consorciados es de 02 integrantes.
2. El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50% a 50%.

**8. PLAZO DE ENTREGA Y HORARIO:**

**PAQUETE N° 3, y 4:** Ingresará los primeros tres (3) días de cada mes, horario de 9:00 a.m. a 12:00 p.m.

**PAQUETE N° 6:** Todos los martes y viernes de cada semana, en horario de 9:00 a 12 p.m.

**ITEM N° 7:** Ingresará de acuerdo al cronograma, hasta las 8:30 a.m.

**PAQUETE N° 1 y 5:** Ingresara hasta las 12 p.m. de acuerdo al cronograma.

**PAQUETE N° 2:** Horario de ingreso hasta las 6:50 am. de todos los días de la semana, embolsados en paquetes de 30 unidades cada uno. Los ingresos se efectuarán de lunes a domingo, incluidos feriados, en el almacén de víveres. Los ingresos fuera del horario establecido estarán sujetos a las penalidades correspondientes.

**8.1. Entregables<sup>5</sup>:**

Según cronograma de atención anexo.

**9. INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS<sup>6</sup>:**

La recepción de los productos estará a cargo del área del almacén de víveres y la conformidad del cumplimiento de las especificaciones técnicas estará a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética.

<sup>4</sup> En el supuesto que la entrega de los bienes incluya otras prestaciones, tales como montaje, instalación, capacitación, soporte técnico, mantenimiento preventivo, entre otros, se podrá establecer la cantidad mínima de personal que necesitará el proveedor para ejecutar las prestaciones y/o el tiempo de experiencia (en número de meses o años) en la actividad a desarrollar. A efectos de su acreditación deberá solicitarse que el personal se encuentre certificado por el fabricante.

<sup>5</sup> De corresponder, indicar la relación de documentos a entregar por etapas de avance, pudiendo ser documentos que acrediten el resultado de las pruebas o ensayos realizados, manuales o documentos técnicos del bien, certificados de garantía, informes, entre otros. En caso de requerir informes, se deberá señalar la cantidad, frecuencia, alcance del contenido y tipo de informe que deberá presentar.

<sup>6</sup> En caso de temas técnicos, deberá ser otorgado por el área técnica especializada.



**10. LUGAR DE ENTREGA<sup>7</sup>:**

Almacén del HVLH (Av. Pérez Aranibal N° 600- Magdalena del Mar).

**11. FORMA DE PAGO:**

Previa recepción del bien e informe del cumplimiento de las especificaciones técnicas.

**12. ADELANTOS<sup>8</sup>:**

No aplica

**13. PENALIDADES APLICABLES<sup>9</sup>:**

**13.1. Penalidades por mora:**

De acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

**13.2. Otras penalidades:**

Los alimentos deberán ser internados de acuerdo al cronograma dispuesto, dentro del siguiente horario programado, caso contrario se aplicará las siguientes penalidades:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	PAQUETE N° 1, 3, 4, 5 Y 6; Si el proveedor ingresa al almacén de víveres después de las 12:00 horas se le aplicará la siguiente penalidad	Se aplicará la penalidad del 2% del ítem programado, la tolerancia se computa en el rango de 1 a 60 minutos, de prolongarse el tiempo de tolerancia, la penalidad será de 5% del ítem programado	Se redactará un acta en la cual se indicará la hora de ingreso al ambiente de Almacén de víveres, suscribirán el acta los responsables de recepción de Nutrición y de almacén de víveres.
2	PAQUETE N° 2 Si el proveedor ingresa a almacén de víveres después de las 6:50 a.m. se le aplicará la penalidad.	Se aplicará una penalidad del 5% del ítem programado, la tolerancia se computa en el rango de 1 a 10 minutos, de prolongarse el tiempo de tolerancia será del 10% del ítem programado.	Se redactará un acta en la cual se indicará la hora de ingreso al ambiente de Almacén de víveres, suscribirán el acta los responsables de recepción de Nutrición y de almacén de víveres.
3	ITEM N° 7 Si el proveedor ingresa al almacén de víveres después de las 8:30 horas se le aplicará la siguiente penalidad.	Se aplicará la penalidad del 2% del ítem programado, la tolerancia se computa en el rango de 1 a 60 minutos, de prolongarse el tiempo de tolerancia, la penalidad será de 5% del ítem programado	Se redactará un acta en la cual se indicará la hora de ingreso al ambiente de Almacén de víveres, suscribirán el acta los responsables de recepción de Nutrición y de almacén de víveres.

<sup>7</sup> Todos los bienes deben ingresar al Almacén.

<sup>8</sup> De ser necesario, se podrá indicar si la Entidad otorgará adelantos y el porcentaje del mismo, el cual no deberá exceder del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original.

<sup>9</sup> Penalidades por mora u otras distintas, las cuales deberán ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la contratación, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Se recomienda elaborar un listado detallado de las situaciones, condiciones, etc., que serán objeto de penalidad, así como también los montos o porcentajes que le corresponderían aplicar.



14. CONFIDENCIALIDAD<sup>10</sup>:

Toda la información relacionada al vínculo contractual con la Entidad debe guardar confidencialidad por parte del proveedor.

Ministerio de Salud  
Hospital Víctor Larco Herrera

  
Lic. Carmen Diaz Tejada  
Nutricionista  
C.N.P. N° 2649

Vº Bº Y SELLO  
JEFE DEL ÁREA USUARIA

<sup>10</sup> De corresponder, indicar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que tenga acceso y que se entere relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros.



## I. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisito:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a lo siguiente, 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.

1. Paquete N° 1 carnes y derivados: S/. 450,000.00 (cuatrocientos cincuenta mil con 00/100 soles).
2. Paquete N° 2 panes: S/. 350,000.00 (trescientos cincuenta mil con 00/100 soles)
3. Paquete N°3 misceláneas: S/. 250,000.00 (doscientos cincuenta mil con 00/100 soles)
4. Paquete N°4 cereales y fideos: S/. 160,000.00 (ciento sesenta mil con 00/100 soles)
5. Paquete N°5 misceláneas II : S/. 150,000.00 (ciento cincuenta mil con 00/100 soles)
6. Paquete N°6 verduras y frutas: S/. 980,000 (novecientos ochenta mil con 00/100 soles)
7. Relación de ítems leche: S/. 270,000.00 (doscientos setenta mil con 00/100 soles)

En caso los postores que declaren en el Anexo N°1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia.

1. Paquete N° 1 carnes y derivados: S/. 30,000.00 (treinta mil con 00/100 soles).
2. Paquete N° 2 panes: S/. 26,000.00 (veintiséis mil con 00/100 soles)
3. Paquete N°3 misceláneas: S/. 16,000.00 (dieciséis mil con 00/100 soles)
4. Paquete N°4 cereales y fideos: S/. 14,000.00 (catorce mil con 00/100 soles)
5. Paquete N°5 misceláneas II : S/. 16,000.00 (dieciséis mil con 00/100 soles)
6. Paquete N°6 verduras y frutas: S/. 85,000 (ochenta y cinco mil con 00/100 soles)
7. Relación de ítems leche: S/. 20,000.00 (veinte mil con 00/100 soles)

Se consideran bienes similares a los siguientes:

Concepto	Bien similar
Paquete N° 1 carnes y derivados	Carne de animales de abasto en general
Paquete N° 2 pan	Productos de panadería en general
Paquete N° 3 misceláneas	Abarrotes en general
Paquete N° 4 cereales y fideos	Abarrotes en general
Paquete N° 5 misceláneas II	Abarrotes en general
Paquete N° 6 verduras y frutas	verduras y frutas en general
Ítem 7 leche en polvo	Productos lácteos en general

Acreditación:

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Ministerio de Salud  
Hospital “Victor Larco Herrera”

  
.....  
Lic. Carmen Diaz Tejada

Nutricionista

C.N. IV B° Y SELLO

JEFE DEL ÁREA USUARIA



CUADRO DE RACIONES PROMEDIO POR DIA  
CONSUMOS DEL MES DE JULIO 2024 A JUNIO 2025

BENEFICIARIOS		DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
PACIENTES HOSPITALIZADOS		360	360	360	--
CASA HOGAR:	PACIENTES	5	5	5	--
	PERSONAL	1	1	1	--
PERSONAL DE GUARDIA		80	130	--	80



ANEXO N°1  
DETALLE DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

1	PAQUETE N° 1 CARNES Y DERIVADOS	
ITEM	DESCRIPCION	U.M
1.1	<p><b>ASADO DE TIRA:</b> TIPO: Corte de carne con marmoleo abundante. Proviene de la costilla de la res, es alargado y con pequeños huesos intermedios. Características: Corte muy suave ya que posee gran marmoleo. Este corte de carne se obtiene de las primeras cinco costillas de la res, calidad de primera, seleccionado. Transporte: En vehículo frigorífico, en jabas plásticas acanaladas de fácil limpieza, indicar procedencia sujeta a control bromatológico y microbiológico.</p> <p><b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos Agropecuarios y piensos, según D.S 04-2011 AG.</li> <li>- Copia simple de Autorización sanitaria para el funcionamiento de matadero, otorgado por el SENASA (D.S. N° 15-2012-AG).</li> </ul>	KILO
1.2	<p><b>BISTECK:</b> Extra - vacuno, fresco y tierno. Presentación: BISTEC, sección individual de la res parte CUADRIL, Libre de grasa, empacadas y etiquetadas. Características: Color cereza, olor característico, consistencia firme al tacto. Cortados en filetes que de acuerdo al cronograma en un ingreso de filetes de 120 gramos aproximadamente. Calidad: Extra con sello de garantía. Transporte: En vehículo frigorífico, en jabas plásticas acanaladas de fácil limpieza. Indicar procedencia sujeta a control bromatológico y microbiológico.</p> <p><b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos Agropecuarios y piensos, según D.S 04-2011 AG.</li> <li>- Copia simple de Autorización sanitaria para el funcionamiento de matadero, otorgado por el SENASA (D.S. N° 15-2012-AG).</li> </ul>	KILO
1.3	<p><b>CARNE MOLIDA:</b> Carne limpia y fresca, sin coágulos de sangre, sometida a un proceso de molienda. Presentar certificado de calidad al momento del abastecimiento. Empacado, Etiquetado lote, FV Bolsas de 5 kilos. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.</b> Color: rojo de baja intensidad Olor: característico a carne de res fresca Sabor: característico a carne de res fresca Textura blanda, grasa mínima imperceptible y superficie sin babosidad. <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.</b> Temperatura - Refrigerado: 0°C – 4°C. pH=5.5 – 6.0. <b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS.</b> (Según NTS RM Nro. 591-2008/ MINSa). <b>INFORMACION DEL ROTULO.</b> Nombre del producto / Lote / Condiciones de Almacenamiento / Cliente / Fecha de Producción / Fecha de Vencimiento /Autorización Sanitaria Datos del Proveedor. Transporte: En vehículo frigorífico, en jabas plásticas acanaladas de fácil limpieza. Indicar procedencia sujeta a control bromatológico y microbiológico.</p> <p><b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos Agropecuarios y piensos, según D.S 04-2011 AG.</li> <li>- Copia simple de Autorización sanitaria para el funcionamiento de matadero, otorgado por el SENASA (D.S. N° 15-2012-AG).</li> </ul>	KILO
1.4	<p><b>CHULETAS DE CERDO:</b> Presentación: Chuletas de cerdo obtenida del dorso y sin pie, corte lomo. Bolsa polietileno Peso: Promedio de 200 gr aproximadamente. Este corte tiene un hueso en la parte inferior. Características color y olor suigéneris del producto, consistencia firme al tacto, calidad de primera, seleccionado. Transporte: En vehículo frigorífico, en jabas plásticas acanaladas de fácil limpieza. Indicar procedencia sujeta a control bromatológico y microbiológico.</p> <p><b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos Agropecuarios y piensos, según D.S 04-2011 AG.</li> <li>- Copia simple de Autorización sanitaria para el funcionamiento de matadero, otorgado por el SENASA (D.S. N° 15-2012-AG).</li> </ul>	KILO
1.5	<p><b>PIERNA DE CERDO:</b> Presentación: Carne de cerdo pierna deshuesada sin piel, fresco. Características color y olor suigéneris del producto, consistencia firme al tacto, calidad de primera, seleccionado. Transporte: En vehículo frigorífico, en jabas plásticas acanaladas de fácil limpieza. Indicar procedencia sujeta a control bromatológico y microbiológico.</p> <p><b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, según D.S 04-2011 AG.</li> <li>- Copia simple de Autorización sanitaria para el funcionamiento de matadero, otorgado por el SENASA (D.S. N° 15-2012-AG).</li> </ul>	KILO



2		PAQUETE N° 2 PAN	
ITEM	DESCRIPCION		U.M
2.1	<p><b>PAN INTEGRAL:</b> Por 40 gramos cada uno, preparado a base de harina de trigo, integral blando al tacto y de buena consistencia no contener bromato de potasio. Calidad: de 1ra. Transporte: vehículo especial (cerrado). Los panes deberán ingresar embolsados, en paquetes de 30 unidades por bolsa, rotuladas con fecha de vencimiento y lote. Personal correctamente uniformado.</p> <p><b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de Registro Sanitario.</li> <li>- Copia simple del certificado inspección higiénica sanitaria de almacenes.</li> <li>- Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del postor conformidad al D.S N°022-2021 – S.A.</li> <li>- Copia simple del certificado de validación técnico oficial del HACCP y/o certificado de los principios - generales de higiene (PGH).</li> <li>- Copia simple del Certificado de inspección higiénica sanitaria de transporte y certificado de funcionamiento vehicular a nombre del postor.</li> </ul>		UNIDAD
2.2	<p><b>PAN AJONJOLI:</b> Por 40 gramos cada uno. , preparado a base de harina de trigo y ajonjolí blando al tacto y de buena consistencia no contener bromato de potasio. Calidad: De 1ra. Transporte: vehículo especial (cerrado). Los panes deberán ingresar embolsados, en paquetes de 30 unidades por bolsa, rotuladas con fecha de vencimiento y lote. Personal correctamente uniformado. <b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de Registro Sanitario.</li> <li>- Copia simple del certificado inspección higiénica sanitaria de almacenes.</li> <li>- Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del postor conformidad al D.S N°022-2021 – S.A.</li> <li>- Copia simple del certificado de validación técnico oficial del HACCP y/o certificado de los principios - generales de higiene (PGH).</li> <li>- Copia simple del Certificado de inspección higiénica sanitaria de transporte y certificado de funcionamiento vehicular a nombre del postor.</li> </ul>		UNIDAD
2.3	<p><b>PAN FRANCÉS:</b> Por 40 gramos cada uno, preparado a base de harina de trigo, blando al tacto y de buena consistencia no contener bromato de potasio. Calidad: De 1ra. Transporte: vehículo especial (cerrado). Los panes deberán ingresar embolsados, en paquetes de 30 unidades por bolsa, rotuladas con fecha de vencimiento y lote. Personal correctamente uniformado.</p> <p><b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de Registro Sanitario.</li> <li>- Copia simple del certificado inspección higiénica sanitaria de almacenes.</li> <li>- Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del postor conformidad al D.S N°022-2021 – S.A.</li> <li>- Copia simple del certificado de validación técnico oficial del HACCP y/o certificado de los principios - generales de higiene (PGH).</li> <li>- Copia simple del Certificado de inspección higiénica sanitaria de transporte y certificado de funcionamiento vehicular a nombre del postor.</li> </ul>		UNIDAD
2.4	<p><b>PAN DE MOLDE:</b> Presentación en bolsa de polietileno X 1/2 KILO cada molde en bolsas de 15 paquetes por bolsa; preparado a base de harina de trigo, blando al tacto y de buena consistencia no contener bromato de potasio. Calidad: De 1ra. cortado en 26 rebanadas por molde, según lo solicitado. Transporte: vehículo especial (cerrado). Los moldes deberán ingresar con fecha de vencimiento y lote. Personal correctamente uniformado.</p> <p><b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de Registro Sanitario.</li> <li>- Copia simple del certificado inspección higiénica sanitaria de almacenes.</li> <li>- Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del postor conformidad al D.S N°022-2021 – S.A.</li> <li>- Copia simple del certificado de validación técnico oficial del HACCP y/o certificado de los principios - generales de higiene (PGH).</li> <li>- Copia simple del Certificado de inspección higiénica sanitaria de transporte y certificado de funcionamiento vehicular a nombre del postor.</li> </ul>		UNIDAD



2.5	<p><b>PAN MOLIDO:</b> Presentación bolsa de polietileno de 1 kilo cada uno, preparado a base de harina de trigo, producto resultante de la fabricación de pan, solo añadiendo agua y levadura, que posteriormente se seca y se muele. Tipo: Tostado y molido, sin cuerpos extraños, calidad: De primera, sin bromato. Rotuladas con fecha de vencimiento y lote. Personal correctamente uniformado. Transporte: vehículo especial (cerrado)</p> <p><b>REQUISITO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Copia simple de Registro Sanitario.</li><li>- Copia simple del certificado inspección higiénica sanitaria de almacenes.</li><li>- Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del postor conformidad al D.S N°022-2021 – S.A.</li><li>- Copia simple del certificado de validación técnico oficial del HACCP y/o certificado de los principios - generales de higiene (PGH).</li><li>- Copia simple del Certificado de inspección higiénica sanitaria de transporte y certificado de funcionamiento vehicular a nombre del postor.</li></ul>	KILO
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------



3 PAQUETE Nº 3 MISCELANEAS		
ITEM	DESCRIPCION	U.M
3.1	<b>ACEITE DE AJONJOLI:</b> Presentación: Botella de vidrio por 1/2 LT. cada/uno. Características: Color y olor suigéneris. Calidad de primera, seleccionado. Vencimiento: mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro Sanitario vigente.	UNIDAD
3.2	<b>ACHIOTE:</b> Molida. Presentación: En frasco x 77 gramos aproximadamente, de primera, seleccionado. Características: Olor y sabor suigéneris. Fecha de vencimiento en el envase.	UNIDAD
3.3	<b>AJI AMARILLO SECO DESPEPITADO</b> Aji panca amarillo: Seco, grande, sin pepas, completamente limpio. Características: Tamaño grande y sano. Presentación: Envase de polietileno, herméticamente cerrado, color amarillo anaranjado, sabor ligeramente picante. Calidad: De primera, seleccionado. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.4	<b>AJI PANCA SECO DESPEPITADO</b> Aji panca rojo: Seco, grande, sin pepas, completamente limpio. Presentación: Envase de polietileno, herméticamente cerrado, color rojo oscuro, sabor ligeramente picante. Calidad: De primera, seleccionado: Características: Color y olor suigéneris. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.5	<b>AJONJOLI:</b> Semilla secas. Presentación: Por kilo envase de polietileno herméticamente cerrado. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Blanco procesado, descascarado y limpio, libre de cuerpos extraños. Vencimiento mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.6	<b>ANIS ENTERO (AL PESO):</b> Grano entero calidad: De primera, seleccionado. Presentación: A granel bolsa de polietileno por 1 kilo seco y libre de impurezas. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.7	<b>CANELA ENTERA:</b> Presentación: Bolsa de polietileno por 1 kilo. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Olor y sabor suigéneris. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.8	<b>CHANCACA EN CHIPA:</b> Chipa grande, caña de azúcar. Presentación: Chipa por 4 unidades tamaño grande, Calidad: De primera, seleccionado. Características: Olor, color y sabor. Característico del producto, libre de impurezas y cuerpos extraños, tamaño uniforme.	UNIDAD
3.9	<b>CHOCOLATE DE TAZA EN BARRA X 90 G:</b> De cacao. Presentación: Tableta por 90 gramos c/u, envase de papel y/o polietileno plastificado herméticamente cerrado. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Color y sabor característicos. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.10	<b>CHUNO INGLES:</b> Presentación: Saco en papel y/o polietileno coupé herméticamente cerrado, por 25 kilos. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Textura suave, blanco brillante, libre de impurezas. Vencimiento: Mínimo 6 meses. Libre de impurezas. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	KILO
3.11	<b>CLAVO DE OLOR:</b> Entero. Presentación: Bolsa de polietileno por 1 kilo. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Olor y color suigéneris, tamaño grande libre de impurezas. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.12	<b>COCOA EN POLVO x 160 G.</b> Cacao refinado. Presentación: Sobres por 160 gramos herméticamente cerrado. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Color y sabor característicos, libre de impurezas. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.13	<b>COMINO MOLIDO x 10 g APROX. x 50 SOBRES:</b> Molido en sobres. Presentación: Sobres de 10 gramos, aproximadamente. Características: Olor, color y sabor. Calidad: De primera, seleccionado característicos, libre de impurezas. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	UNIDAD
3.14	<b>CONDIMENTO TUCO EN POLVO x 32.4 G APROX. x 48 SOBRES</b> Tuco tallarín: Polvo. Presentación: Sobres de 32.4 gramos, peso neto, cada uno aproximadamente. Calidad: De primera, seleccionado. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.15	<b>CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR x 820 GR</b> Durazno al jugo: Durazno al jugo. Presentación: En lata por 820 gramos. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Color y olor suigéneris. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD



3.16	<b>ESENCIA DE VAINILLA</b> x 1 litro Vainilla: Presentación: Botella por 1 litro. Calidad: De primera, seleccionado. Vencimiento: Mínimo 6 meses.	UNIDAD
3.17	<b>FLAN INSTANTANEO A GRANEL</b> Flan: Granulado de sabor a vainilla y chocolate. Presentación: Bolsa de polietileno por 05 kilos, cerrado herméticamente. Calidad: De primera seleccionado Características: Instantáneo con saborizantes, tamaño homogéneo, libre de impurezas. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	KILO
3.18	<b>GALLETA DE SODA</b> , presentación: En paquetes o bolsas por 500 gramos, cerrado herméticamente, calidad de primera. Características: Son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	KILO
3.19	<b>GELATINA A GRANEL:</b> Granulado. Presentación: Bolsa de polietileno por 5 kilos, sabor a fresa, cerrada herméticamente. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Granulado instantáneo, con saborizante, tamaño y partícula homogénea, libre de impureza, fácil coagulación. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	KILO
3.20	<b>GELATINA DIETETICA</b> x 19 g: Granulado, sabores surtidos (fresa naranja, piña) Presentación: Caja x 19 gramos cada una. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Granulado instantáneo, sin azúcar con saborizante, tamaño y partícula homogénea, libre de impureza, fácil coagulación. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.21	<b>GLUTAMATO MONOSODICO</b> x 1 KG Super sazónador: Granulado. Presentación: Por 1 kilo cada bolsa. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Color, olor y sabor característico del producto, hecho de caña de azúcar. Vencimiento: Mínimo 6 meses.	UNIDAD
3.22	<b>HIGO SECO:</b> Deshidratado. Presentación: Bolsa de polietileno por 10 kilos. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Tamaño y color homogéneo signos de frescura, buen estado de madurez. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.23	<b>HONGO SECO:</b> Entero. Presentación: Bolsa de polietileno, cerrado herméticamente. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Color y olor suigéneris, libre de impurezas. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.24	<b>SALSA DE TOMATE</b> : Kétchup. Presentación: En bolsa especial por <b>380 gramos ( 380gr a 400gr)</b> ; con practitapa lateral, sellado herméticamente. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Consistencia sólida, aspecto homogéneo. Color, sabor suigéneris Vencimiento: mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.25	<b>KION FRESCO:</b> Presentación: A granel por kilo. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Color y olor suigéneris libre de impurezas. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.26	<b>LAUREL (AL PESO):</b> Hoja entera. Presentación: A granel en bolsa de polietileno herméticamente sellado. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Olor, color y sabor característicos del producto, hoja seca libre de impurezas. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO



3.27	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA:</b> Presentación: En lata x 400 gramos aprox. (+/-5 GR) x unidad. Descripción: Leche evaporada entera, enriquecida con Vit A y D. Características del producto: Color: blanco crema a crema. Olor: Característico a leche evaporada. Sabor: Característico a leche evaporada. Aspecto: Líquido uniforme. Características fisicoquímicas: Grasa: min. 7.5%. Sólidos totales: min 25%. Grasa: 7.5 (100g). Proteína: 6.0 (100g). Carbohidratos: 9.9 (100g). Características microbiológicas: Prueba de esterilidad comercial: Especificación: Estéril comercialmente. Deberá especificar la fecha de expiración. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.28	<b>LECHE FRESCA SIN LACTOSA SEMIDESCREMADA:</b> Presentación: En envase Tetrapak x 1 litro, cerrada herméticamente. Características: Color, olor y sabor suigéneris leche fresca de vaca, Deberá especificar los porcentajes de valor proteico y fecha de expiración. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.29	<b>MAYONESA x 475 gramos</b> Presentación ( 475gr a 500gr) : Doy packs; con practitapa lateral, sellado herméticamente, con base amplia para mantener el producto parado. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Consistencia sólida, aspecto homogéneo. Color, sabor suigéneris Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.30	<b>MOSTAZA x 200 g.</b> Presentación: Frasco chisguete por 200 gramos. Características: Color y sabor características del producto. Calidad: De primera, seleccionado, vencimiento mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.31	<b>OREGANO ENTERO SECO:</b> Presentación: Bolsa de polietileno por 1 kilo. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Color y sabor características libre de impurezas. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.32	<b>PALILLO MOLIDO x 32.4 G APROX. x 42 SOBRES.</b> Presentación: Sobres aproximadamente de 32.4 gramos cada uno. Características: Olor, color y sabor característicos, libre de impurezas. Vencimiento: Mínimo 6 meses. Calidad: De primera, seleccionado. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.33	<b>PANETON x 900 GRAMOS</b> Presentación: En bolsa por 900 gramos cada uno y con práctico cierre hermético. Características: Preparado a base de harina de trigo, blando al tacto y de buena consistencia, con exquisita esencia de naranja, pasas y frutas confitadas. Calidad: De primera, seleccionado. Vencimiento: mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.34	<b>PIMIENTA MOLIDA x 10 g APROX. x 50 SOBRES:</b> Presentación en sobres, cada sobre de 10 gramos aproximadamente. Características: Olor, color y sabor. Calidad: De primera, seleccionado característicos, libre de impurezas. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	UNIDAD
3.35	<b>SALSA OSTION x 510 GR:</b> Agua, azúcar, sal, extracto de ostión, potenciadores de sabor almidón de maíz modificado, harina trigo (gluten), colorante. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	UNIDAD
3.36	<b>SILLAO x 500 ML:</b> Esencia de soya. Presentación: Botella de plástico por 1/2 litro cada uno, caja por 12 botellas, rotuladas. Características: Color y olor suigéneris. Vencimiento: Mínimo 6 meses. Calidad: Premium seleccionado. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD
3.37	<b>TE A GRANEL:</b> Nacional seco. Presentación: A granel en bolsa de polietileno por 1 kilo. Calidad: De primera, seleccionado. Características: Olor y olor suigéneris. Nacional. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
3.38	<b>TOCINO AHUMADO:</b> Panceta de cerdo curada y ahumada. PRESENTACIÓN: Premium: Empaque al vacío de 100 a 200 gr VIDA ÚTIL: Refrigerado: 45 días de 0°C a 5°C. Indicar en el empaque la fecha de vencimiento. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario Vigente.	KILO
3.39	<b>VINAGRE x 600 ML:</b> De uva tinto y blanco. Presentación: Botella de plástico de 600 ML cada uno. Características: Color transparente y olor suigéneris. Calidad de primera, seleccionado. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	UNIDAD



4	PAQUETE N° 4 CEREALES Y FIDEOS	
ITEM	DESCRIPCION	U.M
4.1	<b>AVENA:</b> Presentación: Bolsa por 10 kilos cerrado herméticamente. Calidad de primera, seleccionado. Características: Color y tamaño uniforme, no contener cuerpos extraños, sin olor a humedad. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario Vigente.	Kilo
4.2	<b>CEBADA ENTERA TOSTADA:</b> Grano entero. Presentación: Bolsa de polipropileno por 05 kilos. Calidad de primera, seleccionado. Características: Grano entero, limpio y sano, color característico del producto. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
4.3	<b>FIDEOS CABELLO DE ÁNGEL:</b> Presentación: Bolsa de polietileno por 10 kilos. Calidad de primera, seleccionado. Características: Preparado de trigo en grano duro, carente de olor a rancio, libre de picaduras. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	KILO
4.4	<b>HARINA DE ALVERJA:</b> Molida refinada. Presentación: Envase de papel y/o polietileno por 5 kilos. Calidad de primera, seleccionado. Características: Color y olor característicos sin grumos libre de humedad, cuerpos extraños y sin olor a rancio. Vencimiento: Mínimo 4 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	KILO
4.5	<b>HARINA DE MAÍZ:</b> Presentación: Envase de papel y/o polietileno por 25 kilos cerrado. Características: Color uniforme, libre de impurezas sin grumos y libre de humedad. Calidad de primera, seleccionado. Vencimiento: Mínimo 4 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	KILO
4.6	<b>MAÍZ MOTE:</b> Mote pelado. Presentación: Bolsa de polipropileno por 10 kilos cerrado herméticamente. Calidad de primera, seleccionado. Características: Color sui generis al producto tamaño grande, libre de materias extrañas al grano y de fácil cocción. <b>REQUISITO: Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.</b>	KILO
4.7	<b>MANÍ ENTERO:</b> Entero pelado. Presentación: Bolsa de polietileno por 5 kilos. Calidad de primera, seleccionado. Características: Olor y color suigeneris del producto, grano grande y sano. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	Kilo
4.8	<b>MERMELADA x 1 kg.:</b> De frutas (sabores surtidos) Presentación: Frasco por 1 kilo. Características: Color y sabor y olor suigeneris al de fruta. Vencimiento: Mínimo 6 meses. Calidad de primera, seleccionado. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	Kilo
4.9	<b>PASAS MORENAS sin pepa:</b> Extra. Presentación: Caja por 10 kilos a granel. Calidad de primera, seleccionado. Características: Tamaño grande sin semilla y buen estado de madurez. Indicar fecha de vencimiento.	Kilo
4.10	<b>PURÉ DE PAPA instantánea:</b> Instantáneo. Presentación: Bolsa por 1 kilo cada uno. Características: Color suigeneris libre de impurezas. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro Sanitario vigente. Calidad de primera, seleccionado.	Kilo
4.11	<b>SÉMOLA DE TRIGO:</b> Presentación: Envase de tocuyo y/o polipropileno por 25 kilos. Características: Color y olor suigeneris, sin grumos, libre de cuerpos extraños. Vencimiento: Mínimo 6 meses. Calidad de primera, seleccionado. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	Kilo
4.12	<b>TRIGO MORÓN:</b> Nacional. Presentación: Envase de polipropileno por 10 kilos c/uno. Calidad de primera, seleccionado. Características: Grano entero, tamaño uniforme, sano y limpio. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	Kilo
4.13	<b>TRIGO PELADO:</b> Nacional. Presentación: Envase de polipropileno por 10 kilos c/uno. Calidad de primera, seleccionado. Características: Grano entero, tamaño uniforme, sano y limpio. <b>REQUISITO:</b> Copia del Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	Kilo



5 PAQUETE N° 5 MISCELANEAS II		
ITEM	DESCRIPCION	U.M
5.1	<b>ACEITUNA DE BOTIJA:</b> Negra de botija fresca. Presentación: Por kilo envase herméticamente cerrado. Calidad de primera, seleccionado. Características: Color sabor y olor suigéneris, tamaño grande, maduro. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO
5.2	<b>MARGARINA s/sal:</b> vegetal sin colesterol. Presentación: En caja de cartón x 10 kilos en su contenido, cada barra x 2 kilos cada una, protegido con envoltura especial. Calidad de primera, seleccionado. Características: Consistencia sólida, aspecto homogéneo, color amarillo uniforme, sabor y olor sui generis. Vencimiento: Mínimo 6 meses. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro Sanitario vigente.	KILO
5.3	<b>QUESO PASTEURIZADO</b> Fresco ingreso por kilo (molde de rango 0.300 a 0.500 gramos) en envase sellado hermeticamente al vacio, indicar en la bolsa el informe nutricional y la fecha de vencimiento, <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	KILO
5.4	<b>QUESO EDAM:</b> Por kilos, Paquete x 57 laminas aproximadamente , tipo de queso amarillo de sabor suave a base de leche y textura semidura tiene pocos orificios; en envase sellado hermeticamente al vacio, indicar en la bolsa el informe nutricional y la fecha de vencimiento, <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente.	KILO
5.5	<b>JAMON DEL PAIS :</b> Paquetes x 200 gramos, en envase de plástico al vacio resistente cerrado herméticamente, sellado al vacio y en tajadas. Características: No debe presentar deformaciones, el color debe ser uniforme, olor y sabor característico. <b>REQUISITO:</b> Copia simple de Registro sanitario vigente o copia de la autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por SENASA.	KILO

6 PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)		
ITEM	DESCRIPCION	U.M
6.1	<b>ACELGA:</b> Fresco Presentación: Por kilo Calidad: de 1ra. Seleccionado: Características: Hojas grandes color verde limpio. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. <b>REQUISITO:</b> Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.2	<b>AJÍ LIMO:</b> Fresco. Presentación: Por kilo Calidad: de 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño grande color amarillo sano y entero. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. <b>REQUISITO:</b> Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.3	<b>AJÍ VERDE:</b> Fresco. Presentación: Por kilo Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño grande color amarillo sano y entero. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. <b>REQUISITO:</b> Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.4	<b>AJO PELADO:</b> Arequipeño. Presentación: Ajos pelado por 1 kilo, en bolsa herméticamente sellado. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Dientes grandes, fresco, madurez optima, libre de humedad, hongos y brotes. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. <b>REQUISITO:</b> Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.5	<b>ALBAHACA:</b> Fresca. Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Hoja grande entera, color verde limpio y sin picaduras. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. <b>REQUISITO:</b> Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.6	<b>ALVERJA VERDE PELADA:</b> Fresco americano. Presentación: Pelado. Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño grande, buen estado de madurez, color verde. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. <b>REQUISITO:</b> Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.7	<b>APIO:</b> Fresco. Presentación: Por kilo Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: cabeza grande, limpio, color verde sui generis. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. <b>REQUISITO:</b> Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO



6.8	<b>BETERRAGA:</b> Fresco. Presentación: Por kilo con tallo de 5 cms. Aproximadamente, sin hojas. Calidad: de 1ra. Seleccionado. Características: Tamaño grande color rojo oscuro, buen estado de madurez y sin grietas. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.9	<b>BRÓCOLI:</b> Fresco. Presentación: Por kilo Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Forma de racimo tamaño grande, color verde, uniforme, buen estado de madurez, no tener flores amarillentas. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.10	<b>CAIGUA:</b> Fresco. Presentación: Por kilo Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño grande entero, color verde uniforme, buen estado de madurez y sana. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.11	<b>CEBOLLA CHINA:</b> Fresco Presentación: Por kilo en jabas de plástico. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Característica: Hojas color verde oscuro, sanas y limpias sin brotes. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.12	<b>CEBOLLA ROJA:</b> Criolla seca nacional. Presentación: Saco x 25 kilos en sacos de malla visible al producto Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño mediano sin brote, buen estado de madurez. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.13	<b>CEDRÓN:</b> Fresco. Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Hojas grandes de color verde uniforme. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra. tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.14	<b>CHAMPINONES:</b> Presentación: En bolsas de kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño uniforme, sin olores extraños, cortezas, tallos enteros y firmes. Requisito: Con fecha de vencimiento. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.15	<b>COLIFLOR:</b> Fresco. Presentación: Por kilo calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Forma de racimo tamaño grande, color verde, uniforme, buen estado de madurez, no tener flores amarillentas. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.16	<b>CULANTRO:</b> Fresco entero s/raíz. Presentación: Por kilo Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Hojas de color uniforme (verde) y limpio. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.17	<b>ESPINACA:</b> Fresco. Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Hojas grandes de color verde oscuro limpio y sin picaduras. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.18	<b>FREJOL CHINO:</b> Fresco Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Entero color uniforme y buen estado de madurez, limpio, no tener flores amarillentas. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.19	<b>HABA FRESCA:</b> Presentación: Por kilo Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño grande, buen estado de madurez, color verde. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.20	<b>HIERBA BUENA:</b> Fresco Presentación: Por kilo Calidad: de 1ra. Seleccionado. Características: Hojas grandes de color verde oscuro limpio y sin picaduras. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO



6.21	<b>HIERBA LUISA:</b> Fresco. Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Hojas grandes de color verde uniforme. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.22	<b>HUACATAY:</b> Fresco s/raíz. Presentación: Por kilo. Calidad: de 1ra. Seleccionado. Características: color verde oscuro y limpio. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.23	<b>LECHUGA AMERICANA:</b> Fresco Presentación: Por unidades (cabeza) Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Tamaño grande, uniforme y de color verde. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	UNIDAD
6.24	<b>MANZANILLA FRESCA:</b> Presentación: Por kilo calidad de 1ra seleccionado. Características: Hojas de color uniforme. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.25	<b>NABO:</b> Fresco. Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño mediano, tierna y buen estado de madurez, sin hojas. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.26	<b>OLLUCO PICADO:</b> Fresco Amarillo. Presentación: Picado en bolsa plástica de 5 kg. Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Tamaño grande y color homogéneo, limpio y sin cuerpos extraños. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.27	<b>PEREJIL:</b> Fresco. Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Hojas grandes de color verde intenso y limpio. Sin raíz. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.28	<b>PIMIENTO:</b> Fresco. Presentación: Por kilo Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño grande, color uniforme y sin picaduras. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.29	<b>PORO:</b> Fresco. Presentación: Por kilo Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Cabeza grande y color uniforme, limpio sin picaduras, sin hojas y sin raíz. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.30	<b>RABANITO:</b> Fresco. Presentación: Por kilo con tallo de 5 cms. aproximadamente, sin hojas. Calidad: De 1ra. Seleccionado: Características: Tamaño grande y uniforme. Color rojo, buen estado de madurez y sin grietas. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.31	<b>ROCOTO:</b> Descripción: Fresco, sin signos de deshidratación. Forma globular. Superficie uniforme, sin picaduras ni rajaduras. Ausencia de pudrición y malos olores. Tolerancia el 5% del total. Tamaño: De 8 a 10 cm de diámetro. Textura: Superficie firme al tacto, de piel lisa y carnosa unida al cáliz. Color: Rojo estado de madurez: Fresco. Presentación: Por kilos, a granel, dentro de jabas limpias. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.32	<b>ROMERO:</b> Fresco. Presentación: Por kilo Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Hojas grandes de color verde intenso y limpio. Sin raíz. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.33	<b>TOMATE ITALIANO:</b> Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Tamaño grande, color uniforme, sin picaduras, duras al tacto a sazón. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO



6.34	<b>TOMILLO:</b> Fresco. Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Hojas grandes de color verde intenso y limpio. Sin raíz. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.35	<b>TORONJIL:</b> Fresco. Presentación: Por kilo, entero. Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Hojas grandes de color verde oscuro y limpio. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.36	<b>ZANAHORIA:</b> Fresco. Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Tierna exenta de raíces, buen estado de madurez y limpio. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.37	<b>ZAPALLO ITALIANO:</b> Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Tamaño grande y color homogéneo, cáscara delgada. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.38	<b>ZAPALLO LOCHE:</b> Presentación: Por kilo. Calidad: De 1ra. Seleccionado. Características: Tamaño grande y color homogéneo, cáscara delgada. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra. Tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.39	<b>MANZANA DE AGUA:</b> Fresco. Presentación: Por kilo. Calidad: De primera Seleccionado. Características: textura firme, tamaño uniforme, jugosa, buen estado de madurez. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.40	<b>MANZANA ISRAEL:</b> Fresco. Presentación: Por kilo. Calidad: De primera Seleccionado. Características: Textura firme, tamaño uniforme, jugosa, buen estado de madurez. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.41	<b>MEMBRILLO:</b> Fresco. Presentación: 200 gramos por unidad. Calidad: De primera Seleccionado. Características: Color uniforme, textura firme, no presentar manchas oscuras, buen estado de madurez, tamaño uniforme. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.42	<b>PINA HAWAÍ:</b> Presentación por kilos, sin hojas de aspecto fresco y consistente, firme, sanas libres de ataques de insectos o enfermedades, pulpa firme de color amarillo y aromática a sazón, peso aproximado 2 kg. Calidad: De primera Seleccionado. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO
6.43	<b>TUNA:</b> Fresco. Presentación: 200 gramos por unidad. Calidad: De primera Seleccionado. Características: Textura firme, tamaño uniforme, jugosa, buen estado de madurez. Transporte: En jabas de plástico limpias de 1ra, tamaño estándar. REQUISITO: Copia de Autorización Sanitaria del establecimiento de alimentos otorgado por SENASA.	KILO

RELACION DE ITEMS (SE COTIZARÁ POR ITEMS)		
ITEM	DESCRIPCION	U.M
7	<b>LECHE ENTERA EN POLVO:</b> Presentación bolsa por 25 kilos, envase primario bolsa de polietileno, envase secundario bolsa de papel Kraft sin huecos, perforaciones mínimas, manchas, olores extraños. Especificaciones organolépticas: Apariencia: Polvo homogéneo libre de grumos. Color: Blanco cremoso. Olor: Característico agradable, libre de olores fuertes no característicos. Sabor: A leche. Especificaciones fisicoquímicas: Materia grasa láctea g/100 g: mínimo 26. Proteína láctea en extracto seco magro: g/100 g: mínimo 34. Humedad: g/100 g: máximo 5 % se valorará el producto que tenga menor porcentaje de humedad: 3.5 %. carbohidratos: 38.71 %. Acidez: 0.15 %. Especificaciones sanitarias. Análisis físico químico. Microbiológico y organoléptico presentar en cada ingreso. Calidad: De primera seleccionado. Vencimiento: Mínimo 6 meses. REQUISITO: Copia simple de Registro sanitario vigente. Copia simple de Análisis físico químico vigente.	KILO



**ANEXO N° 02**  
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS 12 MESES**  
**DE JULIO 2024 A JUNIO 2025**

ITEM	PAQUETE N°1 CARNES Y DERIVADOS	U. MED	TOTAL
1.1	CARNE DE RES ASADO CORTE TIRA	KILO	325.00
1.2	BISTECK	KILO	1,304.00
1.3	CARNE MOLIDA DE RES	KILO	988.00
1.4	CHULETAS DE CERDO SIN PIEL	KILO	1,055.00
1.5	PIERNA DE CERDO DESHUESADA	KILO	1,056.00

ITEM	PAQUETE N°2 PAN	U MED	TOTAL
2.1	PAN INTEGRAL x 40 GR	UNIDAD	144,656.00
2.2	PAN AJONJOLI x 40 GR	UNIDAD	119,574.00
2.3	FRANCES X 40 GR	UNIDAD	26,360.00
2.4	PAN MOLDE X 1/2 KG	UNIDAD	360.00
2.5	PAN MOLIDO	KILO	60.00

ITEM	PAQUETE N° 3 MISCELANEAS	U MED	TOTAL
3.1	ACEITE DE AJONJOLI X 1/2 LT	UNIDAD	60.00
3.2	ACHIOTE MOLIDO X 77 g	UNIDAD	24.00
3.3	AJI AMARILLO SECO	KILO	60.00
3.4	AJI PANCA SECO	KILO	84.00
3.5	AJONJOLI	KILO	12.00
3.6	ANIS ENTERO	KILO	36.00
3.7	CANELA ENTERA	KILO	36.00
3.8	CHANCACA EN CHIPA (GRANDE)	UNIDAD	60.00
3.9	CHOCOLATE DE TAZA EN BARRA X 90 GR	UNIDAD	200.00
3.10	CHUÑO INGLÉS	KILO	1,430.00
3.11	CLAVO DE OLOR	KILO	12.00
3.12	COCOA EN POLVO X 160 GR	UNIDAD	144.00
3.13	COMINO MOLIDO X 10 G APROX X 50 SOB	UNIDAD	60.00
3.14	CONDIMENTO TUCO EN POLVO X 32.4 G APROX X 48 SOB	UNIDAD	48.00
3.15	CONSERVA D/DURAZNO EN ALMIBAR X 820 g	UNIDAD	200.00
3.16	ESENCIA DE VAINILLA	UNIDAD	36.00
3.17	FLAN INSTANTANEO A GRANEL	KILO	180.00
3.18	GALLETA DE SODA	KILO	96.00
3.19	GELATINA A GRANEL SABOR FRESA	KILO	1,200.00
3.20	GELATINA DIETETICA X 19 GR	UNIDAD	576.00
3.21	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	UNIDAD	48.00
3.22	HIGO SECO	KILO	120.00
3.23	HONGO SECO	KILO	1.50
3.24	SALSA DE TOMATE	UNIDAD	240.00
3.25	KION FRESCO	KILO	60.00
3.26	LAUREL	KILO	3.00
3.27	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX (+/-5 GR)	UNIDAD	980.00
3.28	LECHE FRESCA SIN LACTOSA SEMIDESCREMADA	UNIDAD	1,965.00
3.29	MAYONESA	UNIDAD	240.00
3.30	MOSTAZA X 200 GR	UNIDAD	120.00
3.31	OREGANO ENTERO SECO	KILO	12.00
3.32	PALILLO MOLIDO X 32.4 G APROX X 42 SOB	UNIDAD	36.00
3.33	PANETON X 900 GRAMOS	UNIDAD	200.00
3.34	PIMIENTA MOLIDA X 10 G APROX X 50 SOB	UNIDAD	84.00
3.35	SALSA OSTION X 510 GR	UNIDAD	60.00
3.36	SILLAO DE SOYA X 500 ML	UNIDAD	720.00
3.37	TE A GRANEL	KILO	12.00
3.38	TOCINO AHUMADO	KILO	11.00
3.39	VINAGRE X 600 ML	UNIDAD	420.00



**ANEXO N° 02  
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS 12 MESES  
DE JULIO 2024 A JUNIO 2025**

ITEM	PAQUETE N° 4 CEREALES Y FIDEOS	UNID	TOTAL
4.1	AVENA	KILO	2,620.00
4.2	CEBADA ENTERA	KILO	180.00
4.3	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KILO	660.00
4.4	HARINA DE ARVEJA	KILO	480.00
4.5	HARINA DE MAIZ	KILO	600.00
4.6	MAIZ MOTE	KILO	270.00
4.7	MANI ENTERO	KILO	72.00
4.8	MERMELADA X 1 KG	KILO	600.00
4.9	PASAS MORENAS SIN PEPA	KILO	120.00
4.10	PURE DE PAPA INSTANTANEA	KILO	480.00
4.11	SÉMOLA DE TRIGO	KILO	288.00
4.12	TRIGO MORÓN	KILO	600.00
4.13	TRIGO PELADO	KILO	150.00

ITEM	PAQUETE N° 5 MISCELANEAS II	UNID	TOTAL
5.1	ACEITUNA DE BOTIJA DE 1RA	KILO	1,046.00
5.2	MARGARINA S/SAL	KILO	312.00
5.3	QUESO FRESCO	KILO	704.00
5.4	QUESO EDAM	KILO	416.00
5.5	JAMON DEL PAIS	KILO	130.00



**ANEXO N° 02**  
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS 12 MESES**  
**DE JULIO 2024 A JUNIO 2025**

ITEM	PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	U MED	TOTAL
6.1	ACELGA	KLG	45.00
6.2	AJI LIMO	KLG	13.00
6.3	AJI VERDE	KLG	780.00
6.4	AJO PELADO	KLG	1,104.00
6.5	ALBAHACA	KLG	72.00
6.6	ALVERJA VERDE PELADA	KLG	1,831.00
6.7	APIO	KLG	2,064.00
6.8	BETERRAGA	KLG	728.00
6.9	BROCOLI	KLG	2,615.00
6.10	CAIGUA	KLG	2,360.00
6.11	CEBOLLA CHINA	KLG	507.00
6.12	CEBOLLA ROJA	KLG	11,866.00
6.13	CEDRÓN	KLG	236.00
6.14	CHAMPIÑONES	KLG	85.00
6.15	COLIFLOR	KLG	1,465.00
6.16	CULANTRO	KLG	1,115.00
6.17	ESPINACA	KLG	1,810.00
6.18	FREJOL CHINO	KLG	585.00
6.19	HABA FRESCA	KLG	810.00
6.20	HIERBA BUENA	KLG	159.00
6.21	HIERBA LUISA	KLG	619.00
6.22	HUACATAY	KLG	158.00
6.23	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	7,055.00
6.24	MANZANILLA FRESCA	KLG	384.00
6.25	NABO	KLG	1,895.00
6.26	OLLUCO PICADO	KLG	595.00
6.27	PEREJIL	KLG	211.00
6.28	PIMIENTO	KLG	4,138.00
6.29	PORO	KLG	1,895.00
6.30	RABANITO	KLG	790.00
6.31	ROCOTO	KLG	118.00
6.32	ROMERO	KLG	5.00
6.33	TOMATE ITALIANO	KLG	15,637.00
6.34	TOMILLO	KLG	2.00
6.35	TORONJIL	KLG	342.00
6.36	ZANAHORIA	KLG	8,863.00
6.37	ZAPALLO ITALIANO	KLG	845.00
6.38	ZAPALLO LOCHE	KLG	19.25
6.39	MANZANA DE AGUA	KLG	840.00
6.40	MANZANA ISRAEL	KLG	2,100.00
6.41	MENBRILLO	KLG	1,695.00
6.42	PIÑA HAWAI	KLG	8,075.00
6.43	TUNA	KLG	8,520.00

ITEM	RELACION DE ITEMS (SE COTIZARA POR ITEMS)	U MED	TOTAL
7.1	LECHE ENTERA EN POLVO	KILO	3,600.00



CONSOLIDADO DEL PEDIDO DE LA “ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES”, DE JULIO 2024 A JUNIO 2025

ITEM	PAQUETE N°1 CARNES Y DERIVADOS	UNIDAD MED	2024												2025					TOTAL
			JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUN					
1.1	ASADO DE TIRA	KILO	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	325		
1.2	BISTECK	KILO	102	113	91	132	102	91	102	102	102	102	102	102	102	102	102	1,304		
1.3	CARNE MOLIDA DE RES	KILO	122	76	76	106	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76	988		
1.4	CHULETAS DE CERDO SIN PIEL	KILO	75	75	75	75	75	150	75	75	75	75	75	150	75	75	80	1,055		
1.5	PIERNA DE CERDO DESHUESADA	KILO	87	87	162	87	87	99	87	87	87	87	87	12	87	87	87	1,056		

ITEM	PAQUETE N°2 PAN	UNIDAD MED	2024												2025					TOTAL
			JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUN					
2.1	PAN INTEGRAL x 40 GR	UNIDAD	13,380	13,338	12,908	13,300	12,908	12,908	12,908	13,338	12,908	12,908	12,908	13,338	12,908	13,380	13,380	144,656		
2.2	PAN ALONJOLI x 40 GR	UNIDAD	11,060	11,018	10,668	11,060	10,668	10,668	10,668	11,018	10,668	10,668	10,668	11,018	10,668	11,060	11,060	119,574		
2.3	PAN FRANCES x 40 GR	UNIDAD	2,440	2,440	2,360	2,360	2,360	2,360	2,360	2,440	2,360	2,360	2,360	2,440	2,360	2,440	2,440	26,360		
	TOTAL		26,880	26,796	25,936	26,720	25,936	25,936	26,838	26,838	25,936	25,936	25,936	26,796	25,936	26,880	26,880			
2.4	PAN DE MOLDE X 1/2 KG	UNIDAD	30	30	30	45	30	45	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360		
2.5	PAN MOLIDO	KILO	5	5	5	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60		





HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA  
 LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH – “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES”

CONSOLIDADO DEL PEDIDO DE LA “ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES”, DE JULIO 2024 A JUNIO 2025

4. PAQUETE N° 4 CEREALES Y FIDEOS	UNIDAD MED	2024												2025					TOTAL
		JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUN					
4.1 AVENA	KILO	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	2,620	
4.2 CEBADA ENTERA	KILO	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180	
4.3 FIDEO CABELLO DE ANGEL	KILO	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	660	
4.4 HARINA DE ARVEJA	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480	
4.5 HARINA DE MAIZ	KILO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	
4.6 MAIZ MOTE	KILO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	270	
4.7 MANI ENTERO	KILO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	
4.8 MERMELADA X 1 KG	KILO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	
4.9 PASAS MORENAS SIN PEPA	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120	
4.10 PURE DE PAPA INSTANTANEA	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480	
4.11 SEMOLA DE TRIGO	KILO	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	
4.12 TRIGO MORÓN	KILO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	
4.13 TRIGO PELADO	KILO		25		25		25		25		25		25		25		25	150	

5. PAQUETE N° 5 MISCELANEAS II	UNIDAD MED	2024												2025					TOTAL
		JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUN					
5.1 ACETUNA DE BOTLJA DE 1RA	KILO	95	90	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	1,046	
5.2 MARGARINA SISAL	KILO	24	28	25	30	25	30	25	27	27	27	27	25	23	23	23	23	312	
5.3 QUESO FRESCO	KILO	53	58	53	53	56	63	63	68	63	73	53	53	58	53	53	53	704	
5.4 QUESO EDAM	KILO	40	32	32	40	32	40	32	32	32	32	32	40	32	32	32	32	416	
5.5 JAMON DEL PAIS	KILO	10	12.5	12.5	12.5	10	7.5	12.5	12.5	10	10	10	10	10	10	10	10	130	







**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - JULIO 2024**

Fecha	Asado de tira	Bistec	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Pierna de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2			46		
3					
4					
5		11			
6					
7					75
8					
9		30	30		
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16				75	12
17					
18					
19					
20					
21		11			
22					
23	25	50			
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30			46		
31					
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>102</b>	<b>122</b>	<b>75</b>	<b>87</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - AGOSTO 2024**

Fecha	Asado de tira	Bistec	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Piema de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2		11			
3					
4					75
5					
6		30	30		
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13				80	12
14					
15					
16					
17					
18		11			
19					
20	25	50			
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27			46		
28					
29					
30		11			
31					
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>113</b>	<b>76</b>	<b>80</b>	<b>87</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - SEPTIEMBRE 2024**

Fecha	Asado de tira	Bisteck	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Pierna de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					75
2					
3		30	30		
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10				75	12
11					
12					
13					
14					
15		11			
16					
17	25	50			
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24			46		
25					
26					
27					
28					
29					75
30					
31					
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>91</b>	<b>76</b>	<b>75</b>	<b>162</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - OCTUBRE 2024**

Fecha	Asado de tira	Bistecck	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Pierna de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1		30	30		
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8				75	12
9					
10					
11					
12					
13		11			
14					
15	25	50			
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22			46		
23					
24					
25		11			
26					
27					75
28					
29		30	30		
30					
31					
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>132</b>	<b>106</b>	<b>75</b>	<b>87</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - NOVIEMBRE 2024**

Fecha	Asado de tira	Bistecck	Moida carne de res	Chuletas de Cerdo	Pierna de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2					
3					
4					
5				75	12
6					
7					
8					
9					
10		11			
11					
12	25	50			
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19			46		
20					
21					
22		11			
23					
24					75
25					
26		30	30		
27					
28					
29					
30					
31					
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>102</b>	<b>76</b>	<b>75</b>	<b>87</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - DICIEMBRE 2024**

Fecha	Asado de tira	Bisteck	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Piema de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2					
3				75	12
4					
5					
6					
7					
8		11			
9					
10	25	50			
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17			46		
18					
19					
20					
21					
22					75
23		30	30		
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31				75	12
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>91</b>	<b>76</b>	<b>150</b>	<b>99</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - ENERO 2025**

Fecha	Asado de tira	Bisteck	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Pierna de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2					
3					
4					
5		11			
6					
7	25	50			
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14			46		
15					
16					
17		11			
18					
19					75
20					
21		30	30		
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28				75	12
29					
30					
31					
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>102</b>	<b>76</b>	<b>75</b>	<b>87</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - FEBRERO 2025**

Fecha	Asado de tira	Bistecck	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Piema de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2					
3					
4		11			
5					
6	25	50			
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13			46		
14					
15					
16		11			
17					75
18					
19					
20		30	30		
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27				75	12
28					
29					
30					
31					
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>102</b>	<b>76</b>	<b>75</b>	<b>87</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - MARZO 2025**

Fecha	Asado de tira	Bisteck	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Pierna de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2					
3		11			
4					
5					
6	25	50			
7					
8					
9					
10					
11					
12			46		
13					
14					
15					
16		11		75	
17					
18					
19		30	30		
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26				75	12
27					
28					
29					
30					
31		11			
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>113</b>	<b>76</b>	<b>150</b>	<b>12</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - ABRIL 2025**

Fecha	Asado de tira	Bistec	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Pierna de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2	25	50			
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9			46		
10					
11					
12		11			
13					75
14					
15					
16		30	30		
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23				75	12
24					
25					
26					
27					
28		11			
29					
30	25	50			
31					
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>152</b>	<b>76</b>	<b>75</b>	<b>87</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - MAYO 2025**

Fecha	Asado de tira	Bisteck	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Pierna de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7			46		
8					
9					
10		11			
11					75
12					
13					
14		30	30		
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21				75	12
22					
23					
24					
25					
26		11			
27					
28	25	50			
29					
30					
31					
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>102</b>	<b>76</b>	<b>75</b>	<b>87</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE CARNES - JUNIO 2025**

Fecha	Asado de tira	Bisteck	Molida carne de res	Chuletas de Cerdo	Pierna de Cerdo deshuesada
	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO
1					
2					
3					
4			46		
5					
6					
7		11			
8					
9					75
10					
11		30	30		
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18				75	12
19					
20					
21					
22					
23		11			
24					
25	25	50			
26					
27					
28					
29					
30					
31					
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>102</b>	<b>76</b>	<b>75</b>	<b>87</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DEL PAN JULIO 2024 - JUNIO 2025**

ITEM	PRODUCTO / MESES	UM	PAQUETE N° 2 PANES												TOTAL
			JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	
2.1	PAN INTEGRAL x 40 GR	Unidades	13,380	13,338	12,908	13,300	12,908	12,908	12,908	12,908	13,380	13,338	12,908	13,380	144,656
2.2	PAN AJONJOLI X 40 GR	Unidades	11,060	11,018	10,668	11,060	10,668	10,668	10,668	10,668	11,018	11,018	10,668	11,060	119,574
2.3	PAN FRANCÉS x 40 GR	Unidades	2,440	2,440	2,360	2,360	2,360	2,360	2,360	2,360	2,440	2,360	2,440	26,360	
	<b>TOTAL</b>	<b>units</b>	<b>26,880</b>	<b>26,796</b>	<b>25,936</b>	<b>26,720</b>	<b>25,936</b>	<b>25,936</b>	<b>25,936</b>	<b>25,936</b>	<b>26,838</b>	<b>25,936</b>	<b>26,880</b>	<b>290,590</b>	
2.4	PAN DE MOLDE	Paquete	30	30	30	45	30	30	30	30	45	30	30	360	
2.5	PAN DE MOLIDO	Kilo	5	5	5	10	5	5	5	5	5	5	5	60	

**HORARIO DE INGRESO : 6:50 am.**

- \* PAN DE AJONJOLI: 350 UNIDADES POR DIA (PACIENTES)
- \* PAN INTEGRAL: 430 UNIDADES POR DIA (350 PACIENTES + 80 COMEDOR)
- \* PAN FRANCÉS: 80 UNIDADES POR DIA (COMEDOR)
- \* EL DIA 23 DE DICIEMBRE SOLO INGRESARA 80 UNIDS. PAN INTEGRAL Y 80 UNIDS DE PAN FRANCÉS.
- \* EL DIA 23 SOLO CONSUMO DE PANETÓN.
- \* EL DIA 28 DE FEBRERO INGRESARA + 860 UNIDS. PAN INTEGRAL,

+ 700 UNIDS. PAN AJONJOLI + 160 UNIDS. PAN FRANCÉS

**\* CASA HOGAR:**

- INGRESARÁ TODOS LOS MIÉRCOLES
- \* PAN INTEGRAL = 42 UNIDADES
- \* PAN AJONJOLI = 42 UNIDADES

EMPAQUE DEL PAN: En bolsas herméticamente selladas; cada paquete por 30 unidades de pan.

**\* PAN FRANCÉS (120 UNIDADES)**

INGRESARÁ LOS DIAS QUE SE DETALLAN:

AÑO 2024		AÑO 2025	
MES	DÍA	MES	DÍA
JULIO	26	ENERO	10
AGOSTO	23	FEBRERO	7
SEPTIEMBRE	20	MARZO	7
OCTUBRE	18	ABRIL	4
NOVIEMBRE	15	MAYO	2
DICIEMBRE	13		

**\* PAN MOLIDO: 5 KILOS POR DIA. COMO SE DETALLA:**

AÑO 2024		AÑO 2025	
MES	DÍA	MES	DÍA
JULIO	9	ENERO	21
AGOSTO	6	FEBRERO	7 Y 28
SEPTIEMBRE	3	MARZO	26
OCTUBRE	1 Y 29	ABRIL	22
NOVIEMBRE	26	MAYO	13
DICIEMBRE	23		

**\* PAN DE MOLDE: INGRESARA LOS DIAS QUE SE DETALLAN:**  
 (15 MOLDES X INGRESO EN PAQUETES POR 26 REBANADAS)

AÑO 2024		AÑO 2025	
MES	DÍA	MES	DÍA
JULIO	9 Y 16	ENERO	21 Y 29
AGOSTO	6 Y 13	FEBRERO	20 Y 27
SEPTIEMBRE	4 Y 10	MARZO	19 Y 26
OCTUBRE	1, 9 Y 29	ABRIL	16 Y 23
NOVIEMBRE	5 Y 26	MAYO	14 Y 21
DICIEMBRE	3, 24 Y 31		

**- LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA:** LOS INGRESO SE EFECTUARAN DE LUNES A DOMINGO Y FERIADOS EN EL ALMACEN DE VIERNES DEL HOSPITAL "VÍCTOR LARCO HERRERA", SITO EN LA AV. PEREZ ARANIBAR N° 600 MAGDALENA DEL MAR EN EL SIGUIENTE HORARIO:

- \* PAQUETE DE PANES
- INGRESO DIARIO HASTA LAS 6:50 AM. EMBOLSADOS EN PAQUETES DE 30 UNIDADES POR BOLSA
- LA MANIPULACION DEL PAN SERA EL ADECUADO A FIN DE QUE NO LLEGUE APLASTADO

**NO SE ACEPTARAN INGRESOS FUERA DEL HORARIO ESTABLECIDO Y ESTARAN INMERSOS A LAS PENALIDADES CORRESPONDIENTES.**



**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE JULIO 2024**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2			
3	5	8	
4			
5			2,5
6			
7			
8		8	2,5
9			
10			
11			2,5
12			
13	3		
14			
15			
16			
17	10		
18	10	8	2,5
19	15		
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26	5	16	
27			
28			
29			
30			
31	5		
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>	<b>40</b>	<b>10,0</b>

**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE AGOSTO 2024**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2	5	8	2,5
3			
4			
5			2,5
6			
7			
8			2,5
9			
10	3	8	
11			
12			
13			
14	10		
15	10		
16	15	8	2,5
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23	5		
24			
25			
26			
27			
28	5		
29			
30	5	8	2,5
31			
<b>TOTAL</b>	<b>58</b>	<b>32</b>	<b>12,5</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE SETIEMBRE 2024**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2			
3		8	2,5
4			
5			
6			2,5
7	3		
8			
9			
10			
11	10		
12	10	16	2,5
13	15		
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20	5		
21			
22			
23			
24			
25	5		
26			
27	5	8	2,5
28			
29			
30			2,5
TOTAL	53	32	12,5

**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE OCTUBRE 2024**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2			
3			2,5
4			
5	3	8	
6			
7			
8			
9	10		
10	10	8	2,5
11	15		
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18	5	8	
19			
20			
21			
22			
23	5		
24			
25	5	8	2,5
26			
27			
28		8	2,5
29			
30			
31			2,5
TOTAL	53	40	12,5



**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE NOVIEMBRE 2024**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2	3		
3			
4			
5			
6	10		
7	10	16	2,5
8	15		
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15	5		
16			
17			
18			
19			
20	5		
21			
22	5	8	2,5
23			
24			
25		8	2,5
26			
27			
28			2,5
29			
30	3		
TOTAL	56	32	10,0

**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE DICIEMBRE 2024**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2			
3			
4	10		
5	10	8	2,5
6	15		
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13	5	8	
14			
15			
16			
17			
18	5	8	
19			
20	5		
21			
22			
23		8	2,5
24			
25			
26			2,5
27			
28	3		
29			
30			
31	10	8	
TOTAL	63	40	7,5



**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE ENERO 2025**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2	10	8	2,5
3	15		
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10	5		
11			
12			
13			
14			
15	5		
16			
17	5	8	2,5
18			
19			
20			2,5
21			
22			
23		8	2,5
24			
25	3		
26			
27			
28			
29	10		
30	15	8	2,5
31			
<b>TOTAL</b>	<b>68</b>	<b>32</b>	<b>12,5</b>

**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE FEBRERO 2025**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1	10		2,5
2	15	8	
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9	5	8	
10			
11			
12			
13			
14	5		
15			
16	5	8	2,5
17			
18			
19			2,5
20			
21			
22			2,5
23			
24	3	8	
25			
26			
27			
28	10		
29			
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>	<b>32</b>	<b>10,0</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE MARZO 2025**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1	5		
2	15	8	
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9	5	8	
10			
11			
12			
13	5		
14			
15	5	8	2,5
16			
17			
18			2,5
19			
20			
21			2,5
22			
23	3	8	
24			
25			
26			
27	10		
28	10		2,5
29	15		
30			
31			
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>32</b>	<b>10,0</b>

**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE ABRIL 2025**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2			
3			
4			
5	5	8	
6			
7			
8			
9			
10	5		
11			
12	5	16	2,5
13			
14			
15			2,5
16			
17			
18			2,5
19			
20			
21	3		
22			
23			
24	10		
25	10	8	2,5
26	5		
27			
28	10	8	
29			
30			
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>	<b>40</b>	<b>10,0</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE MAYO 2025**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2			
3	5	8	
4			
5			
6			
7			
8	5		
9			
10	5	8	2,5
11			
12			
13			2,5
14			
15			
16			2,5
17			
18	3		
19			
20			
21			
22	10		
23	10	16	2,5
24	15		
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31	5		
<b>TOTAL</b>	<b>58</b>	<b>32</b>	<b>10,0</b>

**CRONOGRAMA DE INGRESO  
 MES DE JUNIO 2025**

Fecha	QUESO FRESCO KILO	QUESO EDAM KILO	JAMON DE PAIS KILO
1			
2			
3			
4			
5	5	8	
6			
7	5		2,5
8			
9			
10		8	2,5
11			
12			
13			2,5
14			
15	3	8	
16			
17			
18			
19	10		
20	10	8	2,5
21	5		
22			
23	10		
24			
25			
26			
27			
28	5		
29			
30			
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>	<b>32</b>	<b>10,0</b>



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS- JULIO 2024**

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	M-2	V-5	M-9	V-12	M-16	V-19	M-23	V-26	M-30	TOTAL
6.1  ACELGA	KLG									0
6.2  AJI LIMÓ	KLG	0.500						0.500	0.500	1.500
6.3  AJI VERDE	KLG	6	4	1	5	14	11	12	6	65
6.4  AJÓ PELADO	KLG	9	9	12	9	12	9	12	9	93
6.5  ALBAHACA	KLG	6								6
6.6  ALVERJIA VERDE PELADA	KLG	20	11	27	9	30	12	11	20	159
6.7  APIO	KLG	11	28	16	16	23	16	18	11	168
6.8  BETERRAGA	KLG		4	40	4	4		4		56
6.9  BROCOLI	KLG	25	40	30	40	15	20		25	225
6.10  CAIGUA	KLG	20	20	40	40	20	20	20	20	200
6.11  CEBOLLA CHINA	KLG	4	6	2	10			2	4	43
6.12  CEBOLLA ROJA	KLG	110	120	95	110	125	108	135	110	1013
6.13  CEDRÓN	KLG				6			7		19
6.14  CHAMPINIONES	KLG				5				5	10
6.15  COLIFLOR	KLG		35		20	35	20			110
6.16  CULANTRÓ	KLG	22	12	2	4	10	17	16	22	107
6.17  ESPINACA	KLG	16	16	10	35	16	15	20	16	154
6.18  FREJOL CHINO	KLG	5			20				5	50
6.19  HABA FRESCA	KLG		10	10	20		10	10		60
6.20  HIERBA BUENA	KLG	1	1	3	1	3		2	1	13
6.21  HIERBA LUISA	KLG	3	6	3	6	12	6	9	3	51
6.22  HUACATAY	KLG				1	4	1	4		12
6.23  LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	30	106	40	75	80	55	100	30	566
6.24  MANZANILLA FRESCA	KLG	6	6	6	3	3	3	3	6	36
6.25  NABO	KLG	11	28	16	16	23	16	18	11	155
6.26  OLLUCO PICADO	KLG			25				20		45
6.27  PEREJIL	KLG	1		4	1	3	1	3	1	17
6.28  PIMIENTO	KLG	50	28	30	58	30	40	50	50	366
6.29  PORO	KLG	11	28	16	16	23	16	18	11	155
6.30  RABANITO	KLG	10	10	10	10	10			10	70
6.31  ROCOTO	KLG	2	1	1	1			3	2	11
6.32  ROMERO	KLG						2			2
6.33  TOMATE ITALIANO	KLG	115	100	160	145	183	130	185	115	1303
6.34  TOMILLO	KLG									0
6.35  TORONJIL	KLG	6	6		3		6		6	33
6.36  ZANAHORIA	KLG	95	55	135	77	91	75	72	95	770
6.37  ZAPALLO ITALIANO	KLG	15	30				20		15	80
6.38  ZAPALLO LOCHE	KLG	0.250	0.500		0.500		0.250		0.250	1.75
6.39  MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	8	72
6.40  MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	180
6.41  MENBRILLO	KLG	5	5	20	10	45	10	15	5	135
6.42  PIÑA HAWAI	KLG	60	65	40	80	80	60	70	60	675
6.43  TUNA	KLG	110	140		130	135		130	110	755



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS- AGOSTO 2024**

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	V-2	M-6	V-9	M-13	V-16	M-20	V-23	M-27	V-30	TOTAL
6.1  ACELGA	KLG									0
6.2  AJI LIMÓ	KLG						0.500	0.500		1.000
6.3  AJI VERDE	KLG	6	4	1	14	11	12	6	6	65
6.4  AJÓ PELADO	KLG	12	9	12	12	9	12	9	12	96
6.5  ALBAHACA	KLG	6							6	12
6.6  ALVERIA VERDE PELADA	KLG	11	27	19	30	12	11	20	11	145
6.7  APIO	KLG	28	16	29	23	16	18	11	28	185
6.8  BETERRAGA	KLG	4	40	4	4	4	4	4	4	60
6.9  BROCOLI	KLG	40	30	30	15	20	20	25	40	240
6.10  CAIGUA	KLG	20	40	40	20	20	20	20	20	200
6.11  CEBOLLA CHINA	KLG	6	2	15	10	10	2	4	6	45
6.12  CEBOLLA ROJA	KLG	120	95	110	125	108	135	110	120	1023
6.13  CEDRÓN	KLG			6			7			19
6.14  CHAMPINIONES	KLG					3				6
6.15  COLIFLOR	KLG	35		20	35	20			35	145
6.16  CULANTRÓ	KLG	12	2	2	10	17	16	22	12	97
6.17  ESPINACA	KLG	16	10	10	16	15	20	16	16	154
6.18  FREJOL CHINO	KLG			20		20		5		45
6.19  HABA FRESCA	KLG	10	10	20		10	10		10	70
6.20  HIERBA BUENA	KLG	1	3	1	3		2	1	1	13
6.21  HIERBA LUISA	KLG	6	3	3	12	6	9	3	6	54
6.22  HUACATAY	KLG			1	2	1	4			12
6.23  LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	106	40	75	80	55	100	30	106	642
6.24  MANZANILLA FRESCA	KLG	6	6	3	3	3	3	6	6	36
6.25  NABO	KLG	28	16	16	23	16	18	11	28	172
6.26  OLLUCO PICADO	KLG			25			20			45
6.27  PEREJIL	KLG		4	1	3	1	3	1		16
6.28  PIMIENTO	KLG	28	30	30	30	40	50	50	28	344
6.29  PORO	KLG	28	16	16	23	16	18	11	28	172
6.30  RABANITO	KLG	10	10	10	10			10	10	70
6.31  ROCOTO	KLG	1	1		1		3	2	1	10
6.32  ROMERO	KLG									0
6.33  TOMATE ITALIANO	KLG	100	160	145	193	130	185	115	100	1288
6.34  TOMILLO	KLG									0
6.35  TORONJIL	KLG	6		6		6		6	6	33
6.36  ZANAHORIA	KLG	55	135	75	91	75	72	95	55	730
6.37  ZAPALLO ITALIANO	KLG	30				20		15	30	95
6.38  ZAPALLO LOCHE	KLG	0.500				0.250		0.250	0.500	2.000
6.39  MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	8	72
6.40  MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	180
6.41  MENBRILLO	KLG	5	20	45	10	10	15	5	5	135
6.42  PINA HAWAI	KLG	65	40	160	80	60	70	60	65	680
6.43  TUNA	KLG	140		130	135		130	110	140	785



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS FRUTAS- SEPTIEMBRE 2024**

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	M-3	V-6	M-10	V-13	M-17	V-20	M-24	V-27	TOTAL
6.1 ACELGA									0
6.2 AJI LIMÓ						0.500	0.500		1.000
6.3 AJI VERDE	4	1	5	14	11	12	6	6	59
6.4 AJO PELADO	9	12	9	12	9	12	9	12	84
6.5 ALBAHACA									0
6.6 ALVERJA VERDE PELADA	27	19	9	30	12	11	20	11	139
6.7 APIO	16	29	16	23	16	18	11	28	157
6.8 BETERRAGA	40		4			4		4	52
6.9 BROCOLI	30	30	40	15	20		25	40	200
6.10 CAUGUA	40	40		20	20	20	20	20	180
6.11 CEBOLLA CHINA	2	15	10			2	4	6	39
6.12 CEBOLLA ROJA	95	110	100	125	108	135	110	120	903
6.13 CEDRÓN		6	6			7			19
6.14 CHAMPINIONES			3						3
6.15 COLIFLOR		20		35	20			35	110
6.16 CULANTRÓ	2	2	4	10	17	16	22	12	85
6.17 ESPINACA	10	10	35	16	15	20	16	16	138
6.18 FREJOL CHINO		20	20				5		45
6.19 HABA FRESCA	10		20		10	10		10	60
6.20 HIERBA BUENA	3	1	1	3		2	1	1	12
6.21 HIERBA LUISA	3	3	6	12	6	9	3	6	48
6.22 HUACATAY		1	4	2	1	4		4	12
6.23 LECHUGA AMERICANA	40	75	50	80	55	100	30	106	536
6.24 MANZANILLA FRESCA	6	3	3	3	3	3	6	6	30
6.25 MABO	16	16	16	23	16	18	11	28	144
6.26 OLLUCO PICADO	25					20			45
6.27 PEREJIL	4	1	3	3	1	3	1		16
6.28 PIMIENTO	30	30	58	30	40	50	50	28	316
6.29 PORO	16	16	16	23	16	18	11	28	144
6.30 RABANITO	10	10	10	10			10	10	60
6.31 ROCOTO	1		1	1		3	2	1	9
6.32 ROMERO									0
6.33 TOMATE ITALIANO	160	145	160	193	130	185	115	100	1188
6.34 TOMILLO									0
6.35 TORONJIL		6	3		6		6	6	27
6.36 ZANAHORIA	135	75	77	91	75	72	95	55	675
6.37 ZAPALLO ITALIANO					20		15	30	65
6.38 ZAPALLO LOCHE			0.500		0.250		0.250	0.500	1.500
6.39 MANZANA DE AGUJA	8	8	8	8	8	8	8	8	64
6.40 MANZANA ISRAEL	20	20	20	20	20	20	20	20	160
6.41 MENBRILLO	20	45	10	20	10	15	5	5	130
6.42 PIÑA HAWAII	40	160	80	80	60	70	60	65	615
6.43 TUNA		130		135		130	110	140	645



CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS- OCTUBRE 2024

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
6.1 ACELGA	KLG									0
6.2 AJI LIMO	KLG					0.500	0.500			1.000
6.3 AJI VERDE	KLG	4	1	5	11	12	6	6	4	63
6.4 AJO PELADO	KLG	9	12	9	9	12	9	12	9	93
6.5 ALBAHACA	KLG							6		6
6.6 ALVERJA VERDE PELADA	KLG	27	19	9	12	11	20	11	27	166
6.7 AJO	KLG	16	29	16	16	18	11	28	16	173
6.8 BETERRAGA	KLG	40	4	4	4	4		4	40	96
6.9 BROCOLI	KLG	30	30	40	20	20	25	40	30	230
6.10 CAJUGA	KLG	40	40		20	20	20	20	40	220
6.11 CEBOLLA CHINA	KLG	2	15	10		2	4	6	2	41
6.12 CEBOLLA ROJA	KLG	95	110	100	108	135	110	120	95	988
6.13 CEDRÓN	KLG		6	6		9				21
6.14 CHAMPINIONES	KLG			3						3
6.15 COLIFLOR	KLG		20		20			35		110
6.16 CULANTRIO	KLG	2	2	4	10	17	22	12	2	87
6.17 ESPINACA	KLG	10	10	35	16	15	16	16	10	148
6.18 FREJOL CHINO	KLG		20	20			5			45
6.19 HABA FRESCA	KLG	10		20	10	10		10	10	70
6.20 HIERBA BUENA	KLG	3	1	1	3	2	1	1	3	15
6.21 HIERBA LUISA	KLG	3	3	6	12	6	3	6	3	51
6.22 HUACATAY	KLG		1	4	2	1				12
6.23 LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	40	75	50	80	55	30	106	40	576
6.24 MANZANILLA FRESCA	KLG	6	3	3	3	3	6	6	6	39
6.25 NABO	KLG	16	16	16	23	18	11	28	16	160
6.26 OLLUCO PICADO	KLG	25				20			25	70
6.27 PEREJIL	KLG	4	1	3	3	3	1		4	20
6.28 PIMIENTO	KLG	30	30	58	30	40	50	28	30	346
6.29 PORO	KLG	16	16	16	23	18	11	28	16	160
6.30 RABANITO	KLG	10	10	10	10		10	10	10	70
6.31 ROCOTO	KLG	1		1	1	3	2	1	1	10
6.32 ROMERO	KLG									0
6.33 TOMATE ITALIANO	KLG	160	145	160	193	185	115	100	160	1348
6.34 TOMILLO	KLG									0
6.35 TORONJIL	KLG		6	3	6		6	6		27
6.36 ZANAHORIA	KLG	135	75	77	91	72	95	55	135	810
6.37 ZAPALLO ITALIANO	KLG					20	15	30		65
6.38 ZAPALLO LOCHE	KLG			0.500		0.250	0.250	0.500		1.5
6.39 MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	8	72
6.40 MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	160
6.41 MENBRILLO	KLG	20	45	10	20	10	5	5	20	150
6.42 PINA HAWAI	KLG	40	160	80	80	70	60	65	40	655
6.43 TUNA	KLG		130		135	130	110	140		645



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS - NOVIEMBRE 2024**

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	V-1	M-5	V-8	M-12	V-15	M-19	V-22	M-26	V-29	TOTAL
6.1 ACELGA	KLG									0
6.2 AJI LIMÓ	KLG				0.500	0.500				1.000
6.3 AJI VERDE	KLG	1	5	14	12	6	6	4	1	60
6.4 AJI PELADO	KLG	12	9	12	9	9	12	9	12	96
6.5 ALBAHACA	KLG						6			6
6.6 ALVERGIA VERDE PELADA	KLG	19	9	30	11	20	11	27	19	158
6.7 AJO	KLG	29	16	23	18	11	28	16	29	186
6.8 BETERRAGA	KLG	4	4	4	4	4	4	4	4	56
6.9 BROCOLI	KLG	30	40	15	20	25	40	30	30	230
6.10 CAJUGA	KLG	40	20	20	20	20	20	40	40	220
6.11 CEBOLLA CHINA	KLG	15	10		2	4	6	2	15	54
6.12 CEBOLLA ROJA	KLG	110	100	125	135	110	120	95	110	1013
6.13 CEDRÓN	KLG	6	6		9				6	27
6.14 CHAMPINIONES	KLG		3							3
6.15 COJIFLOR	KLG	20		35		20	35		20	130
6.16 CULANTRO	KLG	2	4	10	16	22	12	2	2	87
6.17 ESPINACA	KLG	10	35	16	20	16	16	10	10	148
6.18 FREJOL CHINO	KLG	20	20			5			20	65
6.19 HABA FRESCA	KLG		20		10		10	10		60
6.20 HIERBA BUENA	KLG	1	1	3	2	1	1	3	1	13
6.21 HIERBA LUISA	KLG	3	6	12	9	3	6	3	3	51
6.22 HUACATAY	KLG	1	4	2	4				1	13
6.23 LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	75	50	80	100	30	106	40	75	611
6.24 MANZANILLA FRESCA	KLG	3	3	3	3	6	6	6	3	33
6.25 MABO	KLG	16	16	23	18	11	28	16	16	160
6.26 OLLUCO PICADO	KLG				20			25		45
6.27 PEREJIL	KLG	1	3	3	3	1		4	1	17
6.28 PIMIENTO	KLG	30	58	30	50	50	28	30	30	346
6.29 PORO	KLG	16	16	23	18	11	28	16	16	160
6.30 RABANITO	KLG	10	10	10		10	10	10	10	70
6.31 ROCOTO	KLG		1	1	3	2	1	1		9
6.32 ROMERO	KLG									0
6.33 TOMATE ITALIANO	KLG	145	160	193	185	115	100	160	145	1333
6.34 TOMILLO	KLG									0
6.35 TORONJIL	KLG	6	3			6	6		6	33
6.36 ZANAHORIA	KLG	75	77	91	72	95	55	135	75	750
6.37 ZAPALLO ITALIANO	KLG					15	30			65
6.38 ZAPALLO LOCHE	KLG		0.500			0.250	0.500			1.5
6.39 MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	8	72
6.40 MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	180
6.41 MENBRILLO	KLG	45	10	20	15	5	5	20	45	175
6.42 PINA HAWAI	KLG	160	80	80	70	60	65	40	160	775
6.43 TUNA	KLG	130		135	130	110	140		130	775



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS - DICIEMBRE 2024**

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	M-3	V-6	M-10	V-13	M-17	V-20	M-24	V-27	M-31	TOTAL
6.1 ACELGA										0
6.2 AJI LIMÓ				0.500	0.500					1.000
6.3 AJI VERDE	5	14	11	12	6	6	4	1	5	64
6.4 AJO PELADO	9	12	9	12	9	12	9	12	9	93
6.5 ALBAHACA						6				6
6.6 ALVERJA VERDE PELADA	9	30	12	11	20	11	27	19	9	148
6.7 APIO	16	23	16	18	11	28	16	29	16	173
6.8 BETERRAGA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	60
6.9 BROCOLI	40	15	20	20	25	40	30	30	40	240
6.10 CAJUGA	20	20	20	20	20	20	40	40	40	180
6.11 CEBOLLA CHINA	10	10	10	2	4	6	2	15	10	49
6.12 CEBOLLA ROJA	100	125	108	135	110	120	95	110	100	1003
6.13 CEDRÓN	6	6	6	9	9			6	6	27
6.14 CHAMPINIONES	3					3			3	9
6.15 COLIFLOR		35	20			35		20		110
6.16 CULANTRO	4	10	17	16	22	12	2	2	4	89
6.17 ESPINACA	35	16	15	20	16	16	10	10	35	173
6.18 FREJOL CHINO	20				5			20		65
6.19 HABA FRESCA	20		10	10		10	10		20	80
6.20 HIERBA BUENA	1	3	1	2	1	1	3	1	1	13
6.21 HIERBA LUISA	6	12	6	9	3	6	3	3	6	54
6.22 HUACATAY	4	2	1	4				1	4	16
6.23 LECHUGA AMERICANA	50	80	55	100	30	106	40	75	50	586
6.24 MANZANILLA FRESCA	3	3	3	3	6	6	6	3	3	33
6.25 NABO	16	23	16	18	11	28	16	16	16	160
6.26 OLLUCO PICADO				20			25			45
6.27 PEREJIL	3	3	1	3	1		4	1	3	19
6.28 PIMIENTO	58	30	40	50	50	28	30	30	58	374
6.29 PORO	16	23	16	18	11	28	16	16	16	160
6.30 RABANITO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	70
6.31 ROCOTO	1	1	1	3	2	1	1	1	1	10
6.32 ROMERO										0
6.33 TOMATE ITALIANO	160	193	130	185	115	100	160	145	160	1348
6.34 TOMILLO										0
6.35 ZANAHORIA	77	91	75	72	95	55	135	75	3	27
6.37 ZAPALLO ITALIANO					15	30				752
6.38 ZAPALLO LOCHE	0.500		0.250	0.250	0.250	0.500			0.500	65
6.39 MANZANA DE AGUA	8	8	8	8	8	8	8	8	8	72
6.40 MANZANA ISRAEL	20	20	20	20	20	20	20	20	20	180
6.41 MENBRILLO	10	20	10	20	5	5	20	45	10	125
6.42 PIÑA HAWAI	80	80	60	70	60	65	40	160	80	895
6.43 TUNA		135		130	110	140		130		645



CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS - ENERO 2025

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	V-3	M-7	V-10	M-14	V-17	M-21	V-24	M-28	V-31	TOTAL
6.1 ACELGA	KLG									0
6.2 AJI LIMÓ	KLG		0.500	0.500						1.000
6.3 AJI VERDE	KLG	14	12	6	6	4	1	4	14	72
6.4 AJO PELADO	KLG	12	12	9	12	9	12	9	12	96
6.5 ALBAHACA	KLG				6					6
6.6 ALVERJA VERDE PELADA	KLG	30	12	11	20	11	19	9	29	168
6.7 APIO	KLG	23	18	11	11	16	29	16	23	180
6.8 BETERRAGA	KLG	4	4	4	4	4	4	4	4	60
6.9 BROCOLI	KLG	15	20	25	40	30	30	40	15	215
6.10 CAIGUA	KLG	20	20	20	20	40	40	40	20	200
6.11 CEBOLLA CHINA	KLG		2	4	6	2	15	10		39
6.12 CEBOLLA ROJA	KLG	125	108	135	110	95	110	100	125	1028
6.13 CEDRÓN	KLG		7				5	6		18
6.14 CHAMPINIONES	KLG							5		5
6.15 COLIFLOR	KLG	35	20		35		20		35	145
6.16 CULANTRO	KLG	10	17	16	12	2	2	4	10	95
6.17 ESPINACA	KLG	16	15	20	16	10	10	35	16	154
6.18 FREJOL CHINO	KLG			5			20	20		45
6.19 HABA FRESCA	KLG		10	30	10	10		20		80
6.20 HIERBA BUENA	KLG	3	2	1	1	3	1	1	3	15
6.21 HIERBA LUISA	KLG	12	6	7	3	2	3	5	12	56
6.22 HUACATAY	KLG	2	1	4			1	4		14
6.23 LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	80	55	100	30	40	75	50	80	616
6.24 MANZANILLA FRESCA	KLG	3	3	3	6	6	3	3	3	30
6.25 NABO	KLG	23	16	18	11	16	16	16	23	167
6.26 OLLUCO PICADO	KLG			20		25				45
6.27 PEREJIL	KLG	3	1	3	1	4	1	3	3	19
6.28 PIMIENTO	KLG	30	40	50	50	30	30	58	30	346
6.29 PORO	KLG	23	16	18	11	16	16	16	23	167
6.30 RABANITO	KLG	10			10	10	10	10	10	70
6.31 ROCOTO	KLG	1		3	2	1		1	1	10
6.32 ROMERO	KLG									0
6.33 TOMATE ITALIANO	KLG	193	130	185	115	160	145	160	193	1381
6.34 TOMILLO	KLG									0
6.35 TORONJIL	KLG		6		6		6	3		27
6.36 ZANAHORIA	KLG	91	75	72	95	135	75	77	91	766
6.37 ZAPALLO ITALIANO	KLG		20		15	30				65
6.38 ZAPALLO LOCHE	KLG		0.250		0.250			0.500		1.500
6.39 MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	8	72
6.40 MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	180
6.41 MEBRILLO	KLG	20	10	15	5	20	45	10	20	150
6.42 PINA HAWAII	KLG	80	60	70	60	65	40	80	80	695
6.43 TUNA	KLG	135	130	130	110	140	130	135	135	780



CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS - FEBRERO 2025

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
6.1 ACELGA	KLG				15				15
6.2 AJI LIMÓ	KLG		0.500	0.500					1.000
6.3 AJI VERDE	KLG	14	11	6	6	4	1	5	59
6.4 AJO PELADO	KLG	12	9	9	12	9	12	9	84
6.5 ALBAHACA	KLG				6				6
6.6 ALVERJA VERDE PELADA	KLG	30	12	11	20	11	19	9	139
6.7 APIO	KLG	23	16	11	28	16	29	16	157
6.8 BETERRAGA	KLG	4		4	4	4	4	4	56
6.9 BROCOLI	KLG	15	20	25	40	30	30	40	200
6.10 CAIGUA	KLG	20	20	20	20	40	40		180
6.11 CEBOLLA CHINA	KLG			4	6	2	15	10	39
6.12 CEBOLLA ROJA	KLG	125	108	135	110	95	110	100	903
6.13 CEDRÓN	KLG						5	6	11
6.14 CHAMPIONES	KLG					10		3	13
6.15 COLIFLOR	KLG	35	20		35		20		110
6.16 CULANTRO	KLG	10	17	16	12	2	2	4	85
6.17 ESPINACA	KLG	16	15	20	16	10	10	35	138
6.18 FREJOL CHINO	KLG				5		20	20	45
6.19 HABA FRESCA	KLG		10	20	10	10		20	70
6.20 HIERBA BUENA	KLG	3		2	1	3	1	1	12
6.21 HIERBA LUISA	KLG	12	6	7	3	3	3	6	46
6.22 HUACATAY	KLG	2	1	4			1	4	12
6.23 LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	80	55	100	30	40	75	50	536
6.24 MANZANILLA FRESCA	KLG		3	3	6	6	3	3	30
6.25 NABO	KLG	23	16	18	11	28	16	16	144
6.26 OLLUCO PICADO	KLG	10		20		25			55
6.27 PEREJIL	KLG	3	1	3	1	4	1	3	16
6.28 PIMIENTO	KLG	30	40	50	50	30	30	58	316
6.29 PORO	KLG	23	16	18	11	28	16	16	144
6.30 RABANITO	KLG	10			10	10	10	10	60
6.31 ROCOTO	KLG	1		3	2	1		1	9
6.32 ROMERO	KLG								0
6.33 TOMATE ITALIANO	KLG	193	130	185	115	160	145	160	1188
6.34 TOMILLO	KLG								0
6.35 TORONJIL	KLG		6		6		6	3	27
6.36 ZANAHORIA	KLG	90	75	72	95	135	75	77	674
6.37 ZAPALLO ITALIANO	KLG		20		15	30			65
6.38 ZAPALLO LOCHE	KLG		0.250		0.250	0.500		0.250	1.250
6.39 MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	64
6.40 MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	160
6.41 MENDRILLO	KLG	20	10	15	5	20	45	10	130
6.42 PIÑA HAWAII	KLG	80	60	70	60	65	40	80	615
6.43 TUNA	KLG	135		130	110	140	130		645



CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS - MARZO 2025

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	UNIDAD	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
6.1 ACELGA	KLG									0
6.2 AJI LIMÓ	KLG			0.500	0.500					1.000
6.3 AJI VERDE	KLG	14	11	12	6	6	4	1	5	59
6.4 AJO PELADO	KLG	12	9	12	9	12	9	12	9	84
6.5 ALBAHACA	KLG					6				6
6.6 ALVERJA VERDE PELADA	KLG	30	12	11	20	11	27	19	9	139
6.7 APIO	KLG	23	16	18	11	28	16	29	16	157
6.8 BETERRAGA	KLG	4	4	4	4	4	4	4	4	56
6.9 BROCOLI	KLG	15	20		25	40	30	30	40	200
6.10 CAIGUA	KLG	20	20	20	20	20	40	40		180
6.11 CEBOLLA CHINA	KLG			2	4	6	2	15	10	39
6.12 CEBOLLA ROJA	KLG	125	108	135	110	120	95	110	100	903
6.13 CEDRÓN	KLG			7				5	6	18
6.14 CHAMPINIONES	KLG					5			5	10
6.15 COLIFLOR	KLG	35	20			35		20		110
6.16 CULANTRÓ	KLG	10	17	16	22	12	2	2	4	85
6.17 ESPINACA	KLG	16	15	20	16	16	10	10	35	138
6.18 FREJOL CHINO	KLG				5			20	20	45
6.19 HABA FRESCA	KLG		10	10		10	10		20	60
6.20 HIERBA BUENA	KLG	3		2	1	1	3	1	1	12
6.21 HIERBA LUISA	KLG	12	6	7	3	6	3	3	6	46
6.22 HUACATAY	KLG	2	1	4			3	1	4	12
6.23 LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	85	55	100	30	106	40	75	50	541
6.24 MANZANILLA FRESCA	KLG		3	3	3	3	3	3	3	21
6.25 NABO	KLG	23	16	18	11	28	16	16	16	144
6.26 OLLUCO PICADO	KLG			20		25				45
6.27 PEREJIL	KLG	3	1	3	1		4	1	3	16
6.28 PIMIENTO	KLG	30	40	50	50	28	30	30	58	316
6.29 PORO	KLG	23	16	18	11	28	16	16	16	144
6.30 RABANITO	KLG	10	10		10	10	10	10	10	60
6.31 ROCOTO	KLG	1		3	2	1	1		1	9
6.32 ROMERO	KLG									0
6.33 TOMATE ITALIANO	KLG	193	130	185	115	100	160	145	160	1188
6.34 TOMILLO	KLG									0
6.35 TORONJIL	KLG		6		6	6		6	3	27
6.36 ZANAHORIA	KLG	90	75	72	95	55	135	75	77	674
6.37 ZAPALLO ITALIANO	KLG		20		15	30				65
6.38 ZAPALLO LOCHE	KLG		0.250		0.250	0.500			0.500	1.500
6.39 MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	8	64
6.40 MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	160
6.41 MENBRILLO	KLG	20	10	15	5	5	20	45	10	130
6.42 PIÑA HAWAII	KLG	80	60	70	60	65	40	160	80	615
6.43 TUNA	KLG	135		130	110	140		130		645



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS - ABRIL 2025**

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
6.1 ACELGA	KLG						15			15
6.2 AJI LIMO	KLG	0.500	0.500							1.000
6.3 AJI VERDE	KLG	11	12	6	4	1	5	14	11	70
6.4 AJO PELADO	KLG	9	12	12	9	12	9	12	9	93
6.5 ALBAHACA	KLG			6						6
6.6 ALVERJA VERDE PELADA	KLG	12	11	20	27	19	9	30	12	151
6.7 APIO	KLG	16	18	11	16	29	16	23	16	173
6.8 BETERRAGA	KLG		4	4	40	4	4	4		56
6.9 BROCOLI	KLG	20		25	30	30	40	15	20	220
6.10 CAIGUA	KLG	20	20	20	40	40		20	20	200
6.11 CEBOLLA CHINA	KLG		2	4	2	15	10			39
6.12 CEBOLLA ROJA	KLG	110	135	110	95	110	100	125	108	1013
6.13 CEDRÓN	KLG		7			6	6			19
6.14 CHAMPiNIONES	KLG						3			3
6.15 COLIFLOR	KLG	20		35		20		35	20	130
6.16 CULANTRIO	KLG	17	16	12	2	2	4	10	17	102
6.17 ESPINACA	KLG	15	20	16	10	10	35	16	15	153
6.18 FREJOL CHINO	KLG			5		20				45
6.19 HABA FRESCA	KLG	10	10	10	10		20		10	70
6.20 HIERBA BUENA	KLG		2	1	3	1	1	3		12
6.21 HIERBA LUISA	KLG	6	7	3	3	3	6	12	6	52
6.22 HUACATAY	KLG	1	4			1	4	2		13
6.23 LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	55	100	30	40	75	50	80	55	593
6.24 MANZANILLA FRESCA	KLG	3	3	6	6	3	3	3	3	33
6.25 NABO	KLG	16	18	11	16	16	16	23	16	160
6.26 OLLUCO PICADO	KLG		20		25					45
6.27 PEREJIL	KLG	1	3	1	4	1	3	3	1	17
6.28 PIMIENTO	KLG	40	50	50	30	30	58	30	40	356
6.29 PORO	KLG	16	18	11	16	16	16	23	16	160
6.30 RABANITO	KLG			10	10	10	10	10		60
6.31 ROCOTO	KLG		3	2	1		1	1		9
6.32 ROMERO	KLG	130	185	115	160	145	160	193	130	1318
6.33 TOMATE ITALIANO	KLG						0			0
6.34 TOMILLO	KLG									0
6.35 TORONJIL	KLG	6		6		6	3		6	33
6.36 ZANAHORIA	KLG	75	72	95	135	75	77	91	75	750
6.37 ZAPALLO ITALIANO	KLG	20		15	30				20	85
6.38 ZAPALLO LOCHE	KLG	0.250		0.250			0.500		0.250	1.750
6.39 MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	8	72
6.40 MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	180
6.41 MENBRILLO	KLG	10	15	5	20	45	10	20	10	140
6.42 PIÑA HAWAI	KLG	60	70	60	40	180	80	80	60	675
6.43 TUNA	KLG		130	110	140	130		135		645



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS- MAYO 2025**

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	V-2	M-6	V-9	M-13	V-16	M-20	V-23	M-27	V-30	TOTAL
6.1) ACELGA	KLG									0
6.2) AJI LIMÓ	KLG	0.500							0.500	1.500
6.3) AJI VERDE	KLG	12	6	4	1	5	14	11	12	71
6.4) AJO PELADO	KLG	12	9	9	12	9	12	9	12	96
6.5) ALBAHACA	KLG		6							6
6.6) ALVERJA VERDE PELADA	KLG	11	20	11	19	9	30	12	11	150
6.7) APIO	KLG	18	11	28	29	16	23	16	18	175
6.8) BETERRAGA	KLG	4	4	4	4	4	4	4	4	60
6.9) BROCOLI	KLG		25	40	30	40	15	20		200
6.10) CAIGUA	KLG	20	20	20	40	40	20	20	20	200
6.11) CEBOLLA CHINA	KLG	2	4	6	15	10			2	41
6.12) CEBOLLA ROJA	KLG	135	110	120	95	110	125	108	135	1038
6.13) CEDRÓN	KLG	7			6	6			7	26
6.14) CHAMPINIONES	KLG			5		5				10
6.15) COLIFLOR	KLG			35	20	20	35	20		110
6.16) QUILANTRO	KLG	16	22	12	2	4	10	17	16	101
6.17) ESPINACA	KLG	20	16	16	10	35	16	15	20	158
6.18) FREJOL CHINO	KLG		5		20	20				45
6.19) HABA FRESCA	KLG	10		10	10	20		10	10	70
6.20) HIERBA BUENA	KLG	2	1	1	3	1	3		2	14
6.21) HIERBA LUISA	KLG	7	3	6	3	6	2	6	7	53
6.22) HUACATAY	KLG	4			1	4	2	1	4	16
6.23) LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	100	30	106	40	50	80	55	100	636
6.24) MANZANILLA FRESCA	KLG	-3	6	6	6	3	3	3	3	33
6.25) NABO	KLG	18	11	28	16	16	23	16	18	162
6.26) OLLUCO PICADO	KLG	20			25				20	65
6.27) PEREJIL	KLG	3	1		4	3	3	1	3	19
6.28) PIMIENTO	KLG	50	50	28	30	58	30	40	50	366
6.29) PORO	KLG	18	11	28	16	16	23	16	18	162
6.30) RABANITO	KLG		10	10	10	10	10			60
6.31) ROCOTO	KLG	3	2	1	1	1	1		3	12
6.32) ROMERO	KLG		1							1
6.33) TOMATE ITALIANO	KLG	185	115	100	160	160	193	130	185	1373
6.34) TOMILLO	KLG		1							1
6.35) TORONJIL	KLG			6		3		6		21
6.36) ZANAHORIA	KLG	72	95	55	135	77	91	75	72	747
6.37) ZAPALLO ITALIANO	KLG		15	30				20		65
6.38) ZAPALLO LOCHE	KLG		0.250	0.500		0.500		0.250		1.500
6.39) MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	8	72
6.40) MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	180
6.41) MENBRILLO	KLG	15	5	5	20	10	20	10	15	145
6.42) PIÑA HAWAII	KLG	70	60	65	40	80	80	60	70	685
6.43) TUNA	KLG	130	110	140	130	130	135	130	130	775



**CRONOGRAMA DE INGRESO DE VERDURAS Y FRUTAS- JUNIO 2025**

PAQUETE N° 6 FRESCOS (VERDURAS Y FRUTAS)	M-3	V-6	M-10	V-13	M-17	V-20	M-24	V-27	TOTAL
6.1] ACELGA	KLG					15			15
6.2] AJI LIMÓ	KLG	0.500						0.500	1.000
6.3] AJI VERDE	KLG	6	4	1	5	14	11	12	59
6.4] AJO PELADO	KLG	9	9	12	9	12	9	12	84
6.5] ALBAHACA	KLG	6							6
6.6] ALVERJA VERDE PELADA	KLG	20	27	19	9	30	12	11	139
6.7] APIO	KLG	11	16	29	16	23	16	18	157
6.8] BETERRAGA	KLG	4	40		4	4		4	56
6.9] BROCOLI	KLG	25	40	30	40	15	20		200
6.10] CAIGUA	KLG	20	40	40	20	20	20	20	180
6.11] CEBOLLA CHINA	KLG	4	2	15	10			2	39
6.12] CEBOLLA ROJA	KLG	110	120	110	100	125	108	135	903
6.13] CEDRÓN	KLG			6	6				12
6.14] CHAMPiÑONES	KLG				5			5	10
6.15] COLIFLOR	KLG	35		20		35	20		110
6.16] CULANTRO	KLG	22	2	2	4	10	17	16	85
6.17] ESPINACA	KLG	16	10	10	35	16	15	20	138
6.18] FREJOL CHINO	KLG	5		20	20				45
6.19] HABA FRESCA	KLG	10	10		20		10	10	60
6.20] HIERBA BUENA	KLG	1	3	1	1	3	2	2	12
6.21] HIERBA LUISA	KLG	3	6	3	6	12	6	7	45
6.22] HUACATAY	KLG			1	4	2	1	4	12
6.23] LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	30	40	75	50	80	55	100	536
6.24] MANZANILLA FRESCA	KLG	6	6	3	3		3	3	30
6.25] NABO	KLG	11	28	16	16	23	16	18	144
6.26] OLLUCO PICADO	KLG		25					20	45
6.27] PEREJIL	KLG	1	4	1	3	3	1	3	16
6.28] PIMIENTO	KLG	50	30	30	58	30	40	50	316
6.29] PORO	KLG	11	28	16	16	23	16	18	144
6.30] RABANITO	KLG	10	10	10	10	10			60
6.31] ROCOTO	KLG	2	1	1	1	1		3	9
6.32] ROMERO	KLG		2					2	2
6.33] TOMATE ITALIANO	KLG	115	100	160	160	193	130	185	1188
6.34] TOMILLO	KLG		1						1
6.35] TORONJIL	KLG	6	6	6	3		6		27
6.36] ZANAHORIA	KLG	95	55	75	77	91	75	72	675
6.37] ZAPALLO ITALIANO	KLG	15	30				20		65
6.38] ZAPALLO LOCHE	KLG	0.250	0.500		0.500		0.250		1.500
6.39] MANZANA DE AGUA	KLG	8	8	8	8	8	8	8	64
6.40] MANZANA ISRAEL	KLG	20	20	20	20	20	20	20	160
6.41] MENDRILLO	KLG	5	5	20	10	20	10	15	130
6.42] PIÑA HAWAII	KLG	60	85	160	80	80	60	70	615
6.43] TUNA	KLG	110	140	130		135		130	645



**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>B</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>																
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente lo siguiente, 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> <ol style="list-style-type: none"> <li>Paquete N° 1 carnes y derivados: S/. 450,000.00 (cuatrocientos cincuenta mil con 00/100 soles).</li> <li>Paquete N° 2 panes: S/. 350, 000.00 (trescientos cincuenta mil con 00/100 soles)</li> <li>Paquete N°3 misceláneas: S/. 250,000.00 (doscientos cincuenta mil con 00/100 soles)</li> <li>Paquete N°4 cereales y fideos: S/. 160,000.00 (ciento sesenta mil con 00/100 soles)</li> <li>Paquete N°5 misceláneas II: S/. 150,000.00 (ciento cincuenta mil con 00/100 soles)</li> <li>Paquete N°6 verduras y frutas: S/. 980,000.00 (novecientos ochenta mil con 00/100 soles)</li> <li>Relación de ítems leche: S/. 270,000.00 (doscientos setenta mil con 00/100 soles)</li> </ol> <p>En caso de los postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Paquete N° 1 carnes y derivados: S/. 30,000.00 (treinta mil con 00/100 soles).</li> <li>Paquete N° 2 panes: S/. 26,000.00 (veintiséis mil con 00/100 soles).</li> <li>Paquete N° 3 misceláneas: S/. 16,000.00 (dieciséis mil con 00/100 soles).</li> <li>Paquete N° 4 cereales y fideos: S/. 14,000.00 (catorce mil con 00/100 soles).</li> <li>Paquete N° 5 misceláneas II: S/. 16,000.00 (dieciséis mil con 00/100 soles).</li> <li>Paquete N° 6 verduras y frutas: S/. 85,000 (ochenta y cinco mil con 00/100 soles).</li> <li>Relación de ítems leche: S/. 20,000.00 (veinte mil con 00/100 soles).</li> </ol> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <table border="1" data-bbox="268 1070 1406 1361"> <thead> <tr> <th>Concepto</th> <th>Bien similar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Paquete N° 1 carnes y derivados</td> <td>Carne de animales de abasto en general</td> </tr> <tr> <td>Paquete N° 2 pan</td> <td>Productos de panadería en general</td> </tr> <tr> <td>Paquete N° 3 misceláneas</td> <td>Abarrotes en general</td> </tr> <tr> <td>Paquete N° 4 cereales y fideos</td> <td>Abarrotes en general</td> </tr> <tr> <td>Paquete N° 5 misceláneas II</td> <td>Abarrotes en general</td> </tr> <tr> <td>Paquete N° 6 verduras y frutas</td> <td>verduras y frutas en general</td> </tr> <tr> <td>Ítem 7 leche en polvo</td> <td>Productos lácteos en general</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>9</sup>, 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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la</p>	Concepto	Bien similar	Paquete N° 1 carnes y derivados	Carne de animales de abasto en general	Paquete N° 2 pan	Productos de panadería en general	Paquete N° 3 misceláneas	Abarrotes en general	Paquete N° 4 cereales y fideos	Abarrotes en general	Paquete N° 5 misceláneas II	Abarrotes en general	Paquete N° 6 verduras y frutas	verduras y frutas en general	Ítem 7 leche en polvo	Productos lácteos en general
Concepto	Bien similar																
Paquete N° 1 carnes y derivados	Carne de animales de abasto en general																
Paquete N° 2 pan	Productos de panadería en general																
Paquete N° 3 misceláneas	Abarrotes en general																
Paquete N° 4 cereales y fideos	Abarrotes en general																
Paquete N° 5 misceláneas II	Abarrotes en general																
Paquete N° 6 verduras y frutas	verduras y frutas en general																
Ítem 7 leche en polvo	Productos lácteos en general																

<sup>9</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

Especialidad.

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

**CAPÍTULO IV  
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>10</sup>**

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

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

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

<sup>10</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>11</sup>**

*“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **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:*

<sup>11</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### Importante para la Entidad

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

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

**Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

**CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días de producida la recepción.

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</sup>**

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

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

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

<sup>12</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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.

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 Digitales<sup>13</sup>.*

<sup>13</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>15</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.

<sup>16</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>17</sup> Ibídem.

<sup>18</sup> Ibídem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>19</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

---

<sup>19</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
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**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

#### COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>22</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

<sup>22</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

.....  
**Consoiciado 2**  
Nombres, apellidos y firma del Consoiciado 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 N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
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
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *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.*
- *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**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
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 <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>23</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>24</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>25</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

<sup>26</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>27</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA  
 LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH – “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES”

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
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/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

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

**ANEXO N° 10**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 11**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HVLH**  
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.*