

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN 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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES



**HOSPITAL BARRANCA
CAJATAMBO Y SBS**
Trabajando por tu Salud

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
N°002-2025-HBCYSBS/CS-1**

[PRIMERA CONVOCATORIA]

(BASES INTEGRADAS)

**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICION DE VIVERES SECOS QUE NO CUENTAN
CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA EL AREA DE
NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL DE BARRANCA
CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD Y EL
HOSPITAL DE SUPE LAURA ESTHER RODRIGUEZ
DULANTO CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2025**

(BASES INTEGRADAS)



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)

(BASES INTEGRADAS)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en
(BASES INTEGRADAS)

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)

(BASES INTEGRADAS)



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL BARRANCA-CAJATAMBO Y SBS
RUC N° : 20170137346
Domicilio legal : AV. NICOLAS DE PIEROLA N°210-224, BARRANCA, LIMA
Teléfono: : 01-235 4675
Correo electrónico: : procesoshbc@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la **ADQUISICION DE VIVERES SECOS QUE NO CUENTAN CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA EL AREA DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL DE BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD Y EL HOSPITAL DE SUPE LAURA ESTHER RODRIGUEZ DULANTO CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2025.**

Lista de Viveres Hospital Barranca Cajatambo y Servicios Basicos de Salud

N°	NOMBRE DEL ITEM	MEDIDA	TOTAL
1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 500ml	UNIDAD	40.00
2	ACEITE DE AJONJOLI X 2670 mL	UNIDAD	10.00
3	CAFÉ MOLIDO X 1Kg	KILOGRAMO	40.00
4	TRIGO PELADO	KILOGRAMO	100.00
5	MAIZ MOTE PELADO	KILOGRAMO	100.00
6	CEBADA TOSTADA.	KILOGRAMO	60.00
7	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KILOGRAMO	20.00
8	CHUÑO X 25 KILOS	BOLSA	20.20
9	SEMOLA X 200 g	BOLSA	200
10	COCOA EN POLVO X 160 g	UNIDAD	100
11	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	10
12	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	5
13	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILOGRAMO	5
14	ACHIOTE MOLIDO	KILOGRAMO	5
15	GLUTAMATO MONOSODICO X 1KG	CAJA	10
16	COMINO MOLIDO X 4GR, CAJA POR 100 SOBRES	CAJA	30
17	PIMIENTA EN POLVOX 125gr	CAJA	30
18	OREGANO EN POLVO X 50 GR, CAJA POR 50 SOBRES	CAJA	30
19	ESENCIA DE VAINILLA X 90 mL	BOTELLA	10
20	VINAGRE BLANCO X 600 mL Aprox.	UNIDAD	120
21	VINAGRE TINTO X 600 mL Aprox.	UNIDAD	150

(BASES INTEGRADAS)



HOSPITAL BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°002-2025-HBCYSBS/CS-1

22	CHOCOLATE EN BARRA X 90 g	UNIDAD	40
23	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	UNIDAD	120
24	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 G	LATA	30
25	GUINDON	KILOGRAMO	30
26	PASAS	KILOGRAMO	30
27	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	1,440
28	LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	1,440
29	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	UNIDAD	1,440
30	LECHE ENTERA SIN LATOSA X 170 G APROX. X 48 UNID	UNIDAD	20
31	MANTEQUILLA X 400 gr	PAQUETE	100
32	QUESO PASTEURIZADO	KILOGRAMO	680
33	GALLETA DE SODA X 28 gr APROX.	UNIDAD	1,500
34	PAN FRANCES	UNIDAD	68,000
35	TOSTADA X 10	UNIDAD	700
36	PANETON X 1 kg	UNIDAD	45
37	CHANCACA EN CHIPA	CHIPA	22
38	FLAN INSTANTANEO X 5 KG	UNIDAD	10
39	GELATINA X 5 KG	UNIDAD	30
40	MAYONESA X 1KG	UNIDAD	32
41	MOSTAZA X 227 GR	FRASCO	80
42	SILLAO X 500 ML	UNIDAD	100
43	PASTA DE TOMATE X 320 GR	UNIDAD	100
44	SALSA DE OSTION X 500 mL	UNIDAD	120
45	HONGO SECO Y LAUREL	KILOGRAMO	3.40
46	TE A GRANEL	KILOGRAMO	5
47	LINASA (AL PESO)	KILOGRAMO	50
48	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	30
49	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	30
50	MAIZ PACCHO	KILOGRAMO	100
51	HARINA DE HABAS	KILOGRAMO	40
52	AJONJOLI	KILOGRAMO	5
53	CANELA CHINA	KILOGRAMO	20
54	MANI MOLIDO	KILOGRAMO	10
55	SALSA BARBACOA X 400GR APROX.	UNIDAD	40
56	QUINUA GRANO ORGANICO X 250 G	BOLSA	200
57	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	150

(BASES INTEGRADAS)



Lista de Viveres Hospital Laura Esther Rodriguez Dulanto-Supe

N° ITEM	PRODUCTO	MEDIDA	TOTAL
1	PASTA WANTAN	PQTE	40
2	CAFÉ DE CEBADA INSTANTANEO X 195 gr	UNIDAD	40
3	CAFÉ INSTANTANEO x 200 gr.	UNIDAD	40
4	QUINUA PERLADA	Kg.	50
5	MAIZ MOTE PELADO	Kg	30
6	MORON ENTERO	Kg	20
7	LINAZA EN GRANO	Kg	30
8	KIWICHA	Kg	20
9	TARWI (CHOCHO)	Kg	20
10	MAIZ PACCHO	Kg	20
11	CACAO A GRANEL	UNIDAD	30
12	CEBADA TOSTADA	Kg	60
13	HARINA DE CAMOTE X 1kg	Kg	5
14	HARINA DE HABAS	Kg	5
15	HARINA DE MAIZ	Kg	10
16	HARINA DE ARVERJAS	Kg	5
17	POLVO DE HORNEAR X 20 GR.	UNIDAD	9
18	SEMOLA x 200 gr.	UNIDAD	150
19	MARGARINA SIN SAL A GRANEL	kg	10
20	COCOA EL POLVO X 160 Gr.	UNIDAD	16
21	CANELA ENTERA	Kg	10
22	CANELA EN POLVO A GRANEL	Kg	1
23	AJONJOLI	Kg	5
24	SALSA DE TAUSI X 500 ML	BOTELLA	20
25	GLUTAMATO MONOSODICO X 1Kg	Kg	10
26	VINAGRE BLANCO X 600 ML APROX.	UNIDAD	80
27	VINAGRE TINTO X 600 ML APROX.	UNIDAD	60
28	MERMELADA DE FRESA x 1 kg.	UNIDAD	30
29	MANJAR BLANCO x 1kg.	UNIDAD	10
30	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR.	UNIDAD	40
31	CONSERVA DE PIÑA EN RODAJAS EN ALMIBAR X 340 GR.	UNIDAD	24
32	COCO RALLADO	Kg	1
33	GUINDON	KILO	12
34	PASAS	Kg	20
35	MANI PELADO	Kg	10
36	PECANA PELADA	Kg	10
37	LECHE CONDENSADA X 400 Gr Aprox.	UNIDAD	10
38	LECHE ENTERA EN POLVO x 96 gr. Aprox.	SOBRE	19
39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA x 400 gr. APROX.	UNIDAD	480
40	LECHE EVAPOTRADA SIN LACTOSA x 400 gr. APROX.	UNIDAD	480
41	LECHE DE SOYA x 410 ml.	LATA	60

(BASES INTEGRADAS)



42	QUESO PARMESANO	SOBRE	50
43	QUESO PASTEURIZADO	KILO	250
44	YOGUR X 1.90 ml	GALON	80
45	GALLETA SODA x 28 gr. APROX.	PAQUETE	1,500
46	GALLETA VAINILLA X 37 gr. APROX. X 6	PAQUETE	500
47	PAN FRANCES	UNIDAD	39,650
48	TOSTADAS x 10	UNIDAD	100
49	FLAN INSTANTANEO x 5 Kg.	UNIDAD	20
50	GELATINA X 5 Kg.	UNIDAD	40
51	COLAPIZ x 20 gr.	UNIDAD	6
52	KETCHUP x 390 gr.	UNIDAD	40
53	MOSTAZA x 500 gr.	UNIDAD	30
54	SALSA DE TAMARINDO X 500 ML	BOTELLA	30
55	SALSA DE OSTION X 500 mL	UNIDAD	40
56	SALSA DE SOYA (SILLAU) x 500 mL	BOTELLA	45
57	MENSI X 500 mL APROX	UNIDAD	30
58	SALSA BARBACOA X 400 Gr. APROX.	FRASCO	30
59	HONGO SECO	Kg	2
60	ANÍS ENETRO (AL PESO)	Kg	8
61	LAUREL (AL PESO)	Kg	1
62	HIERBA LUISA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	20
63	FLOR DE JAMAICA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	20
64	ACEITE DE AJONJOLI X 270 ML	UNIDAD	20
65	TRIGO PELADO	Kg	10
66	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	Kg	20
67	CLAVO DE OLOR	Kg	5
68	COMINO MOLIDO X 4 g/APROX. X 100	Kg	3
69	PIMIENTA MOLIDA X 125 Gr	Kg	3
70	OREGANO SECO X 50 Gr	Kg	2
71	ESENCIA DE VAINILLA X 90 ML.	FRASCO	4
72	LECHE ENTERA SIN LACTOSA x 410 gr. APROX.	UNIDAD	1,440
73	CHANCACA X CHIPA	UNIDAD	5
74	PASTA DE TOMATE X 320 Gr.	SOBRE	20
75	ANÍS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	10
76	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	20

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N°258-2025/GRL-DIRESA-L/UE-1289/DA** el 04 de marzo 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 00 Recursos Ordinarios
2 09 Recursos Directamente Recaudados

(BASES INTEGRADAS)



Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **Diez (10) meses calendarios** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Cronograma de entrega de Viveres Hospital Barranca Cajatambo y Servicios Basicos de Salud

N°	NOMBRE DEL ITEM	MEDIDA	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 500ml	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
2	ACEITE DE AJONJOLI X 2670 mL	UND	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
3	CAFÉ MOLIDO X 1Kg	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
4	TRIGO PELADO	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
5	MAIZ MOTE PELADO	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
6	CEBADA TOSTADA.	KILO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
7	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
8	CHUÑO X 25 KILOS	BOLSA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2.2	20.20
9	SEMOLA X 200 g	BOLSA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
10	COCOA EN POLVO X 160 g	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
11	CANELA ENTERA	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
12	CLAVO DE OLOR	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
13	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
14	ACHIOTE MOLIDO	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
15	GLUTAMATO MONOSODICO X 1KG	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
16	COMINO MOLIDO X 4GR, CAJA POR 100 SOBRES	CAJA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30

(BASES INTEGRADAS)



HOSPITAL BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°002-2025-HBCYSBS/CS-1

17	PIMIENTA EN POLVOX 125gr	CAJA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
18	OREGANO EN POLVO X 50 GR, CAJA POR 50 SOBRES	CAJA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
19	ESENCIA DE VAINILLA X 90 mL	BOTELLA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
20	VINAGRE BLANCO X 600 mL Aprox.	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
21	VINAGRE TINTO X 600 mL Aprox.	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
22	CHOCOLATE EN BARRA X 90 g	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40
23	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
24	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 G	LATA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30
25	GUINDON	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
26	PASAS	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
27	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,440
28	LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,440
29	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	UNIDAD	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,440
30	LECHE ENTERA SIN LATOSA X 170 G APROX. X 48 UNID	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
31	MANTEQUILLA X 400 gr	PAQTE	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
32	QUESO PASTEURIZADO	KILO	70	70	50	70	70	70	70	70	70	70	680
33	GALLETA DE SODA X 28 gr APROX.	UNIDAD	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1,500
34	PAN FRANCES	UNIDAD	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	68,000
35	TOSTADA X 10	UNIDAD	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700
36	PANETON X 1 kg	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	45
37	CHANCACA EN CHIPA	CHIPA	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	22
38	FLAN INSTANTANEO X 5 KG	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
39	GELATINA X 5 KG	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
40	MAYONESA X 1KG	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	32
41	MOSTAZA X 227 GR	FRASCO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
42	SILLAO X 500 ML	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
43	PASTA DE TOMATE X 320 GR	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
44	SALSA DE OSTION X 500 mL	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
45	HONGO SECO Y LAUREL	KILO	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.5	0.5	3.40
46	TE A GRANEL	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
47	LINASA (AL PESO)	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
48	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
49	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
50	MAIZ PACCHO	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
51	HARINA DE HABAS	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40

(BASES INTEGRADAS)



HOSPITAL BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°002-2025-HBCYSBS/CS-1

52	AJONJOLI	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
53	CANELA CHINA	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
54	MANI MOLIDO	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
55	SALSA BARBACOA X 400GR APROX.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
56	QUINUA GRANO ORGANICO X 250 G	BOLSA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
57	QUINUA GRADO 1	KILO	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150

Cronograma de Entrega de Viveres Hospital Laura Esther Rodriguez Dulanto-Supe

N° ITEM	PRODUCTO	MEDIDA	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	PASTA WANTAN	PQTE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
2	CAFÉ DE CEBADA INSTANTANEO X 195 gr	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
3	CAFÉ INSTANTANEO x 200 gr.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
4	QUINUA PERLADA	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
5	MAIZ MOTE PELADO	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
6	MORON ENTERO	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
7	LINAZA EN GRANO	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
8	KIWICHA	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
9	TARWI (CHOCHO)	Kg	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	20
10	MAIZ PACCHO	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
11	CACAO A GRANEL	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30
12	CEBADA TOSTADA	Kg	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
13	HARINA DE CAMOTE X 1kg	Kg	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5
14	HARINA DE HABAS	Kg	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5
15	HARINA DE MAIZ	Kg	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	10
16	HARINA DE ARVERJAS	Kg	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	5
17	POLVO DE HORNEAR X 20 GR.	UNIDAD	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	9
18	SEMOLA x 200 gr.	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
19	MARGARINA SIN SAL A GRANEL	kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
20	COCOA EL POLVO X 160 Gr.	UNIDAD	0	2	2	2	2	2	2	2	2	0	16
21	CANELA ENTERA	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
22	CANELA EN POLVO A GRANEL	Kg	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
23	AJONJOLI	Kg	1		1	0	1	0	1	0	1	0	5
24	SALSA DE TAUSI X 500 ML	BOTELLA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
25	GLUTAMATO MONOSODICO X 1Kg	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
26	VINAGRE BLANCO X 600 ML APROX.	UNIDAD	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
27	VINAGRE TINTO X 600 ML APROX.	UNIDAD	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
28	MERMELADA DE FRESA x 1 kg.	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
29	MANJAR BLANCO x 1kg.	UNIDAD	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	10
30	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
31	CONSERVA DE PIÑA EN RODAJAS EN ALMIBAR X 340 GR.	UNIDAD	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	24
32	COCO RALLADO	Kg	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
33	GUINDON	KILO	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	12

(BASES INTEGRADAS)



HOSPITAL BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°002-2025-HBCYSBS/CS-1

34	PASAS	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
35	MANI PELADO	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
36	PECANA PELADA	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
37	LECHE CONDENSADA X 400 Gr Aprox.	UNIDAD	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	10
38	LECHE ENTERA EN POLVO x 96 gr. Aprox.	SOBRE	3	0	4	0	4	0	4	0	4	0	19
39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA x 400 gr. APROX.	UNIDAD	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	480
40	LECHE EVAPOTRADA SIN LACTOSA x 400 gr. APROX.	UNIDAD	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	480
41	LECHE DE SOYA x 410 ml.	LATA	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	60
42	QUESO PARMESANO	SOBRE	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	50
43	QUESO PASTEURIZADO	KILO	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
44	YOGUR X 1.90 ml	GALON	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
45	GALLETA SODA x 28 gr. APROX.	PAQUETE	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1,500
46	GALLETA VAINILLA X 37 gr. APROX. X 6	PAQUETE	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
47	PAN FRANCES	UNIDAD	4,030	3,900	4,030	3,900	4,030	4,030	3,900	4,030	3,900	3,900	39,650
48	TOSTADAS x 10	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
49	FLAN INSTANTANEO x 5 Kg.	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
50	GELATINA X 5 Kg.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
51	COLAPIZ x 20 gr.	UNIDAD	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	6
52	KETCHUP x 390 gr.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
53	MOSTAZA x 500 gr.	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
54	SALSA DE TAMARINDO X 500 ML	BOTELLA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
55	SALSA DE OSTION X 500 mL	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
56	SALSA DE SOYA (SILLAU) x 500 mL	BOTELLA		5	5	5	5	5	5	5	5	5	45
57	MENSI X 500 mL APROX	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
58	SALSA BARBACOA X 400 Gr. APROX.	FRASCO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
59	HONGO SECO	Kg	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2
60	ANÍS ENETRO (AL PESO)	Kg	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	8
61	LAUREL (AL PESO)	Kg	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
62	HIERBA LUISA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
63	FLOR DE JAMAICA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
64	ACEITE DE AJONJOLI X 270 ML	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
65	TRIGO PELADO	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
66	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
67	CLAVO DE OLOR	Kg	1	0	1	0	1	0	1	0	1		5
68	COMINO MOLIDO X 4 g/APROX. X 100	Kg	0	1	0		0	1	0		0	1	3
69	PIMIENTA MOLIDA X 125 Gr	Kg	0	1	0		0	1	0		0	1	3
70	OREGANO SECO X 50 Gr	Kg	0		0	1	0	0	0	0		1	2
71	ESENCIA DE VAINILLA X 90 ML.	FRASCO	0	1	0		1		0	1	0	1	4
72	LECHE ENTERA SIN LACTOSA x 410 gr. APROX.	UNIDAD	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,440
73	CHANCACA X CHIPA	UNIDAD	1	0	1		1	0	1	0	1		5
74	PASTA DE TOMATE X 320 Gr.	SOBRE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
75	ANÍS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
76	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20

(BASES INTEGRADAS)



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 la suma de S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles), en caja de la Entidad, la copia será entregada en la Unidad de Logística, sito en Av. Nicolás de Piérola N°210-224, barranca, de lunes a viernes de 08:00 am hasta las 16:00 Horas.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF.
- Decreto Supremo N°344-2018-EF, Reglamento de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificaciones
- Texto Único Ordenado de la Ley N°27806, Ley de Transparencia y de acceso a la información Pública, aprobado por Decreto Supremo N°043-2003-PCM.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto
- Código Civil
- Directivas y Opiniones OSCE

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- 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) Declaración Jurada de contar con el Producto Pan Frances.
- f) Documento que acredita que la Esencia de Vainilla no necesita registro sanitario.

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

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>
(BASES INTEGRADAS)

- g) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- h) 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)**
- i) El precio de la oferta en Soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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

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

- cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el*

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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 mesa de partes del Hospital de barranca Cajatambo y SBS, Sito en Av. Nicolás de Piérola N°210-224, Barranca, en el horario de atención de 08:00 hasta la 16:30 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **ÚNICO PAGO**.

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

- Recepción del responsable del almacén del Hospital Barranca Cajatambo y Servicios Basicos de salud y el Hospital Laura Esther Rodríguez Dulanto de Supe o la que haga sus veces, según corresponda
- Informe de conformidad del funcionario responsable del área usuaria.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital de barranca Cajatambo y SBS, Sito en Av. Nicolás de Piérola N°210-224, Barranca, en el horario de atención de 08:00 hasta la 16:30 horas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Requerimiento Especificaciones Técnicas

Órgano y/o Unidad Orgánica	SERVICIO DE NUTRICION Y DIATETICA DEL HOSPITAL BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD
Actividad del POI:	SERVICIO DE NUTRICION
Denominación de la contratación:	ADQUISICION DE VIVERES SECOS SIN FICHA TECNICA PARA EL HOSPITAL BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD CORRESPONDIENTE A LOS MESE DE MARZO A DICIEMBRE 2025

I. FINALIDAD PÚBLICA

Fortalecer la atención integral de los pacientes y personal asistencial con un servicio de alimentación de calidad durante su permanencia en el Hospital de Barranca Cajatambo y Servicios Básicos de Salud

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

el presente requerimiento tiene por objetivo establecer las condiciones técnicas y legales para contratar a una persona natural y/o jurídica encargada de suministrar víveres secos, que no cuentan con ficha técnica del OSCE, para el servicio de nutrición del Hospital de Barranca Cajatambo y Servicios Básicos de Salud

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 Descripción de los bienes a contratar

N°	NOMBRE DEL ITEM	MEDIDA	TOTAL
1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 500ml	UNIDAD	40.00
2	ACEITE DE AJONJOLI X 2670 mL	UNIDAD	10.00
3	CAFÉ MOLIDO X 1Kg	KILOGRAMO	40.00
4	TRIGO PELADO	KILOGRAMO	100.00
5	MAIZ MOTE PELADO	KILOGRAMO	100.00
6	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMO	60.00
7	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KILOGRAMO	20.00
8	CHUÑO X 25 KILOS	BOLSA	20.20
9	SEMOLA X 200 g	BOLSA	200
10	COCOA EN POLVO X 160 g	UNIDAD	100
11	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	10
12	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	5
13	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILOGRAMO	5
14	ACHIOTE MOLIDO	KILOGRAMO	5
15	GLUTAMATO MONOSODICO X 1KG	CAJA	10
16	COMINO MOLIDO X 4GR, CAJA POR 100 SOBRES	CAJA	30
17	PIMIENTA EN POLVO X 125gr	CAJA	30



(BASES INTEGRADAS)

18	OREGANO EN POLVO X 50 GR, CAJA POR 50 SOBRES	CAJA	30
19	ESENCIA DE VAINILLA X 90 mL	BOTELLA	10
20	VINAGRE BLANCO X 600 mL Aprox.	UNIDAD	120
21	VINAGRE TINTO X 600 mL Aprox.	UNIDAD	150
22	CHOCOLATE EN BARRA X 90 g	UNIDAD	40
23	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	UNIDAD	120
24	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 G	LATA	30
25	GUINDON	KILOGRAMO	30
26	PASAS	KILOGRAMO	30
27	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	1,440
28	LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	1,440
29	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	UNIDAD	1,440
30	LECHE ENTERA SIN LATOSA X 170 G APROX. X 48 UNID	UNIDAD	20
31	MANTEQUILLA X 400 gr	PAQUETE	100
32	QUESO PASTEURIZADO	KILOGRAMO	680
33	GALLETAS DE SODA X 28 gr APROX.	UNIDAD	1,500
34	PAN FRANCES	UNIDAD	68,000
35	TOSTADA X 10	UNIDAD	700
36	PANETON X 1 kg	UNIDAD	45
37	CHANCACA EN CHIPA	CHIPA	22
38	FLAN INSTANTANEO X 5 KG	UNIDAD	10
39	GELATINA X 5 KG	UNIDAD	30
40	MAYONESA X 1KG	UNIDAD	32
41	MOSTAZA X 227 GR	FRASCO	80
42	SILLAO X 500 ML	UNIDAD	100
43	PASTA DE TOMATE X 320 GR	UNIDAD	100
44	SALSA DE OSTION X 500 mL	UNIDAD	120
45	HONGO SECO Y LAUREL	KILOGRAMO	3.40
46	TE A GRANEL	KILOGRAMO	5
47	LINASA (AL PESO)	KILOGRAMO	50
48	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	30
49	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	30
50	MAIZ PACCHO	KILOGRAMO	100
51	HARINA DE HABAS	KILOGRAMO	40
52	AJONJOLI	KILOGRAMO	5
53	CANELA CHINA	KILOGRAMO	20
54	MANI MOLIDO	KILOGRAMO	10
55	SALSA BARBACOA X 400GR APROX.	UNIDAD	40
56	QUINUA GRANO ORGANICO X 250 G	BOLSA	200
57	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	150

3.2 Características técnicas



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	El aceite de oliva es un aceite vegetal extraído de las aceitunas (<i>Olea europaea</i>). Es un producto fundamental en la cocina mediterránea y se utiliza para cocinar, aderezar ensaladas y como ingrediente en diversas preparaciones.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características - Olor: Aroma suave y frutal. - Forma: Líquido transparente o ligeramente amarillento. - Color: Verde claro o amarillo dorado. - Sabor: Sabor suave y ligeramente amargo. - Textura: Líquida y suave. Forma de Embalaje - Botellas de vidrio o plástico de diferentes capacidades (250 ml, 500 ml, 1 L).	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	ACEITE DE AJONJOLI
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	El aceite de ajonjolí es un aceite vegetal extraído de las semillas de la planta de ajonjolí (<i>Sesamum indicum</i>). Es un producto versátil utilizado en la cocina para agregar sabor y textura a diversas preparaciones.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características - Olor: Aroma intenso y característico a nuez. - Forma: Líquido transparente o ligeramente amarillento. - Color: Amarillo claro o dorado. - Sabor: Sabor intenso y ligeramente amargo. - Textura: Líquida y suave. Forma de Embalaje - Botellas de vidrio o plástico de diferentes capacidades (250 ml, 500 ml, 1 L).	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CAFÉ MOLIDO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de café (<i>Coffea arabica</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
- Olor: Aroma intenso y característico a café. - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Polvo fino. - Forma de Embalaje: Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	TRIGO PELADO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigo (<i>Triticum aestivum</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a trigo. - Color: Blanco o crema. - Textura: Harina fina. - Forma de Embalaje: Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. A517 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MOTE PELADO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El mote pelado es un producto alimenticio obtenido de la quinua o el maíz.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Ligeramente dulce. - Textura: Gránulos suaves. - Color: Blanco o crema. - Humedad: Máximo 12%. - Forma de Embalaje: Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CEBADA TOSTADA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La cebada tostada es un producto obtenido a partir de granos de cebada que han sido tostados para realzar su sabor y textura. Se utiliza en la preparación de sopas, ensaladas y otros platos.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Características <ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma a grano tostado. - Forma: Gránulos de cebada tostados. - Color: Marrón claro o dorado. - Sabor: Sabor nutrido y ligeramente tostado. - Textura: Crocante. 	
Forma de Embalaje	
- Bolsas de plástico o papel que contienen los granos de cebada tostada.	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La maicena es un producto alimenticio obtenido de la harina de maíz.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Insípido. - Textura: Polvo fino. - Color: Blanco. - Humedad: Máximo 12%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje: Paquete o cajita de papel o cartón de 100 g o 500 g	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CHUÑO X 25 KG
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El chuño es un producto alimenticio obtenido de la papa (<i>Solanum tuberosum</i>) que ha sido sometida a un proceso de deshidratación y molienda.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Físicas - Olor: Aroma característico a papa seca. - Sabor: Sabor dulce y ligeramente amargo. - Textura: Polvo fino o gránulos pequeños. - Color: Blanco o crema. 	
Forma de Embalaje: Saco de papel o polipropileno	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SEMOLA
Unidad de medida:	BOLSA
Descripción general:	La sémola es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigo duro (<i>Triticum durum</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a trigo. - Color: Amarillo claro o dorado. - Textura: Gránulos finos y suaves. - Humedad: Máximo 12%. - Proteínas: Mínimo 12%. - Grasas: Máximo 2%. 	
Forma de Embalaje <ul style="list-style-type: none"> - Envase: Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. - Etiqueta: Debe incluir información de identificación, ingredientes, valor nutricional y fecha de vencimiento. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	COCOA EN POLVO
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de cacao.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma a chocolate. - Sabor: Sabor a chocolate amargo. - Textura: Polvo fino. - Color: Marrón claro o oscuro. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de papel o plástico con cierre de tapa o adhesivo. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CANELA ENTERA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La canela entera es una especia obtenida de la corteza del árbol de canela (<i>Cinnamomum verum</i>). Se utiliza como condimento en diversas preparaciones culinarias.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma cálido y característico a canela. - Forma: Ramas o palitos delgados y curvados. - Color: Marrón claro o rojizo. - Sabor: Sabor cálido y dulce. - Textura: Dura y fibrosa. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de plástico o papel que contienen las ramas de canela. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CLAVO DE OLOR
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Especia obtenida de la flor del clavero (<i>Syzygium aromaticum</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico del producto. - Sabor: Sabor característico del producto. - Textura: Polvo o gránulos finos. - Color: Blanco o crema. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Saco de papel o polipropileno de 25 kg, con cierre de cordel o adhesivo. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PALILLO MOLIDO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El palillo es una planta medicinal utilizada como condimento
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Picante y ligeramente amargo. - Textura: Polvo fino. - Color: Verde claro o marrón. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 100 g o 500 g.. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	ACHIOTE
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El achiote, (Bixa orellana) es una especie botánica de planta arborecente de las regiones intertropicales de América. Estos colorantes de origen vegetal son aptos para mejorar el color de los alimentos; su color varía del rojo al marrón dependiendo del tipo de solvente utilizado para su extracción
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - No deberá presentar agregados de féculas extrañas a la especie. - El contenido de impurezas no excederá el 3% (m/m). - Estará libre de cualquier olor y sabor extraños. - Deberá estar exento de colorantes artificiales 	
Envase y/o Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Según la NTP 209.200: 1982; las semillas deberán estar limpias y ser convenientemente secadas, a fin de que alcancen la humedad adecuada que garantice su conservación. El achiote molido solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	GLUTAMATO MONOSODICO X 1KG
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El glutamato monosódico es un aditivo alimentario utilizado como potenciador del sabor.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Insípido. - Textura: Polvo blanco. - Color: Blanco. - Humedad: Máximo 2%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	COMINO MOLIDO X 4 g SOBRES EN CAJA 100 Unid.
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Especia obtenida de las semillas del comino (<i>Cuminum cyminum</i>).
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a comino. - Sabor: Sabor picante y aromático. - Textura: Dura y fibrosa. - Color: Marrón claro o oscuro 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Caja de cartón con 100 sobres de papel o polipropileno. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PIMIENTA EN POLVO (Caja)
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de pimienta (<i>Piper nigrum</i>).
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a pimienta. - Color: Blanco o negro. - Textura: Polvo fino. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Caja de papel o cartón x 100 sobres con bolsa de plástico interior. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	OREGANO EN POLVO X 50 GR. CAJA x 50 SOBRES
Unidad de medida:	CAJA
Descripción general:	El orégano es una planta medicinal utilizada como condimento.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Picante y ligeramente amargo. - Textura: Polvo fino. - Color: Verde claro o marrón. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Caja de papel o cartón con bolsa de plástico interior. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	ESENCIA DE VAINILLA X 90 ML
Unidad de medida:	BOTELLA
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la extracción de la vainilla (<i>Vanilla planifolia</i>).
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a vainilla. - Sabor: Sabor dulce y cremoso. - Textura: Líquida. - Color: Amarillo claro o dorado 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Frasco de vidrio con tapa de metal o plástico. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	VINAGRE BLANCO X 600 mL
Unidad de medida:	BOTELLA
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la fermentación de vinos blancos.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a vinagre. - Color: Incoloro o blanco claro. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Botella de vidrio o plástico de 600 ml. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	VINAGRE TINTO X 600 mL
Unidad de medida:	BOTELLA
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la fermentación de vinos tintos.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a vinagre. - Color: Rojo claro o intenso. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Botella de vidrio o plástico de 100 ml o 600 ml. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CHOCOLATE EN BARRA
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	El chocolate en barra es un producto obtenido a partir de la mezcla de cacao, azúcar y leche (opcional). Se presenta en forma de barra rectangular. Se utiliza como postre o snack.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma a chocolate. - Forma: Barra rectangular. - Color: Marrón claro o oscuro 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envoltura de papel metálico 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MERMELADA DE FRESA X 1 KG
Unidad de medida:	FRASCO
Descripción general:	La mermelada es un producto alimenticio obtenido de la cocción de frutas y azúcar.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Dulce y ligeramente ácido. - Textura: Pasta suave y gelatinosa. - Color: Rojo claro o dorado. - Humedad: Máximo 20%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de vidrio o plástico de 1 kg. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 G
Unidad de medida:	LATA
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la conservación de duraznos en almíbar.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a durazno. - Sabor: Sabor dulce y ácido. - Textura: Suave y gelatinosa. - Color: Amarillo claro o dorado. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Frasco de vidrio con tapa de metal o plástico. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	GUINDON
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El guindon es un tipo de fruta seca utilizada en repostería y cocina.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Dulce y ligeramente ácido. - Textura: Suave y gelatinosa. - Color: Rojo o amarillo. - Humedad: Máximo 20%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PASA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Frutas secas obtenidas de la uva (Vitis vinifera).
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a pasas. - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Suave y gelatinosa. - Humedad: Máximo 20%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto lácteo obtenido de la leche de vaca.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a leche. - Color: Blanco o crema. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Tarro de vidrio azul de 400 ml. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE EVAPORADA SEMI DESCREMADA X 400 g
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto lácteo obtenido de la leche de vaca.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a leche. - Color: Blanco o crema. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Tarro de vidrio azul de 400 ml. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto lácteo obtenido de la leche de vaca sin lactosa.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a leche. - Color: Blanco o crema. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de cartón o plástico de 400 ml. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE ENTERA SIN LATOSA X 170 G X 48 UNID
Unidad de medida:	CAJA
Descripción general:	Producto lácteo obtenido de la leche de vaca.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a leche. - Color: Blanco o crema. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de cartón o plástico de 170 ml 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MANTEQUILLA X 390 gr
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La mantequilla es un producto lácteo obtenido de la crema de leche
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Dulce y ligeramente ácido. - Textura: Suave y cremosa. - Color: Amarillo claro o dorado. - Humedad: Máximo 16%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y refrigerado, temperatura entre 2°C y 8°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 3 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de papel o plástico de 390 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	QUESO PASTEURIZADO DE VACA SIN SAL X 1KG
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto lácteo obtenido de la leche de vaca pasteurizada.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a queso. - Color: Amarillo claro o dorado. - Textura: Sólida y cremosa. - Transporte: Vehículos refrigerados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y refrigerado, temperatura entre 2°C y 8°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de plástico o papel de 100 g o 500 g 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	GALLETA DE SODA X 28 gr APROX.
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la mezcla de harina, azúcar y otros ingredientes.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a galleta. - Sabor: Sabor dulce y salado. - Textura: Crocante. - Color: Blanco o dorado 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno con cierre de cordel o adhesivo 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PAN FRANCES
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la fermentación de harina de trigo.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a pan. - Color: Dorado claro o oscuro. - Textura: Suave y esponjosa. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	TOSTADA X 10
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la tostada de pan.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a pan tostado. - Color: Dorado claro o oscuro. - Textura: Crocante. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PANETON
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	El panetón es un producto alimenticio tipo pan dulce, elaborado con harina de trigo, azúcar, huevos, mantequilla y frutas secas, destinado al consumo humano
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a panetón. - Color: Dorado claro o marrón claro. - Textura: Suave y esponjosa. - Humedad: Máximo 25%. - Grasas: Mínimo 10%. - Proteínas: Mínimo 8%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase: Bolsa de papel o plástico de 400 g o 800 g. - Etiqueta: Debe incluir información de identificación, ingredientes, valor nutricional y fecha de vencimiento. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CHANCACA EN CHIPA
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La chancaca es un producto obtenido a partir de la caña de azúcar. Se presenta en forma de trozos o chipas de azúcar moreno. Se utiliza como edulcorante en diversas preparaciones culinarias.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma a azúcar moreno. - Forma: Trozos o chipas irregulares. - Color: Marrón claro o oscuro. - Sabor: Sabor dulce y ligeramente caramelo. - Textura: Dura y cristalina. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de plástico o papel que contienen los trozos de chancaca 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	FLAN INSTANTANEO X 5 KG
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la mezcla de ingredientes para preparar flan.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a flan. - Sabor: Sabor dulce y cremoso. - Textura: Polvo fino. - Color: Blanco o crema. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno con cierre de cordel o adhesivo 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	GELATINA X 5 KG
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La gelatina es un producto alimenticio obtenido de la hidrólisis de colágeno animal, utilizado como agente gelificante y espesante en la industria alimentaria.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Características: Físicas <ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Insípido y ligeramente amargo. - Textura: Polvo fino o gránulos pequeños. - Color: Blanco o crema. - Características: Químicas <ul style="list-style-type: none"> - Proteínas: Mínimo 85%. - Grasas: Máximo 2%. - Humedad: Máximo 12% 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 5 kg. - Cierre de cordel o adhesivo. - Etiqueta con información de identificación, ingredientes, valor nutricional y fecha de vencimiento 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MAYONESA X 1KG
Unidad de medida:	FRASCO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la mezcla de aceite, huevo y vinagre.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a mayonesa. - Color: Blanco o crema. - Textura: Pasta suave y homogénea. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y refrigerado, temperatura entre 2°C y 8°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de plástico o vidrio de 1 kg 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MOSTAZA X 227 GR
Unidad de medida:	FRASCO
Descripción general:	La mostaza es un condimento obtenido de las semillas de la planta de mostaza (Brassica juncea).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Picante y ligeramente amargo. - Textura: Pasta suave. - Color: Amarillo claro o dorado. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Frasco de vidrio con tapa de metal o plástico de 227 g o 500 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SILLAO
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la fermentación de soya y sal.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a soya - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Líquida y viscosa. - Humedad: Máximo 20% - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de vidrio o plástico de 100 ml o 500 ml. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PASTA DE TOMATE
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la cocción de tomates y azúcar.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a tomate. - Color: Rojo claro o intenso. - Textura: Pasta suave y homogénea. - Humedad: Máximo 20%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de vidrio o plástico de 100 ml o 500 ml. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SALSA DE OSTION X 500 mL
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la cocción de ostiones y especias.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a ostión. - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Pasta suave y homogénea - Humedad: Máximo 20%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de vidrio o plástico de 100 ml o 500 ml. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	HONGO SECO Y LAUREL
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El hongo seco y laurel son ingredientes utilizados en cocina para agregar sabor y aroma.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Intenso y característico. - Textura: Seca y quebradiza. - Color: Marrón o verde. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 100 g o 500 g 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	TE A GRANEL
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de las hojas de la planta de té (Camellia sinensis).
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a té. - Color: Verde claro o marrón claro. - Textura: Hojas secas y quebradizas. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LINASA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La linaza es un producto alimenticio obtenido de las semillas de la planta de lino (Linum usitatissimum).
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Ligeramente amargo. - Textura: Polvo fino. - Color: Marrón claro. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	ANIS FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	El anís filtrante es un producto utilizado para preparar infusiones y bebidas. Se presenta en forma de sobres filtrantes que contienen semillas de anís
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a anís. - Forma: Sobres filtrantes de papel. - Color: Blanco o crema (sobres) y marrón claro (semillas de anís). - Sabor: Sabor dulce y ligeramente anisado. - Textura: Sobres de papel delgado y semillas de anís pequeñas y duras 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Caja de cartón que contiene 100 sobres filtrantes 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES
Unidad de medida:	UNIDAD UNIDAD
Descripción general:	La manzanilla es una planta medicinal utilizada para preparar infusiones.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Ligeramente amargo y floral. - Textura: Hojas secas y quebradizas. - Color: Verde claro o amarillo. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Paquete de papel o cartón con 100 sobres de papel 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MAIZ PACCHO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de maíz (Zea mays).
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a maíz. - Color: Amarillo claro o dorado. - Textura: Harina fina. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	HARINA DE HABAS
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Es el producto obtenido a partir de granos de haba seca de la especie Vicia faba L., que han pasado por un proceso de tratamiento térmico como cocción, tostado o extrusión y posterior molienda reduciéndolos a un polvo fino de determinados grados de granulometría para su uso y consumo directo.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - olor y sabor: Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez 	
Envase y/o embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	AJONJOLI
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de las semillas de la planta de ajonjolí (<i>Sesamum indicum</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a ajonjolí. - Color: Blanco o crema. - Textura: Semillas pequeñas y oleosas. - Humedad: Máximo 10%. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CANELA CHINA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la corteza de la canela (<i>Cinnamomum verum</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a canela. - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Polvo fino o palitos. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MANI MOLIDO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de mani (<i>Arachis hypogaea</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a maní. - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Polvo fino. - Humedad: Máximo 10%. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SALSA BARBACOA X 400GR
Unidad de medida:	FRASCO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la mezcla de ingredientes para preparar salsas.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características: - Olor: Aroma intenso y característico a barbacoa. - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Pasta suave y homogénea. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción Forma de Embalaje - Botella de vidrio o plástico de 400 ml. APROX.	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	QUINUA GRANEL
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características: - REQUISITOS: Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales. Envase y/o embalaje - Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinoa. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	QUINUA PERLADA POR PAQUETE
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Quinoa perlada selecta. Elaborado a base de quinoa blanca Seleccionados y perlados en seco para eliminar la saponina (No amarga). No se necesita lavar ni escoger. Se cocina en 15 minutos. Libre de gluten / Libre de impurezas
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características: - Color Natural, característico de la variedad, Olor Natural, sin olores extraños, Sabor Característico, Aspecto: Homogéneo y uniforme	



3.3 Condiciones de operación

Los bienes a entregar deberán ser manipulados en condiciones normales de temperatura y humedad, durante el tiempo de traslado.

3.4 Embalaje y rotulado

3.4.1 Embalaje

SEGÚN FICHA TECNICA

3.4.2 Rotulado

SEGÚN FICHA TECNICA

3.5 Modalidad de ejecución llave en mano

3.5.1 Instalación

NO APLICA

3.5.2 Puesta en funcionamiento

NO APLICA

3.6 Transporte

El transporte y manipulación de los alimentos deben cumplir con lo establecido en la "Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos" aprobado mediante R.D. N°154-2011-AG-SENASA-DIAI, en el cual deberá de considerar:

- El transporte de ser para uso exclusivo para alimentos, en forma higiénica evitando su alteración contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación manteniendo el control de la temperatura y humedad.

3.7 Seguros

El contratista es responsable de proveer los seguros necesarios si fuera el caso, para el cumplimiento de la ejecución de la prestación.

3.8 Garantía comercial

El contratista deberá de proveer a través de una declaración jurada, una garantía comercial por los productos, en la cual se comprometa a que, si existiera alguna observación en cuanto a las especificaciones técnicas solicitadas al momento de la recepción de los bienes, el contratista deberá de reemplazar inmediatamente, por un producto que cumpla con lo requerido en las especificaciones técnicas.

3.9 Disponibilidad de servicios y repuestos

El proveedor deberá contar con un establecimiento en cual cuente con el servicio de atención al cliente, dentro del distrito de Barranca para las coordinaciones y consultas que requiera la Entidad.

3.10 Prestaciones accesorias a la prestación principal

3.10.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

NO APLICA



3.10.2 Soporte técnico

NO APLICA

3.10.3 Capacitación y/o entrenamiento

NO APLICA

3.10.4 Otras prestaciones accesorias

NO APLICA

3.11 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.11.1 Lugar

Los alimentos serán entregados al responsable del almacén central del Hospital Barranca Cajatambo y Servicios Básicos de Salud, sito en Av. Nicolas de Piérola N°210-224, Distrito de Barranca, Provincia de Barranca, Departamento de Lima, en horario de 08:30 a 16:00 horas.

3.11.2 Plazo

El plazo de ejecución de la prestación será de 10 meses, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de compra

Los alimentos serán entregados de manera mensual de acuerdo con el siguiente cronograma:

N°	NOMBRE DEL ITEM	MEDIDA	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 500ml	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
2	ACEITE DE AJONJOLI X 2570 mL	UND	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
3	CAFÉ MOLIDO X 1Kg	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
4	TRIGO PELADO	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
5	MAIZ MOTE PELADO	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
6	CEBADA TOSTADA	KILO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
7	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
8	CHUÑO X 25 KILOS	BOLSA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2.2	20.20
9	SEMOLA X 200 g	BOLSA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
10	COCOA EN POLVO X 150 g	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
11	CANELA ENTERA	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
12	CLAVO DE Olor	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
13	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
14	ACHIOTE MOLIDO	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
15	GLUTAMATO MONOSODICO X 1KG	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
16	COMINO MOLIDO X 4GR. CAJA POR 100 SOBRES	CAJA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
17	PIMIENTA EN POLVÓX 125gr	CAJA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30



(BASES INTEGRADAS)

18	OREGANO EN POLVO X 50 GR. CAJA POR 50 SOBRES	CAJA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
19	ESENCIA DE VAINILLA X 90 mL	BOTELL A	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
20	VINAGRE BLANCO X 600 mL Aprox.	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
21	VINAGRE TINTO X 600 mL Aprox.	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
22	CHOCOLATE EN BARRA X 90 g	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40
23	MERMELADA DE PRESA X 1 KG	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
24	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 G	LATA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30
25	GUINDON	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
26	PASAS	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
27	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,440
28	LECHE EVAPORADA SEMIDECREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,440
29	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	UNIDAD	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,440
30	LECHE ENTERA SIN LATOSA X 170 G APROX. X 48 UNID	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
31	MANTEQUILLA X 400 gr	PAQTE	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
32	QUESO PASTEURIZADO	KILO	70	70	50	70	70	70	70	70	70	70	680
33	GALLETAS DE SODA X 28 gr APROX.	UNIDAD	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1,500
34	PAN FRANCES	UNIDAD	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	6,800	68,000
35	TOSTADA X 10	UNIDAD	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700
36	PANETON X 1 kg	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	45
37	CHANCACA EN CHIPA	CHIPA	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	22
38	FLAN INSTANTANEO X 5 KG	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
39	GELATINA X 5 KG	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
40	MAYONESA X 1KG	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	32
41	MOSTAZA X 227 GR	FRASCO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
42	SILLAO X 500 ML	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
43	PASTA DE TOMATE X 320 GR	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
44	SALSA DE OSTION X 500 mL	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
45	HONGO SECO Y LAUREL	KILO	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.5	0.5	3.40
46	TE A GRANEL	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
47	LINASA (AL PESO)	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
48	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
49	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30



50	MAIZ PACCHO	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
51	HARINA DE HABAS	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
52	AJONJOLI	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
53	CANELA CHINA	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
54	MANI MOLIDO	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
55	SALSA BARBACOA X 400GR APROX.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
56	QUINUA GRANO ORGANICO X 250 G	BOLSA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
57	QUINUA GRADO 1	KILO	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150

Nota: la primera entrega se realizará a los cinco (05) días hábiles de suscrito el contrato, las demás entregas se realizar durante la primera semana de cada mes, en coordinación con el área usuaria.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.1. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR:

- Contar con el Registro Nacional de Proveedores-RNP-Bienes
- Registro Único del Contribuyente-RUC, con el objeto de la contratación.
- Licencia de Funcionamiento con el giro de negocio objeto de la contratación.
- Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario, emitido por la Autoridad de Salud competente y vigente a la fecha.

4.2. EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR:

- El Proveedor debiera de acreditar una experiencia acumulada mayor a tres (03) veces el valor estimado, por la contratación de bienes iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, con una antigüedad no mayor a ocho (08) años, contados a partir de la conformidad.
- Se, considerara bienes iguales y/o similares al suministro de viveres en general a instituciones del estado

V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1 Otras obligaciones

5.1.1 Otras obligaciones del contratista

- Carnet de sanidad emitido por un establecimiento de salud
- Contar con el uniforme adecuado para la manipulación de alimentos de consumo humano.

5.1.2 Otras obligaciones de la Entidad

- Otorgar las facilidades para internamientos de los bienes

5.2 Adelantos

La entidad no entregara adelantos

5.3 Subcontratación

El contratista no podrá subcontratar ninguno de los ítems

5.4 Confidencialidad

La empresa proveedora debiera guardar confidencialidad de la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución de las prestaciones y la información producida una vez que se hayan concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el contratista



5.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

Durante la ejecución del contrato, la entidad, mediante su área de nutrición podrá realizar la calidad de los bienes entregados a través del método de muestreo aleatorio, para la comprobación de la calidad y vigencia de los bienes, así como el tipo y la oportunidad de presentación de los certificados de conformidad o certificados de inspección u otros documentos de carácter obligatorio que estén previstos en los documentos del procedimiento

5.6 Conformidad de los bienes

5.6.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción será otorgada por el responsable de la UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES y la conformidad será otorgada por la UNIDAD ORGÁNICA de NUTRICION Y DIETETICA del Hospital Barranca Cajatambo y Servicios Básicos de Salud, en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS HÁBILES días de producida la recepción

5.6.2 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

NO APLICA

5.6.3 Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

NO APLICA

5.7 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con la cantidad entregada.

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

- Recepción del responsable del área de almacén del establecimiento de salud y/o quien haga sus veces.
- Informa del funcionario responsable de la Unidad de Nutrición y Dietético emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto, sito en Jr. Alfonso Ugarte N°350, Distrito de Supe, Provincia de Barranca, Departamento de Lima, en horario de 08:30 a 16:00 horas.

5.8 Fórmula de reajuste

No se aplicará reajustes

5.9 Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las presentaciones objeto del contrato la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día atraso la penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0,10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en Días}}$$

donde F tiene los siguientes valores:

- a) para plazos menores o iguales sesenta (60) días para bienes y servicio: F=040
- b) para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes y servicios: F=025



5.10 Otras penalidades aplicables

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.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Entrega de productos con fecha de vigencia vencido	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición
02	Entrega de productos sin peso exacto	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición.
03	Incumplimiento de las especificaciones técnicas de los bienes	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición.
04	No contar con el personal debidamente uniformado (indumentaria adecuada para el manejo de alimentos)	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición

5.11 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 UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

5.12 Condiciones de los consorcios

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato. Asimismo, el área usuaria puede establecer:

- Máximo dos (02) de consorciados
- Un porcentaje mínimo de 20% participación de cada consorciado
- El integrante del consorcio que acredite mayor experiencia cumpla con un porcentaje mínimo de 50 % de participación

5.13 Validez de la oferta

La oferta deberá tener validez desde la suscripción del contrato y/o firma de la orden de compra, suscrita por el proveedor, quedando obligado a su cumplimiento.

5.14 Anticorrupción

Con la elaboración y notificación de la Orden de Servicio, se formaliza el vínculo contractual, para lo cual se incluirá el siguiente texto:

Con la notificación de la presente, El Proveedor, declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, haber negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.



EL Proveedor, 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.

EL Proveedor, 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.

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, da el derecho al Gobierno Regional de Ancash a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que se remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.







Requerimiento Especificaciones Técnicas

Órgano y/o Unidad Orgánica	SERVICIO DE NUTRICION Y DIATETICA DEL HOSPITAL SUPE LAURA ESTHER RODRIGUEZ DULANTO
Actividad del POI:	SERVICIO DE NUTRICION
Denominación de la contratación:	ADQUISICION DE VIVERES SECOS SIN FICHA TECNICA PARA EL HOSPITAL DE SUPE LAURA ESTHER RODRIGUEZ DULANTO CORRESPONDIENTE A LOS MESES DE MARZO A DICIEMBRE 2025



I. FINALIDAD PÚBLICA

Fortalecer la atención integral de los pacientes y personal asistencial con un servicio de alimentación de calidad durante su permanencia en el Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto.

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

el presente requerimiento tiene por objetivo establecer las condiciones técnicas y legales para contratar a una persona natural y/o jurídica encargada de suministrar víveres secos, que no cuentan con ficha técnica del OSCE, para el servicio de nutrición del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 Descripción de los bienes a contratar

N° ITEM	PRODUCTO	MEDIDA	TOTAL
1	PASTA WANTAN	PQTE	40
2	CAFÉ DE CEBADA INSTANTANEO X 195 gr	UNIDAD	40
3	CAFÉ INSTANTANEO x 200 gr.	UNIDAD	40
4	QUINUA PERLADA	Kg.	50
5	MAIZ MOTE PELADO	Kg	30
6	MORON ENTERO	Kg	20
7	LINAZA EN GRANO	Kg	30
8	KIWICHA	Kg	20
9	TARWI (CHOCHO)	Kg	20
10	MAIZ PACCHO	Kg	20
11	CACAO A GRANEL	UNIDAD	30
12	CEBADA TOSTADA	Kg	60
13	HARINA DE CAMOTE X 1kg	Kg	5
14	HARINA DE HABAS	Kg	5
15	HARINA DE MAIZ	Kg	10
16	HARINA DE ARVEJAS	Kg	5
17	POLVO DE HORNEAR X 20 GR.	UNIDAD	9
18	SEMOLA x 200 gr.	UNIDAD	150
19	MARGARINA SIN SAL A GRANEL	kg	10



20	COCOA EL POLVO X 160 Gr.	UNIDAD	16
21	CANELA ENTERA	Kg	10
22	CANELA EN POLVO A GRANEL	Kg	1
23	AJONJOLI	Kg	5
24	SALSA DE TAUSI X 500 ML	BOTELLA	20
25	GLUTAMATO MONOSODICO X 1Kg	Kg	10
26	VINAGRE BLANCO X 600 ML APROX.	UNIDAD	80
27	VINAGRE TINTO X 600 ML APROX.	UNIDAD	60
28	MERMELADA DE FRESA x 1 kg.	UNIDAD	30
29	MANJAR BLANCO x 1kg.	UNIDAD	10
30	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR.	UNIDAD	40
31	CONSERVA DE PIÑA EN RODAJAS EN ALMIBAR X 340 GR.	UNIDAD	24
32	COCO RALLADO	Kg	1
33	GUINDON	KILO	12
34	PASAS	Kg	20
35	MANI PELADO	Kg	10
36	PECANA PELADA	Kg	10
37	LECHE CONDENSADA X 400 Gr Aprox.	UNIDAD	10
38	LECHE ENTERA EN POLVO x 96 gr. Aprox.	SOBRE	19
39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA x 400 gr. APROX.	UNIDAD	480
40	LECHE EVAPOTRADA SIN LACTOSA x 400 gr. APROX.	UNIDAD	480
41	LECHE DE SOYA x 410 ml.	LATA	60
42	QUESO PARMESANO	SOBRE	50
43	QUESO PASTEURIZADO	KILO	250
44	YOGUR X 1.90 ml	GALON	80
45	GALLETA SODA x 28 gr. APROX.	PAQUETE	1,500
46	GALLETA VAINILLA X 37 gr. APROX. X 6	PAQUETE	500
47	PAN FRANCES	UNIDAD	39,650
48	TOSTADAS x 10	UNIDAD	100
49	FLAN INSTANTANEO x 5 Kg.	UNIDAD	20
50	GELATINA X 5 Kg.	UNIDAD	40
51	COLAPIZ x 20 gr.	UNIDAD	6
52	KETCHUP x 390 gr.	UNIDAD	40
53	MOSTAZA x 500 gr.	UNIDAD	30
54	SALSA DE TAMARINDO X 500 ML	BOTELLA	30
55	SALSA DE OSTION X 500 ml	UNIDAD	40
56	SALSA DE SOYA (SILLAU) x 500 ml	BOTELLA	45
57	MENSI X 500 mL APROX.	UNIDAD	30
58	SALSA BARBACOA X 400 Gr. APROX.	FRASCO	30
59	HONGO SECO	Kg	2
60	ANÍS ENETRO (AL PESO)	Kg	8
61	LAUREL (AL PESO)	Kg	1
62	HIERBA LUISA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	20
63	FLOR DE JAMAICA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	20
64	ACEITE DE AJONJOLI X 270 ML	UNIDAD	20

(BASES INTEGRADAS)



65	TRIGO PELADO	Kg	10
66	MAICENA - ALMIDÓN DE MAÍZ	Kg	20
67	CLAVO DE OLOR	Kg	5
68	COMINO MOLIDO X 4 g/APROX. X 100	Kg	3
69	PIMIENTA MOLIDO X 125 Gr	Kg	3
70	OREGANO SECO X 50 Gr	Kg	2
71	ESENCIA DE VAINILLA X 90 ML	FRASCO	4
72	LECHE ENTERA SIN LACTOSA x 410 gr. APROX.	UNIDAD	1,440
73	CHANCACA X CHIPA	UNIDAD	5
74	PASTA DE TOMATE X 320 Gr.	SOBRE	20
75	ANÍS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	10
76	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	20

3.2 Características técnicas

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CAFÉ INSTANTANEO X 200 G
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de café (Coffea arabica).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a café. - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Polvo fino. - Forma de Embalaje: Bolsa de papel o plástico de 200 g o 500 g. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	TRIGO PELADO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigo (Triticum aestivum).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a trigo. - Color: Blanco o crema. - Textura: Harina fina. - Forma de Embalaje: Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. A517 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MAÍZ MOTE PELADO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El mote pelado es un producto alimenticio obtenido de la quinua o el maíz.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Ligeramente dulce. - Textura: Gránulos suaves. - Color: Blanco o crema. - Humedad: Máximo 12%. - Forma de Embalaje: Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CEBADA TOSTADA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La cebada tostada es un producto obtenido a partir de granos de cebada que han sido tostados para realzar su sabor y textura. Se utiliza en la preparación de sopas, ensaladas y otros platos.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Características - Olor: Aroma a grano tostado. - Forma: Granos de cebada tostados. - Color: Marrón claro o dorado. - Sabor: Sabor nutritivo y ligeramente tostado. - Textura: Crocante. 	
Forma de Embalaje - Bolsas de plástico o papel que contienen los granos de cebada tostada.	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MAICENA - ALMIDÓN DE MAÍZ
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La maicena es un producto alimenticio obtenido de la harina de maíz.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Insípido. - Textura: Polvo fino. - Color: Blanco. - Humedad: Máximo 12%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje: Paquete o caja de papel o cartón de 100 g o 500 g	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SEMOLA
Unidad de medida:	BOLSA
Descripción general:	La sémola es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigo duro (<i>Triticum durum</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a trigo. - Color: Amarillo claro o dorado. - Textura: Gránulos finos y suaves. - Humedad: Máximo 12%. - Proteínas: Mínimo 12%. - Grasas: Máximo 2%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase: Bolsa de papel o polipropileno de 200 g. - Etiqueta: Debe incluir información de identificación, ingredientes, valor nutricional y fecha de vencimiento. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	COCOA EN POLVO X 160 G
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de cacao.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma a chocolate. - Sabor: Sabor a chocolate amargo. - Textura: Polvo fino. - Color: Marrón claro o oscuro. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de papel o plástico con cierre de tapa o adhesivo. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CANELA ENTERA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La canela entera es una especia obtenida de la corteza del árbol de canela (<i>Cinnamomum verum</i>). Se utiliza como condimento en diversas preparaciones culinarias.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma cálido y característico a canela. - Forma: Ramas o palitos delgados y curvados. - Color: Marrón claro o rojizo. - Sabor: Sabor cálido y dulce. - Textura: Dura y fibrosa. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de plástico o papel que contienen las ramas de canela. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CLAVO DE OLOR
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Especia obtenida de la flor del clavelero (<i>Syzygium aromaticum</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico del producto. - Sabor: Sabor característico del producto. - Textura: Polvo o gránulos finos. - Color: Blanco o crema. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Saco de papel o polipropileno de 25 kg, con cierre de cordel o adhesivo. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	GLUTAMATO MONOSÓDICO X 1KG
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El glutamato monosódico es un aditivo alimentario utilizado como potenciador del sabor.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Insípido. - Textura: Polvo blanco. - Color: Blanco. - Humedad: Máximo 2%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	COMINO MOLIDO X 4 g SOBRES EN CAJA 100 Unid.
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Especia obtenida de las semillas del comino (<i>Cuminum cyminum</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a comino. - Sabor: Sabor picante y aromático. - Textura: Dura y fibrosa. - Color: Marrón claro o oscuro 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Caja de cartón con 100 sobres de papel o polipropileno. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PIMIENTA MOLIDA X 125 G
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de pimienta (<i>Piper nigrum</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a pimienta. - Color: Blanco o negro. - Textura: Polvo fino. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Caja de papel o cartón x 100 sobres con bolsa de plástico interior. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	OREGANO SECO X 50 GR,
Unidad de medida:	CAJA
Descripción general:	El oregano es una planta medicinal utilizada como condimento.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Picante y ligeramente amargo. - Textura: Polvo fino. - Color: Verde claro o marrón. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Caja de papel o cartón con bolsa de plástico interior. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	ESENCIA DE VAINILLA X 90 ML
Unidad de medida:	BOTELLA
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la extracción de la vainilla (<i>Vanilla planifolia</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a vainilla. - Sabor: Sabor dulce y cremoso. - Textura: Líquida. - Color: Amarillo claro o dorado 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Frasco de vidrio con tapa de metal o plástico. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	VINAGRE BLANCO X 600 mL
Unidad de medida:	BOTELLA
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la fermentación de vinos blancos.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a vinagre. - Color: Incoloro o blanco claro. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Botella de vidrio o plástico de 600 ml. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	VINAGRE TINTO X 600 mL
Unidad de medida:	BOTELLA
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la fermentación de vinos tintos.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a vinagre. - Color: Rojo claro o intenso. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Botella de vidrio o plástico de 100 ml o 600 ml. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MANJAR BLANCO X 1Kg
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Es un producto lácteo obtenido por la concentración mediante el sometimiento al calor a presión normal, en todo o en parte del proceso de leche cruda o leche procesadas, con el agregado de azúcares y otros ingredientes o aditivos permitidos.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma a dulce. - Textura: Suave, cremosa - Color: entre crema y café 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envoltura de papel metálico 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MERMELADA DE FRESA X 1 KG
Unidad de medida:	FRASCO
Descripción general:	La mermelada es un producto alimenticio obtenido de la cocción de frutas y azúcar.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Dulce y ligeramente ácido. - Textura: Pasta suave y gelatinosa. - Color: Rojo claro o dorado. - Humedad: Máximo 20%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de vidrio o plástico de 1 kg. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 G
Unidad de medida:	LATA
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la conservación de duraznos en almibar.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a durazno. - Sabor: Sabor dulce y ácido. - Textura: Suave y gelatinosa. - Color: Amarillo claro o dorado. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Frasco de vidrio con tapa de metal o plástico. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	GUINDON
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El guindon es un tipo de fruta seca utilizada en repostería y cocina.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Dulce y ligeramente ácido. - Textura: Suave y gelatinosa. - Color: Rojo o amarillo. - Humedad: Máximo 20%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PASA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Frutas secas obtenidas de la uva (<i>Vitis vinifera</i>).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a pasas. - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Suave y gelatinosa. - Humedad: Máximo 20%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE CONDENSADA X 400 g APROX.
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La leche condensada es leche de vaca a la que se le ha extraído agua y agregado azúcar, lo que resulta en un producto espeso y de sabor dulce.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma agradable de sabor dulce concentrado. - Color: Amarillento cremoso. - Textura: Espesa acuosa. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Tarro de 400 ml. Aprox. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto lácteo obtenido de la leche de vaca.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a leche. - Color: Blanco o crema. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Tarro de vidrio azul de 400 ml. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto lácteo obtenido de la leche de vaca sin lactosa.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a leche. - Color: Blanco o crema. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de cartón o plástico de 400 ml. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE ENTERA SIN LACTOSA X 410 G APROX
Unidad de medida:	CAJA
Descripción general:	Producto lácteo obtenido de la leche de vaca.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a leche. - Color: Blanco o crema. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de cartón o plástico de 410 ml 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	QUESO PASTEURIZADO
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto lácteo obtenido de la leche de vaca pasteurizada.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a queso. - Color: Amarillo claro o dorado. - Textura: Sólida y cremosa. - Transporte: Vehículos refrigerados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y refrigerado, temperatura entre 2°C y 8°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de plástico o papel de 100 g o 500 g 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	GALLETA DE SODA X 28 gr APROX.
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la mezcla de harina, azúcar y otros ingredientes.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a galleta. - Sabor: Sabor dulce y salado. - Textura: Crocante. - Color: Blanco o dorado 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno con cierre de cordel o adhesivo 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PAN FRANCES
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la fermentación de harina de trigo.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a pan. - Color: Dorado claro o oscuro. - Textura: Suave y esponjosa - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	TOSTADA X 10
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la tostada de pan.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a pan tostado. - Color: Dorado claro o oscuro. - Textura: Crocante. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 100 g o 500 g. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MENSI X 400 g
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La Salsa Mensi es un aderezo de origen oriental, elaborado a base de soya y trigo fermentados naturalmente en salmuera, y aderezado con ajos frescos y una mezcla de ingredientes seleccionados
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Ajo y soya fermentada. - Aspecto y color: marrón brillante. - Textura: Semi líquida y homogénea. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y refrigerado, temperatura entre 2°C y 8°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de plástico o vidrio de 400 g Aprox. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CHANCACA EN CHIPA
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La chancaca es un producto obtenido a partir de la caña de azúcar. Se presenta en forma de trozos o chipas de azúcar moreno. Se utiliza como edulcorante en diversas preparaciones culinarias.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma a azúcar moreno. - Forma: Trozos o chipas irregulares. - Color: Marrón claro o oscuro. - Sabor: Sabor dulce y ligeramente caramelo. - Textura: Dura y cristalina. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de plástico o papel que contienen los trozos de chancaca 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	FLAN INSTANTANEO X 5 KG
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la mezcla de ingredientes para preparar flan.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a flan. - Sabor: Sabor dulce y cremoso. - Textura: Polvo fino. - Color: Blanco o crema. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno con cierre de cordel o adhesivo 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	GELATINA X 5 KG
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La gelatina es un producto alimenticio obtenido de la hidrólisis de colágeno animal, utilizado como agente gelificante y espesante en la industria alimentaria.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Características: Físicas - Sabor: Insípido y ligeramente amargo, Textura: Polvo fino o gránulos pequeños, Color: Blanco o crema. - Características: Químicas - Proteínas: Mínimo 85%. - Grasas: Máximo 2%. - Humedad: Máximo 12% 	
Forma de Embalaje:	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 5 kg. - Cierre de cordel o adhesivo. - Etiqueta con información de identificación, ingredientes, valor nutricional y fecha de vencimiento 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	KETCHUP X 390 g
Unidad de medida:	FRASCO
Descripción general:	Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas pieles y semillas al que se le añade sal, vinagre de alcohol, azúcares, almidón, aromas, especias, acidulante, estabilizantes y conservadores.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a tomate. - Aspecto y color: rojo característico. - Textura: Pasta suave y homogénea. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y refrigerado, temperatura entre 2°C y 8°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje:	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de plástico o vidrio de 390 g 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MOSTAZA X 500 GR
Unidad de medida:	FRASCO
Descripción general:	La mostaza es un condimento obtenido de las semillas de la planta de mostaza (Brassica juncea).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Picante y ligeramente amargo, Textura: Pasta suave, Color: Amarillo claro o dorado. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje:	
<ul style="list-style-type: none"> - Frasco de vidrio con tapa de metal o plástico de 100 g o 500 g. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SALSA DE SOYA X 500 mL
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la fermentación de soya y sal.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none">- Olor: Aroma intenso y característico a soya- Color: Marrón claro o oscuro.- Textura: Líquida y viscosa.- Humedad: Máximo 20%- Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%.- Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción	
Forma de Embalaje:	
<ul style="list-style-type: none">- Envase de vidrio o plástico de 100 ml o 500 ml.	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PASTA DE TOMATE X 320 g
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la cocción de tomates y azúcar.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none">- Olor: Aroma intenso y característico a tomate.- Color: Rojo claro o intenso.- Textura: Pasta suave y homogénea.- Humedad: Máximo 20%.- Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%.- Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción	
Forma de Embalaje:	
<ul style="list-style-type: none">- Envase de vidrio o plástico de 320 ml o 500 ml.	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SALSA DE OSTION X 500 mL
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la cocción de ostiones y especias.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none">- Olor: Aroma intenso y característico a ostión.- Color: Marrón claro o oscuro.- Textura: Pasta suave y homogénea- Humedad: Máximo 20%.- Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%.- Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción	
Forma de Embalaje:	
<ul style="list-style-type: none">- Envase de vidrio o plástico de 100 ml o 500 ml.	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	HONGO SECO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El hongo seco y laurel son ingredientes utilizados en cocina para agregar sabor y aroma.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Intenso y característico. - Textura: Seca y quebradiza. - Color: Marrón o verde. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 100 g o 500 g 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	ANIS FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	El anís filtrante es un producto utilizado para preparar infusiones y bebidas. Se presenta en forma de sobres filtrantes que contienen semillas de anís
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a anís. - Forma: Sobres filtrantes de papel. - Color: Blanco o crema (sobres) y marrón claro (semillas de anís). - Sabor: Sabor dulce y ligeramente anisado. - Textura: Sobres de papel delgado y semillas de anís pequeñas y duras 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Caja de cartón que contiene 100 sobres filtrantes 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La manzanilla es una planta medicinal utilizada para preparar infusiones.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Ligeramente amargo y floral. - Textura: Hojas secas y quebradizas. - Color: Verde claro o amarillo. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Paquete de papel o cartón con 100 sobres de papel 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MAIZ PACCHO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de maíz (Zea mays).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a maíz. - Color: Amarillo claro o dorado. - Textura: Harina fina. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	HARINA DE HABAS
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Es el producto obtenido a partir de granos de haba seca de la especie Vicia faba L., que han pasado por un proceso de tratamiento térmico como cocción, tostado o extrusión y posterior molienda reduciéndolos a un polvo fino de determinados grados de granulometría para su uso y consumo directo.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - olor y sabor: Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez 	
Envase y/o embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	AJONJOLI
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de las semillas de la planta de ajonjolí (Sesamum indicum).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a ajonjolí. - Color: Blanco o crema. - Textura: Semillas pequeñas y oleosas. - Humedad: Máximo 10%. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 270 g o 500 g. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SALSA BARBACOA X 400GR
Unidad de medida:	FRASCO
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la mezcla de ingredientes para preparar salsas.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a barbacoa. - Color: Marrón claro o oscuro. - Textura: Pasta suave y homogénea. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Botella de vidrio o plástico de 400 ml. APROX. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	QUINUA PERLADA
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Quinua perlada selecta. Elaborado a base de quinua blanca Seleccionados y perlados en seco para eliminar la saponina (No amarga). No se necesita lavar ni escoger. Se cocina en 15 minutos. Libre de gluten / Libre de impurezas
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Color Natural, característico de la variedad, Olor Natural, sin olores extraños, Sabor Característico, Aspecto: Homogéneo y uniforme 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PASTA WANTAN X 500 g
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La pasta se prepara con harina, huevos, agua y sal, y, una vez estirada, deben cortarse cuadrados de 10 × 10 cm.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Color Natural, característico de la variedad, Olor Natural, sin olores extraños, Sabor Característico, Aspecto: Homogéneo y uniforme 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CAFÉ DE CEBADA INSTANTANEO X 195g
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Es una tizana hecha a base de cebada tostada y molida, no contiene cafeína, pero sí posee extraordinarias propiedades de la cebada por lo tanto es muy importante su consumo para la dieta diaria tanto en niños, adultos, personas embarazadas y hasta deportistas.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma intenso y característico a café, Color: Marrón claro u oscuro, Textura: Polvo fino. - Forma de Embalaje: Bolsa de papel o plástico de 200 g o 500 g. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MORON ENTERO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El Morón entero se obtiene a partir del grano de cebada. Al grano del cereal se le ha retirado la cascarrilla para luego pulirlo, obteniendo como resultado un grano fino y posible de utilizar como ingrediente de cocina tanto en sopas como ensaladas.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a trigo, Color: Blanco o crema, Forma de Embalaje: Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	KIWICHA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La kiwicha deben provenir de granos de kiwicha procesada (beneficiada) limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Asimismo, los granos de kiwicha deben cumplir con lo indicado en la norma NTP 205.054:2020 GRANOS ANDINOS. Kiwicha en grano. Requisitos. 3 ^{ra} Edición.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico a cereal, Color: Blanco o crema. - Forma de Embalaje: Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LINASA EN GRANO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La linaza es un producto alimenticio obtenido de las semillas de la planta de lino (<i>Linum usitatissimum</i>).
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Ligeramente amargo. - Textura: Polvo fino. - Color: Marrón claro. - Humedad: Máximo 10%. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	TARWI (CHOCHO)
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El Tarwi (<i>Lupinus Mutabilis Sweet</i>), también conocido como tauri o chocho, con alto contenido de minerales, hierro, calcio y fósforo y rico en vitaminas A y complejo B.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Ligeramente amargo. - Textura: granos tipo balla. - Color: blanco, Gris, marron, negro - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CACAO A GRANEL
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El cacao (<i>Theobroma cacao L</i>) es un producto alimenticio obtenido del árbol de cacao, que crece en la amazonia, es un alimento altamente nutritivo rico en vitaminas y complejo B, rico en fibra y favorece al buen funcionamiento digestivo.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Ligeramente amargo, Textura: granos tipo balla. - Color: blanco, Gris, marron, negro - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno de 1 kg o 5 kg 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	HARINA DE CAMOTE X 1 Kg
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La harina de camote es un alimento versátil y nutritivo. Se obtiene a partir del camote, una raíz abundante en Perú. Esta harina ofrece propiedades nutricionales importantes y diversos beneficios para la salud . Además, se puede usar en numerosas recetas saludables como pan, galletas y más.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
- olor y sabor:	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez
Envase y/o embalaje	
-	El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	HARINA DE MAIZ
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La Harina del maíz es el polvo de moler los granos o semillas de una mazorca de maíz. Hay diferentes técnicas y formas de obtenerla. Es un alimento rico en magnesio, calcio y potasio y dado que su contenido en fibra es elevado. Además, no contiene gluten y es apta para celíacos.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
- olor y sabor:	Sabor suave, exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez
Envase y/o embalaje	
-	El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	HARINA DE ARVEJA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Es el producto obtenido a partir de granos de arveja secos de la especie <i>Pisum sativum</i> L., que han pasado por un proceso de tratamiento térmico como cocción, tostado o extrusión y posterior molienda reduciéndolos a un polvo fino de determinados grados de granulometría, de tal manera que permiten su uso y consumo directo.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
- olor y sabor: Sabor suave, exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez	
Envase y/o embalaje	
- El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	POLVO DE HORNEAR X 20 g
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El polvo de hornear contiene bicarbonato de sodio (que también se encuentra en el bicarbonato sódico) y un ácido (como el bitartrato de potasio). También puede contener maicena o un producto similar para evitar que se formen grumos.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
- Olor: Característico del producto	
- Color: Beige o amarillo claro	
- sabor: Sabor suave, exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez	
Forma de Embalaje	
- Envase de vidrio o plástico de 100 ml o 500 ml.	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MARGARINA SIN SAL A GRANEL
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Las margarinas son grasas semisólidas con aspecto similar a la mantequilla, pero más untuosas. Se obtienen mediante procedimientos industriales a partir de grasas insaturadas de origen vegetal (margarina 100% vegetal) o bien a partir de grasas de origen animal y vegetal mezcladas (margarinas mixtas).
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
- Olor: Característico del producto, Color: Beige o amarillo claro, sabor: Sabor suave, exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez	
Forma de Embalaje	
- Bolsa de papel o plástico de 500 g o 1,000 g.	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CANELA EN POLVO A GRANEL
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Se trata de la corteza interna desecada del canelo o " <i>Cinnamomum verum</i> ", un árbol de hoja perenne que puede alcanzar los 15 metros de altura originario de Sri Lanka.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Característico del producto, Color: Pardo, pardo rojizo, sabor: Sabor suave, exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez. 	
Forma de Embalaje:	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 500 g o 1,000 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SALSA DE TAUSI x 500 mL
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La Salsa Tausi es una salsa hecha a base de frijol de soya negro y fermentado, lo que le da un sabor poco común a esta salsa.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Fuerte característico del producto, Color: Pardo, pardo rojizo, sabor: salado algo amargo y dulce, exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez. 	
Forma de Embalaje:	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o plástico de 500 g o 1,000 g. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	GALLETA DE VAINILLA X 37 gr APROX x 6.
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto alimenticio obtenido de la mezcla de harina, azúcar y otros ingredientes.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a galleta. - Sabor: Sabor dulce y salado. - Textura: Crocante. - Color: Blanco o dorado 	
Forma de Embalaje:	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de papel o polipropileno con cierre de cordel o adhesivo 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	CONSERVA DE PIÑA EN RODAJAS ALMIBAR X 340 G
Unidad de medida:	LATA
Descripción general:	Se entiende por piña en conserva el producto (a) preparado con piña madura, fresca, congelada o previamente conservada, conforme con las características de <i>Ananas comosus</i> (L) Merr. (<i>Ananas sativus</i> (L) Lindl.) y de la que se ha quitado la piel y el corazón; (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado; puede contener los edulcorantes nutritivos; y (c) tratado por calor de una manera adecuada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a piña, Sabor: Sabor dulce y ácido característico de la piña, normales exentos de sabores y olores extraños al producto, Textura: Suave y buena. - Color: Amarillo claro o dorado. 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Frasco de vidrio con tapa de metal o plástico. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	COCO RALLADO.
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El coco rallado se presenta en forma de pequeñas virutas.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma dulce y característico a coco, Sabor: Dulce y agradable típico a coco, Textura: Suave, Color: Blanco 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de plástico de uso alimentario selladas herméticamente 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	MANI PELADO.
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Alimento compuesto de mani (al cual se le ha retirado la cascara). Exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características físicoquímicas.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Característico de la Oleaginosa, Apariencia: firme y seco, Textura: Dura y Liza, Color: Uniforme marron rojizo característico del tegumento 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de plástico de uso alimentario selladas herméticamente 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	PECANA PELADO.
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Las nueces pecanas son un tipo de nuez que se obtiene del árbol <i>Carya illinoensis</i> de hoja caducifolia más conocido como pacano o pecanero. A diferencia de la nuez común, su cáscara es lisa y ovoide, al igual que su fruto.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Característico a la pecana, Apariencia: firme y seco, Textura: Duras y Oleicas, Color: nuez de color blanco con cáscara pardo rojita, Sabor: ligeramente amargo
Forma de Embalaje	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de plástico de uso alimentario selladas herméticamente

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE DE SOYA X 410 G APROX
Unidad de medida:	CAJA
Descripción general:	La leche de soja (o soya) o bebida de soja es un líquido que se elabora remojando, moliendo y filtrando granos de soya.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma característico al grano de soya - Color: Blanco o crema. - Textura: Líquida. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 10°C y 25°C, humedad relativa menor a 60%. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción
Forma de Embalaje	<ul style="list-style-type: none"> - Envase de cartón o plástico de 410 ml

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	QUESO PARMESANO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El Queso Parmesano, se entiende el queso de baja humedad, madurado, elaborado con leche entera o estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de ternero o enzimas coagulantes adicionado de enzimas lipolíticas.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Aroma fragante, pero delicada, Sabor: Láctico característico, salado, afrutado y de nuez, Color: Blanco amarillento, uniforme, Textura: Fibrosa, elástica y cerrada - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, temperatura entre 2°C y 8°C, humedad relativa menor a 31 a 35 %. - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción
Forma de Embalaje	<ul style="list-style-type: none"> - Envase de cartón o plástico de 500 a 1000 G



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	LECHE DE ENTERA EN POLVO X 96 g APROX
Unidad de medida:	CAJA
Descripción general:	Es un producto lácteo en polvo obtenido mediante la eliminación casi total del agua de constitución de la leche entera, de esta forma se convierte en un producto de fácil traslado. Es ideal tanto para el consumo inmediato previa dilución.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Característico, exento de olores y sabores extraños como: ácido, amargo, rancio, viejo, salado y caramelizado, Color: Blanco cremoso. - Textura: Polvo amorfo libre de terrones a excepción de los que se deshacen fácilmente. - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de cartón o plástico de 96 ml Aprox. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	YOGURT X 190 mL
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> , con pH inferior a 4,6.
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Característico a lactofermentado, Color: Blanco roto, Aspecto: Superficie regular, brillante; sin grandes cantidades de burbujas; ausencia de suero; y paredes del envase con producto adherido, Textura: Cuajo firme sin grumos - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de cartón o plástico de 190 ml Aprox. 	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	COLAPIZ X 20 g
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	El colapiz en polvo es un ingrediente versátil en repostería. Proviene de piel y huesos animales, siendo fuente de colágeno. Ideal para preparaciones suaves como mousses y gelatinas
2. CARACTERESTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Característico a lactofermentado, Color: Blanco, Textura: polvo firme sin grumos - Transporte: Vehículos cubiertos y ventilados. - Condiciones de Almacenamiento: Lugar fresco y seco, - Vida Útil: 12 meses a partir de la fecha de producción 	
Forma de Embalaje	
<ul style="list-style-type: none"> - Envase de cartón o plástico de 190 ml Aprox. 	



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	SALSA DE TAMARINDO x 500 mL
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La salsa tamarindo proviene del tamarindo, es una fruta de origen tropical y se dice que es oriundo de La India.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	- Olor: Dulce aromático, Color: Pardo, pardo rojizo, sabor: Agrio y dulce, exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez
Forma de Embalaje	- Bolsa de papel o plástico de 500 g o 1,000 g.

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	ANIS ENTERO (al peso)
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	<i>Pimpinella anisum</i> , conocida como anís, anís verde, matalahúva o matalahúga, es una hierba de la familia de las apiáceas, también llamada anís o raramente anix, es una planta con flores de la familia Apiaceae originaria de la región mediterránea oriental y del suroeste de Asia. Puede alcanzar 60-80 cm de altura si las condiciones del terreno lo permiten.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	- Olor: aromático, Color: verde, sabor: especias
Forma de Embalaje	- Bolsa de papel o plástico de 500 g o 1,000 g.

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	HIERVA LUISA FILTANTE X 100 SOBRE
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Las hojas de laurel se pueden usar frescas o secas. La hierba luisa (<i>Cymbopogon citratus</i>) es una planta herbácea aromática que se propaga por esquejes, perteneciente a la familia de las gramíneas, llamada limonaria, limoncillo o zacate limón, sus hojas son muy aromáticas y de forma alargadas como listones de color verde claro.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características:	- Olor: aromático, Color: verde claro, sabor: limoncillo
Forma de Embalaje	- Bolsa de papel o plástico de paquete x 100 sobres.



FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	FLOR DE JAMAICA FILTRANTE X 100 SOBRES
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La flor de Jamaica, conocida científicamente como Hibiscus sabdariffa, pertenece a la familia de las Malváceas. Sus flores, que miden de 8 a 10 cm de diámetro.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características: - Olor: aromático, Color: rojo intenso, sabor: ligeramente ácido y muy aromático	
Forma de Embalaje - Bolsa de papel o plástico de paquete x 100 sobres.	

FICHA TÉCNICA	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN	
Denominación del bien:	ACEITE DE AJONJOLI X 270 mL
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	El aceite de ajonjolí, también conocido como aceite de sésamo proviene de una planta llamada "Sesamum Indicum", la cual se cree que es una de las plantas más antiguas del mundo y probablemente, uno de los primeros aceites vegetales consumidos por el ser humano.
2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN	
Características: - Olor: característico, libre de olores extraños. Color: amarillo intenso, sabor: intenso, Almacenamiento: Mantener en un lugar fresco, seco a temperatura ambiente y fuera del alcance de la luz, Aspecto: líquido ligeramente claro	
Forma de Embalaje - Botella de vidrio o plástico de x 270 mL.	

3.3 Condiciones de operación

Los bienes a entregar deberán ser manipulados en condiciones normales de temperatura y humedad, durante el tiempo de traslado.

3.4 Embalaje y rotulado

3.4.1 Embalaje

SEGÚN FICHA TECNICA

3.4.2 Rotulado

SEGÚN FICHA TECNICA

3.5 Modalidad de ejecución llave en mano

3.5.1 Instalación

NO APLICA

3.5.2 Puesta en funcionamiento

NO APLICA



3.6 Transporte

El transporte y manipulación de los alimentos deben cumplir con lo establecido en la "Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos" aprobado mediante R.D. N°154-2011-AG-SENASA-DIAI, en el cual deberá de considerar:

- El transporte de ser para uso exclusivo para alimentos, en forma higiénica evitando su alteración contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación manteniendo el control de la temperatura y humedad.

3.7 Seguros

El contratista es responsable de proveer los seguros necesarios si fuera el caso, para el cumplimiento de la ejecución de la prestación.

3.8 Garantía comercial

El contratista deberá de proveer a través de una declaración jurada, una garantía comercial por los productos, en la cual se comprometa a que, si existiera alguna observación en cuanto a las especificaciones técnicas solicitadas al momento de la recepción de los bienes, el contratista deberá de reemplazar inmediatamente, por un producto que cumpla con lo requerido en las especificaciones técnicas.

3.9 Disponibilidad de servicios y repuestos

El proveedor deberá contar con un establecimiento en cual cuente con el servicio de atención al cliente, dentro del distrito de Barranca para las coordinaciones y consultas que requiera la Entidad.

3.10 Prestaciones accesorias a la prestación principal

3.10.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

NO APLICA

3.10.2 Soporte técnico

NO APLICA

3.10.3 Capacitación y/o entrenamiento

NO APLICA

3.10.4 Otras prestaciones accesorias

NO APLICA

3.11 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.11.1 Lugar

Los alimentos serán entregados al responsable del almacén central del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto, sito en Jr. Alfonso Ugarte N°350, Distrito de Supe, Provincia de Barranca, Departamento de Lima, en horario de 08:30 a 16:00 horas.

3.11.2 Plazo

El plazo de ejecución de la prestación será de 10 meses, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de compra

Los alimentos serán entregados de manera mensual de acuerdo con el siguiente cronograma:

N° ITEM	PRODUCTO	MEDIDA	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	PASTA WANTAN	PQTE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
2	CAFÉ DE CEBADA INSTANTANEO X 195 gr	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
3	CAFÉ INSTANTANEO x 200 gr.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
4	QUINUA PERLADA	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
5	MAIZ MOTE PELADO	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
6	MORON ENTERO	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
7	LINAZA EN GRANO	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
8	KIWICHA	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
9	TARWI (CHOCHO)	Kg	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	20
10	MAIZ PACCHO	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
11	CA CAO A GRANEL	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30
12	CEBADA TOSTADA	Kg	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
13	HARINA DE CAMOTE X 1kg	Kg	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5
14	HARINA DE HABAS	Kg	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5
15	HARINA DE MAIZ	Kg	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	10
16	HARINA DE ARVERJAS	Kg	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	5
17	POLVO DE HORNEAR X 20 GR.	UNIDAD	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	9
18	SEMOLA x 200 gr.	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
19	MARGARINA SIN SAL A GRANEL	kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
20	COCOA EL POLVO X 160 Gr.	UNIDAD	0	2	2	2	2	2	2	2	2	0	16
21	CANELA ENTERA	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
22	CANELA EN POLVO A GRANEL	Kg	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
23	AJONJOLI	Kg	1		1	0	1	0	1	0	1	0	5
24	SALSA DE TAUSI X 500 ML	BOTELLA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
25	GLUTAMATO MONOSODICO X 1Kg	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
26	VINAGRE BLANCO X 600 ML APROX.	UNIDAD	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
27	VINAGRE TINTO X 600 ML APROX.	UNIDAD	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
28	MERMELADA DE FRESA x 1 kg.	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
29	MANJAR BLANCO x 1kg.	UNIDAD	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	10
30	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
31	CONSERVA DE PIÑA EN RODAJAS EN ALMIBAR X 340 GR.	UNIDAD	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	24
32	COCO RALLADO	Kg	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
33	GUINDON	KILO	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	12
34	PASAS	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
35	MANI PELADO	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
36	PECANA PELADA	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
37	LECHE CONDENSADA X 400 Gr Aprox.	UNIDAD	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	10
38	LECHE ENTERA EN POLVO x 96 gr. Aprox.	SOBRE	3	0	4	0	4	0	4	0	4	0	19

(BASES INTEGRADAS)



39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA x 400 gr. APROX.	UNIDAD	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	480
40	LECHE EVAPOTRADA SIN LACTOSA x 400 gr. APROX.	UNIDAD	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	480
41	LECHE DE SOYA x 410 ml.	LATA	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	60
42	QUESO PARMESANO	SOBRE	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	50
43	QUESO PASTEURIZADO	KILO	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
44	YOGUR X 1.90 ml	GALON	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
45	GALLETA SODA x 28 gr. APROX.	PAQUETE	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1,500
46	GALLETA VAINILLA X 37 gr. APROX. X 6	PAQUETE	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
47	PAN FRANCES	UNIDAD	4,0 30	3,9 00	4,0 30	3,9 00	4,0 30	4,0 30	3,9 00	4,0 30	3,9 00	3,9 00	39,650
48	TOSTADAS x 10	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
49	FLAN INSTANTANEO x 5 Kg.	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
50	GELATINA X 5 Kg.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
51	COLAPIZ x 20 gr.	UNIDAD	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	6
52	KETCHUP x 390 gr.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
53	MOSTAZA x 500 gr.	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
54	SALSA DE TAMARINDO X 500 ML	BOTELLA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
55	SALSA DE OSTION X 500 mL	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
56	SALSA DE SOYA (SILLAU) x 500 mL	BOTELLA		5	5	5	5	5	5	5	5	5	45
57	MENSI X 500 mL APROX	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
58	SALSA BARBACOA X 400 Gr. APROX.	FRASCO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
59	HONGO SECO	Kg	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2
60	ANÍS ENETRO (AL PESO)	Kg	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	8
61	LAUREL (AL PESO)	Kg	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
62	HIERBA LUISA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
63	FLOR DE JAMAICA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
64	ACEITE DE AJONJOLI X 270 ML	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
65	TRIGO PELADO	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
66	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
67	CLAVO DE OLOR	Kg	1	0	1	0	1	0	1	0	1		5
68	COMINO MOLIDO X 4 g/APROX. X 100	Kg	0	1	0		0	1	0		0	1	3
69	PIMIENTA MOLIDA X 125 Gr	Kg	0	1	0		0	1	0		0	1	3
70	OREGANO SECO X 50 Gr	Kg	0		0	1	0	0	0	0		1	2
71	ESENCIA DE VAINILLA X 90 ML	FRASCO	0	1	0		1		0	1	0	1	4
72	LECHE ENTERA SIN LACTOSA x 410 gr. APROX.	UNIDAD	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,440
73	CHANCACA X CHIPA	UNIDAD	1	0	1		1	0	1	0	1		5
74	PASTA DE TOMATE X 320 Gr.	SOBRE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
75	ANÍS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
76	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20



Nota: la primera entrega se realizará a los cinco (05) días hábiles de suscrito el contrato, las demás entregas se realizarán durante la primera semana de cada mes, en coordinación con el área usuaria.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.1. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR:

- Contar con el Registro Nacional de Proveedores-RNP-Bienes
- Registro Único del Contribuyente-RUC, con el objeto de la contratación.
- Licencia de Funcionamiento con el giro de negocio objeto de la contratación.
- Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario, emitido por la Autoridad de Salud competente y vigente a la fecha.

4.2. EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR:

- El Proveedor deberá acreditar una experiencia acumulada mayor a tres (03) veces el valor estimado, por la contratación de bienes iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, con una antigüedad no mayor a ocho (08) años, contados a partir de la conformidad.
- Se considerará bienes iguales y/o similares al suministro de víveres en general a instituciones del estado

V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1 Otras obligaciones

5.1.1 Otras obligaciones del contratista

- Carnet de sanidad emitido por un establecimiento de salud
- Contar con el uniforme adecuado para la manipulación de alimentos de consumo humano.

5.1.2 Otras obligaciones de la Entidad

- Otorgar las facilidades para internamientos de los bienes

5.2 Adelantos

La entidad no entregará adelantos

5.3 Subcontratación

El contratista no podrá subcontratar ninguno de los ítems

5.4 Confidencialidad

La empresa proveedora deberá guardar confidencialidad de la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución de las prestaciones y la información producida una vez que se hayan concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el contratista

5.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

Durante la ejecución del contrato, la entidad, mediante su área de nutrición podrá realizar la calidad de los bienes entregados a través del método de muestreo aleatorio, para la comprobación de la calidad y vigencia de los bienes, así como el tipo y la oportunidad de presentación de los certificados de conformidad o certificados de inspección u otros documentos de carácter obligatorio que estén previstos en los documentos del procedimiento

5.6 Conformidad de los bienes

5.6.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción será otorgada por el responsable de la UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES y la conformidad será otorgada por la UNIDAD ORGÁNICA de NUTRICIÓN Y DIETÉTICA del Hospital Barranca Cajatambo y Servicios Básicos de Salud, en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS HÁBILES días de producida la recepción



5.6.2 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

NO APLICA

5.6.3 Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

NO APLICA

5.7 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con la cantidad entregada.

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

- Recepción del responsable del área de almacén del establecimiento de salud y/o quien haga sus veces.
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Nutrición y Dietético emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto, sito en Jr. Alfonso Ugarte N°350, Distrito de Supe, Provincia de Barranca, Departamento de Lima, en horario de 08:30 a 16:00 horas.

5.8 Fórmula de reajuste

No se aplicará reajustes

5.9 Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las presentaciones objeto del contrato la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día atraso la penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en Dias}}$$

donde F tiene los siguientes valores:

- a) para plazos menores o iguales sesenta (60) días para bienes y servicio: F=040
- b) para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes y servicios: F=025

5.10 Otras penalidades aplicables

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.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Entrega de productos con fecha de vigencia vencido	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición
02	Entrega de productos sin peso	0.5% de la	La penalidad será aplicada de



	exacto	UIT	acuerdo con el informe del área de nutrición.
03	Incumplimiento de las especificaciones técnicas de los bienes	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición.
04	No contar con el personal debidamente uniformado (indumentaria adecuada para el manejo de alimentos)	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición

5.11 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 UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

5.12 Condiciones de los consorcios

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato. Asimismo, el área usuaria puede establecer:

- i) Máximo dos (02) de consorciados
- ii) Un porcentaje mínimo de 20% participación de cada consorciado
- iii) El integrante del consorcio que acredite mayor experiencia cumpla con un porcentaje mínimo de 50 % de participación

5.13 Validez de la oferta

La oferta deberá tener validez desde la suscripción del contrato y/o firma de la orden de compra, suscrita por el proveedor, quedando obligado a su cumplimiento.

5.14 Anticorrupción

Con la elaboración y notificación de la Orden de Servicio, se formaliza el vínculo contractual, para lo cual se incluirá el siguiente texto:

Con la notificación de la presente, El Proveedor, declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, haber negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

EL Proveedor, 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.

EL Proveedor, 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.

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, da el derecho al Gobierno Regional de Ancash a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que se remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL DE SUPERESPECIALIDAD
"LAURA ESTHER RODRIGUEZ BARRANTY"
CIE. Nilsa y Tania Fernández
C.N.P. N° 2156
JEFE DE L.S. IPS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA (no se aceptará certificados sin valor oficial) – (Trigo, Maiz (Maiz Mote, Maiz Paccho), Cebada, Canela (Canela China o en Polvo, Canela Entera), Clavo de Olor, Palillo, Achioté, Hongo, Laurel, Te, Linasa, Ajonjolí, Mani (Mani Entero, Mani Molido), Quinua, Moron, Kiwicha, Tarwi, Pecana, Anís. - Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud ambiental e inocuidad Alimentaria – DIGESA (Para los demás Productos). - Carnet de sanidad vigente del personal o la que haga sus veces, vigente a la fecha de la convocatoria. - Certificado de saneamiento ambiental vigente (Desinfección, desinsectación, desratización). En caso el postor, sea el productor o fabricante, bastara que se presente los certificados de la planta siempre que, el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si, el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén), asimismo, en caso que, el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones.
	<p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>
	<p><u>Acreditación:</u></p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Copia de Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA (no se aceptará certificados sin valor oficial) – Trigo, Maiz (Maiz Mote, Maiz Paccho), Cebada, Canela (Canela China o en Polvo, Canela Entera), Clavo de Olor, Palillo, Achioté, Hongo, Laurel, Te, Linasa, Ajonjolí, Mani (Mani Entero, Mani Molido), Quinua, Moron, Kiwicha, Tarwi, Pecana, Anís. - Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud ambiental e inocuidad Alimentaria – DIGESA (Para los demás Productos). - Copia de Carnet de sanidad vigente del personal o la que haga sus veces, vigente a la fecha de la convocatoria. - Copia de Certificado de saneamiento ambiental vigente (Desinfección, desinsectación, desratización). En caso el postor, sea el productor o fabricante, bastara que se presente los certificados de la planta siempre que, el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si, el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén), asimismo, en caso que, el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones.
	<p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/360,000.00 (Trescientos sesenta mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 40,0000 (Cuarenta mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes con experiencia en venta de bienes: Abarrotes en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p>

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

(BASES INTEGRADAS)



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

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

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

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

Importante

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

Importante

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



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
	<p><u>Evaluación:</u> 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 (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p>[100] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL		100 puntos¹²

Importante

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

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.
(BASES INTEGRADAS)

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para

(BASES INTEGRADAS)

subsana 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

(BASES INTEGRADAS)

32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

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



del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

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

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



ANEXOS

(BASES INTEGRADAS)

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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.

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.



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 compra²¹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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].

[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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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



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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- 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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ 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.

²⁶ 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.

²⁷ 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".

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

²⁹ 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.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]**

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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.