

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Adquisición de productos alimenticios para la Aldea Infantil Virgen de la Paz.

2. **FINALIDAD PÚBLICA:**

La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación nutricional equilibrada, para mantener el Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de los niños, niñas y adolescentes albergados en la "Aldea Infantil Virgen de la Paz".

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:**

El presente Procedimiento de Selección tiene por objeto la adquisición de diversos alimentos, componentes de la alimentación diaria para los menores albergados de la Aldea Infantil "Virgen de la Paz", cuya misión es brindar la atención integral a los niños, niñas y/o adolescentes en estado de abandono, peligro físico y/o moral, a través del cuidado adecuado para el fortalecimiento de los factores de protección.

4. **DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:**

4.1 **Descripción de los bienes por paquetes:**

Las características técnicas y las cantidades de los alimentos y/o productos (frutas, verduras, carnes, abarrotes, embutidos y otros) se encuentran en el del presente requerimiento:

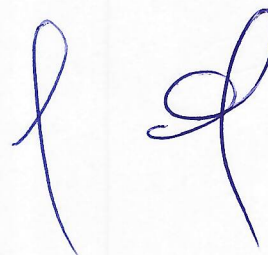
ITEM PAQUETE	DESCRIPCION
01	FRUTAS Y VERDURAS
02	CARNES Y PESCADOS
03	ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS

Three handwritten signatures in blue ink are located at the bottom right of the page. The first signature is a stylized 'J' or 'L' shape. The second is a simple 'S' or 'L' shape. The third is a more complex, looped signature.

## CARACTERISTICAS TECNICAS

### ITEM PAQUETE N.º 01: FRUTAS Y VERDURAS

Nº	ARTÍCULO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERISTICAS TÉCNICAS
1	CIRUELAS CRIOLLA	KG	52.5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo Fresco, presentación por kilos de primera calidad.</li><li>• Características: Cáscara Lisa, pulpa jugosa, sabor agridulce, buen estado de maduración, libre de sustancias extrañas, libre de perforaciones por insectos o parásitos, entera, sana, suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según naturaleza del producto, limpias exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de daños causados por plagas, de humedad externa anormal de cualquier olor y/o sabor extraños, ser de consistencia firme, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li></ul>
2	MANGO CRIOLLO	UND	480	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación por Unidad de tamaño aproximado de 160 gr. De primera calidad.</li><li>• Características: Fresco libre de pudrición, buen estado de maduración, de consistencia firme.</li><li>• Color: Homogéneo y característico.</li></ul>
3	MANZANA VERDE PARA JUGO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación por kilos.</li><li>• Tamaño regular y uniforme.</li><li>• De primera calidad.</li><li>• Características: mediano, sano libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.</li><li>• Color: Homogéneo y Característico.</li></ul>
4	MEMBRILLO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación por kilo.</li><li>• Peso aproximado por unidad de 150 gr. De primera calidad.</li><li>• Características: mediano, maduro, color amarillo claro, sano y brillante, , libres de impurezas y sustancias extrañas</li><li>• Color: Homogéneo y Característico</li></ul>
5	PIÑA	UND	504	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo fresco.</li><li>• Presentación por unidad.</li><li>• Peso aproximado por unidad de 1.5 Kg</li><li>• Calidad de primera</li><li>• Características sanas y jugosas, color y olor suigenesis.</li><li>• Buen estado de maduración.</li><li>• Libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.</li></ul>
6	PLATANO DE ISLA	UND	2160	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo fresco.</li><li>• Presentación por unidad.</li><li>• Calidad de primera</li><li>• Características: Tamaño mayor de 14 cm., sano buen estado de maduración, libre de sustancias extrañas en superficie.</li></ul>





7	NARANJA DE JUGO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación unitaria.</li> <li>• Características: De calidad seleccionada, De olor y color característico, sabor agradable.</li> <li>• Este producto debe ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez.</li> <li>• De preferencia entre 150 a 200 grs., por unidad,</li> <li>• Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro.</li> <li>• El envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</li> <li>• Categoría: Extra - Tamaño de calibre 6: entre 70 a 74 mm. De diámetro.</li> </ul>
8	PEPINO DULCE	UND	300	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo fresco</li> <li>• Calidad de primera de tamaño grande</li> <li>• color banco amarillento con rayas longitudinales de forma ovoide</li> <li>• Buen estado de maduración</li> <li>• Presentación en bolsas transportados en jabas canastas</li> </ul>
9	LIMA DULCE	UND	240	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo fresco</li> <li>• Calidad de primera de tamaño grande</li> <li>• color verde de forma redondeada</li> <li>• Buen estado de maduración</li> <li>• Presentación en bolsas transportados en jabas canastas</li> </ul>
10	CEBOLLA ROJA	KG	450	<p>Verduras seleccionadas de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p> <p>Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tamaño grande y uniforme.</li> <li>- Limpios, frescos, enteros y sanos.</li> <li>- Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</li> <li>- Sin indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.</li> </ul> <p>El envasado: En saco de yute, o polietileno limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p>
11	ZANAHORIA	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de primera calidad.</li> <li>• Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos sin hojas.</li> <li>• Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</li> <li>• Presentación debe ser grande y uniforme.</li> <li>• Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.</li> <li>• El envasado: En saco de yute, o polietileno limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li> </ul>

12	APIO	ATADO x 100 GR	252	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</li> <li>• Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.</li> <li>• Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño.</li> <li>• Color verde fresco, limpio y sano.</li> <li>• Sin piojos ni picadas de insectos.</li> <li>• Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</li> </ul> <p><u>Características del Envase/Empaque:</u></p> <p>Las hervas como el apio, poro y otros deben transportarse en saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p>
13	PORO	ATADO x 100 GR	252	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</li> <li>• Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.</li> <li>• Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño.</li> <li>• Color verde fresco, limpio y sano.</li> <li>• Sin piojos ni picadas de insectos.</li> <li>• Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</li> </ul> <p><u>Características del Envase/Empaque:</u></p> <p>Las hervas como el apio, poro y otros deben transportarse en saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. lugar de destino en estado satisfactorio.</p> <p>Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir desperforadas para una buena ventilación de las mismas.</p>
14	NABO	UND	70	<p>Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color blanco fresco, limpio y sano.</li> <li>• Sin piojos ni picaduras de insectos.</li> <li>• Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</li> <li>• No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)</li> </ul> <p>El envasado: En saco de yute, o polietileno limpios que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p>



15	CULANTRO	ATADO x 100 GR	252	<p><b>Descripción:</b>- Verduras seleccionadas de preferencia de tamaño media, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p> <p><b>Envasado:</b> el envasado deberá hacerse en cajas de cartón o manojos libres; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir desperforadas para una buena ventilación de las mismas.</p>
16	TOMATE	KG	378	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tomate es el fruto de la planta conocida como tomatera, una especie herbácea que pertenece a la familia de las solanáceas y es nativa del continente americano. Los tomates son bayas de color rojizo que se caracterizan por su pulpa con múltiples semillas y por su jugo.</li> <li>• Tipo: fresco</li> <li>• Calidad certificada</li> </ul>
17	PLATANO DE FREIR CHIRIACO	UND	1764	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación por Unidad.</li> <li>• Calidad de primera.</li> <li>• Característica: Tamaño mayor a 25 cm, sano, buen estado de maduración, presenta coloración verde, la pulpa libres de impurezas y sustancias extrañas en superficie.</li> </ul>
18	BROCOLI	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Características:</b> es una planta formado por tallos carnosos y gruesos formados por inflorescencias la parte comestible está formado por un conjunto de yemas florales con pedúnculos carnosos. Producto de primera calidad, fresco, entero, sano y desinfectado, debiendo ser su grado de madurez óptimo.</li> <li>• Presentación debe ser de tamaño mediano de 0,400 a 700 gr. y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, insecticida sin moho, ni hongos, ni larvas e insectos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, debe tener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar.</li> </ul>
19	CAIGUA	UND	546	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características: Caigua del país, frutos de color verde claro, tamaño grande de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. Tamaño del fruto de 15 cm. a 20 cm.</li> </ul>
20	CAMOTE MORADO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características: El camote fresco, tamaño mediano uniforme sin hollejos producido por insectos o gusanos, debe ser de primera calidad, sin ataque de plagas y enfermedades, deberá estar conformados por una misma variedad, excepto de humedad externa anormal, olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles.</li> <li>• El Camote deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial; el desarrollo y condición de la misma deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.</li> <li>• El peso de cada tubérculo debe ser de 150 a 200 grs. Cada uno</li> <li>• Debe internarse en sacos de yute, mallas de plástico para facilitar su almacenamiento y transporte.</li> </ul>

*[Firma]*

*[Firma]*



21	COL CHINA	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: Hojas de tamaño entre 25 a 30 cm. de longitud, de primera calidad, hojas limpias, frescas, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial no debe tener residuos de productos químicos.</li> </ul>
22	COLIFLOR	KG	14.7	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Características:</b> De diversas variedades, producto de procedencia nacional, de buen tamaño con promedio de peso del fruto de 0.900 a 1.5 Kg., Color: racimo blanco cremoso, hojas verdes brillantes, las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas, Sabor y aroma característico colores característicos completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin ataque de insectos y enfermedades, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</li> </ul>
23	ESPINACA	ATADO x 100 GR	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación del producto en atados.</li> <li>Características: Producto Nacional, este producto debe presentar buen aroma, fresco y limpio, procedentes de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma, color y grado de madurez.</li> <li>La presentación debe estar en atados que sean resistentes a su manipuleo, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción. Tamaño de la hoja de 15 a 20 cm.</li> </ul>
24	HABAS VERDES	KG	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: Las vainas deben contener granos con cáscara, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada y comercial; en forma especial su presentación debe ser de tamaño de 2 a 3 cm. de longitud cada grano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li> </ul>
25	HIERBA BUENA	ATADO x 100 GR	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: Hojas y tallos de buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez óptimo; deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada.</li> <li>Debe internarse en atados y frescos de un peso de 100 gr. cada uno.</li> </ul>
26	HUACATAY	ATADO x 100 GR	42	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: Hojas y tallos de buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez óptimo, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada.</li> </ul>
27	KION	KG	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: Producto de buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado sin indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su característica debe tener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, no deben tener restos de pesticidas ni plaguicidas.</li> </ul>
28	LECHUGA CRESPA	ATADO X 100GR	252	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: Hojas de buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez óptimo, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada.</li> </ul>






29	MAIZ MORADO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: La mazorca de este producto debe ser de primera calidad, coronta fresca recién cosechado, seleccionados y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas, en caso de pasar la estación se recibirá mazorcas secas sin moho y podredumbre.</li> </ul>
30	PEPINILLO	UND	504	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: Este producto deberá presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, de 20 a 25 cm de longitud.</li> </ul>
31	RABANITO	ATADO x 100 GR	70	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: Este producto debe presentarse limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar.</li> <li>Producto fresco adecuado madures.</li> </ul>
32	ROCOTO	UND	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: Producto de primera calidad, limpio, fresco, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.</li> </ul>
33	ZAPALLO LOCHE	KG	50.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo calidad de primera de color verde y el interior de color amarillo intenso de olor característico</li> <li>Características: producto de primera calidad, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, no muy maduros.</li> </ul>
34	PIMIENTO	KILO	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación unitaria, en envase de material que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.</li> <li>Calidad: Fresco de primera calidad.</li> <li><b>Características:</b> Con características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas Vigentes, sanos, limpios, de color rojo, dulce, brillante, carnoso y hueca en su interior de forma cónicas redondeadas.</li> </ul>
35	OLLUCO	KG	42	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación: Sacos de polietileno por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, limpio, sano, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños. Calidad De primera y seleccionada</li> </ul>

36	PAPA AMARILLA	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamaño uniforme y de buen peso.</li> <li>De una determinada variedad seleccionada.</li> <li>Libre de humedad externa anormal (apariencia de mojado).</li> <li>Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.)</li> <li>Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones.</li> <li>El envasado: sacos de yute por 50 Kg., adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo</li> <li>Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones.</li> <li>El envasado: sacos de yute por 50 Kg., adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo</li> </ul>
37	CHOCLO DESGRANADO	KG	161	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: fresca de grano grande, tierno, limpia sin insectos.</li> </ul>
38	CHOCLO ESPESADO	KG	21	<ul style="list-style-type: none"> <li>Características: fresca de grano grande, tierno, limpia sin insectos.</li> </ul>
39	AJI ESCABECHE	UND	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación única.</li> <li>Características: grande y tamaño uniforme entero color característico</li> </ul>
40	FREJOL VERDE	KG	35	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto seleccionado.</li> <li>Tamaño homogéneo.</li> <li>Buen estado de maduración.</li> <li>Superficie integra y brillante.</li> <li>Limpio exento de hongos o daño causado por este.</li> <li>Presentación enteras.</li> <li>Color característico y homogéneo.</li> <li>Forma: Semilla.</li> <li>Tamaño: Semilla de 1.5 a 2.0 cm. aproximadamente.</li> <li>Color: Verde oscuro.</li> </ul>
41	FREJOL CHINO	KG	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto seleccionado.</li> <li>Tamaño homogéneo.</li> <li>Buen estado de maduración.</li> <li>Superficie integra y brillante.</li> <li>Limpio exento de hongos o daño causado por este.</li> <li>Presentación enteras.</li> <li>Color característico y homogéneo.</li> </ul>
42	ALBAHACA	ATADO x 100 GR	21	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo hojas frescas grandes</li> <li>Limpias propias de la variedad</li> <li>Buen estado de maduración</li> </ul>
43	MOTE/CHAM PUS	KG	21	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo granos de maíz integraos deshidratados.</li> <li>Exenta de daños causados por agentes extraños limpios propios de la variedad.</li> </ul>



44	CHILENO VERDE	KG	17.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo calidad de primera con vainas llenas, de color verde intenso</li> <li>• Exenta de hongos daños causados por agentes extraños</li> <li>• Limpios propias de la variedad.</li> <li>• Presentación en material que le proporcione una adecuada protección de higiene</li> </ul>
45	BETARRAGA	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo: calidad de primera de cabezas grandes y de color amoratado.</li> <li>• Exenta de hongos daños causados por agentes extraños, limpios propias de la variedad</li> <li>• Buen estado de maduración.</li> <li>• Presentación en material que le proporcione una adecuada protección de higiene</li> </ul>
46	PLATANO GUINEO	UND	252	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo calidad de primera de piel gruesa de color verde de pulpa blanca amarillenta y carnosa</li> <li>• Exenta de hongos daños causados por agentes extraños</li> <li>• Limpios propias de la variedad</li> <li>• Buen estado de maduración.</li> <li>• Presentación en material que le proporcione una adecuada protección de higiene.</li> </ul>
47	CEBOLLA CHINA	ATADO X 100 GR	252	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Descripción:</b> cebolla de rabo, estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sana, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un espacio fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y deberá ser tal que la permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.</li> <li>• <b>Envasado:</b> bolsas de polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li> <li>• <b>El transporte,</b> almacenamiento y comercialización de las verduras se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma del transporte.</li> </ul>
48	ALVERJA CHINA JOLANTAO	KG	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las vainas deben ser de color verde oscuro con cascara, no dañadas, sin signos de podredumbre, sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no machitas</li> </ul>
49	TALLARIN CHINO	KG	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad primera</li> <li>• Pasta ligeramente salado</li> <li>• Sellados y rotulados con registro sanitario vigente</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes</li> </ul>
50	AZAFRAN	KG	1.75	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de primera</li> <li>• Sabor amargo y su aroma, estos provienen de sus componentes químicos picrocrocina</li> <li>• Color amarillo dorado</li> <li>• <b>Envase:</b> bolsas de polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li> <li>• <b>El transporte,</b> almacenamiento y comercialización de las verduras se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma del transporte.</li> </ul>

**ITEM PAQUETE N°02: CARNES Y PESCADOS**

N°	ARTÍCULO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
1	CARNE DE CERDO PURA SIN HUESO	KG	133	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo corte único</li><li>• Fresco</li><li>• Presentación a granel</li><li>• Exenta de granulaciones blanquecinas</li></ul>
2	CHULETA DE CERDO	KG	70	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fresco</li><li>• Chuleta fresca de cerdo</li><li>• Sin presencia de granulaciones blanquecinas</li><li>• Presentación a granel</li><li>• Exenta de quistes</li></ul>
3	PANCETA DE CERDO	KG	84	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo panceta fresca –cerdo</li><li>• Sin presencia de granulaciones blanquecinas</li><li>• Presentación a granel</li></ul>
4	PELLEJO DE CERDO	KG	21	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo pellejo fresco – cerdo</li><li>• Exenta de pelos, limpio</li><li>• Presentación a granel</li></ul>
5	PATAS DE CERDO	KG	70	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo fresco de cerdo</li><li>• Presentación a granel</li></ul>
6	CARNE DE RES LOMO	KG	614	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo corte único</li><li>• Fresco vacuno</li><li>• Exenta de grasa</li><li>• Exenta de hueso</li><li>• Presentación a granel</li></ul>
7	CARNE DE RES PECHO	KG	186	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo corte único</li><li>• Fresco vacuno</li><li>• Exenta de grasa</li><li>• Exenta de hueso</li><li>• Presentación a granel</li></ul>
8	CARNE DE RES MOLIDA	KG	101	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo molida fresca – vacuno</li><li>• Presentación a granel</li><li>• Exenta de grasa</li></ul>
9	COSTILLA DE RES	KG	63	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo picada.</li><li>• Fresca de vacuno para estofado</li><li>• Presentación a granel</li></ul>
10	CHULETA DE RES	KG	21	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo chuleta fresca –vacuno</li><li>• Exenta de grasa</li><li>• Presentación a granel</li><li>• Calidad de primera.</li></ul>
11	BOFFE DE RES	KG	28	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viscera congelada, primera calidad.</li><li>• Envolturas de caja de cartón, no debe presentar humedad ni manchas.</li><li>• Libre de grasa, grado de calidad de primera, de óptima madurez, textura, firmeza y color. Ausencia de malos olores y manchas.</li><li>• En vehículo frigorífico, en jabas plásticas anaqueladas y de fácil limpieza.</li><li>• Características según las Normas Técnicas Peruanas</li></ul>



				<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro sanitario vigente.</li> </ul>
12	CORAZON DE RES	KG	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo fresco –vacuno</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
13	HIGADO DE RES	KG	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo fresco –vacuno</li> <li>Sin presencia de quistes</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
14	VICERAS DE RES (PANZA TRIPA)	KG	72.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo fresco- vacuno</li> <li>corte libro</li> <li>Exenta de grasa</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
15	CARNE DE CABRITO	KG	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne de color claro tierna</li> <li>Exenta de grasa</li> <li>Calidad de primera</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
16	POLLO SIN VICERAS NI CABEZA DESCARGADO	KG	2160	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo entero fresco</li> <li>Sin menudencia</li> <li>Calidad de primera</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
17	GALLINA SIN MENUDENCIA	KG	43.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo entero fresco</li> <li>Sin menudencia</li> <li>Calidad de primera</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
18	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS	KG	193.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo pechuga fresca</li> <li>Sin presencia de grasa</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
19	ENCUENTRO DE POLLO	KG	128	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo encuentro de pollo fresco</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
20	MOLLEJAS DE POLLO	KG	112	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo mollejas de pollo fresco</li> <li>Nacionales</li> <li>Poca cantidad de grasa</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
21	PAVITA TROZADA	KG	71	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo entero fresco</li> <li>Sin menudencia</li> <li>Calidad de primera</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
22	MEDALLONES DE PAVA MUSLO	KG	57	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo fresco –Medallones</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
23	PESCADO BONITO FRESCO	KG	84	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo fresco</li> <li>Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
24	PESCADO TOLLO FRESCO	KG	70	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo fresco</li> <li>Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, superficie hidratada húmeda</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
25	CABRILLA FRESCA	KG	42	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo fresco</li> <li>Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda</li> <li>Presentación a granel</li> </ul>
26	PESCADO	KG	16.8	

	GUIARRA SALADA			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo filete de pescado salado</li> <li>• Presentación a granel</li> </ul>
27	CABALLA FRESCA	KG	98	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo fresco de tamaño grande</li> <li>• Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda</li> <li>• Presentación a granel</li> </ul>
28	CACHEMA FRESCA	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo fresco de tamaño grande</li> <li>• Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda</li> <li>• Presentación a granel</li> </ul>
29	BATEA FRESCA	KG	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo fresco</li> <li>• Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda</li> <li>• Presentación a granel</li> </ul>
30	CHOROS	KG	84	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo fresco</li> <li>• Sonido mate a percusión, ambas valvas cerradas</li> <li>• Olor y color característico</li> <li>• Presentación a granel</li> </ul>
31	CALAMAR	KG	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo fresco</li> <li>• Olor y color característico</li> <li>• Presentación a granel</li> </ul>
32	CONCHITAS/ PALABRITAS	KG	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo fresco</li> <li>• ambas valvas cerradas</li> <li>• Olor y color característico</li> <li>• Presentación a granel</li> </ul>
33	CANGREJOS	KG	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo fresco</li> <li>• Olor y color característico</li> <li>• Presentación a granel</li> </ul>
34	RAYA SECA	KG	16.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo filete de pescado salado</li> <li>• Presentación a granel</li> </ul>



**ITEM PAQUETE N°03: ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS**

N°	ARTÍCULO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
1	SALCHICHA DE CERDO	KG	34.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• De primera</li><li>• Marca reconocida</li><li>• Tipo fresco de carne pura de cerdo</li><li>• Exenta de grasa</li><li>• Sin presencia de mucho colorante</li><li>• Presentación a granel</li></ul>
2	MORTADELA	KG	126	<ul style="list-style-type: none"><li>• De primera</li><li>• Marca reconocida</li><li>• Tipo fresco</li><li>• Presentación Empaque herméticamente cerrado</li><li>• Fecha de vencimiento vigente</li></ul>
3	HOG DOG	KG	36.4	<ul style="list-style-type: none"><li>• De primera</li><li>• Marca reconocida</li><li>• Presentación fresco – ternera</li><li>• Presentación Empaque herméticamente cerrado</li><li>• Fecha de vencimiento vigente</li></ul>
4	TOCINO	PAQUETE x 200GR	56	<ul style="list-style-type: none"><li>• De primera</li><li>• Marca reconocida</li><li>• Tipo fresco –cerdo</li><li>• Presentación Empaque herméticamente cerrado</li><li>• Fecha de vencimiento</li></ul>
5	QUESO DE CORTE	KG	189	<ul style="list-style-type: none"><li>• De primera</li><li>• Tipo fresco de leche de vaca</li><li>• Sin presencia de adulteraciones</li><li>• Presentación en bolsas herméticamente cerradas</li></ul>
6	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	126	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo fresca calidad de primera</li><li>• Sanas de tamaño uniforme</li><li>• Exenta de daños mecánico biológico</li><li>• Presentación deben ser vidrio o plástico</li></ul>
7	SALSA DE TAMARINDO	UND	21	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calidad de primera</li><li>• Sabor agridulce</li><li>• Presentación frasco de vidrio</li><li>• Fecha de vencimiento vigente</li></ul>
8	SALSA DE AJONJOLI	UND	21	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calidad de primera</li><li>• Sabor característico</li><li>• Presentación frasco de vidrio</li><li>• Fecha de vencimiento vigente</li></ul>
9	WANTAN	PAQUETE	21	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo fresco</li><li>• Calidad de primera</li><li>• Envase herméticamente cerrado</li><li>• Fecha de vencimiento vigente</li></ul>
10	HELADOS DE FRUTA	LITRO	46	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo fresco de leche de vaca</li><li>• Marca reconocida</li><li>• Envase herméticamente cerrado</li><li>• Fecha de vencimiento vigente</li></ul>
11	HONGOS Y LAUREL	SOBRES	35	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frescos</li><li>• Sobres herméticamente cerrados</li><li>• Fecha de vencimiento vigente</li></ul>

12	FIDEO DE SOPA x 250 GR	KG	91	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>FIDEO SPAGUETTI:</b> de trigo seleccionado, fortificado con hierro niacina, tiamina, rivotflabina, ácido fólico, gluten; modelos variados. Embalaje: envases de 250 gr., sellados y rotulados con registro sanitario vigente.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes.</li> </ul>
13	FIDEO TALLARIN	KILO	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>• niacina, tiamina, rivotflabina, ácido fólico, gluten; Embalaje: envases de 1000 gr, sellados y rotulados con registro sanitario vigente</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes</li> </ul>
14	SEMOLA	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SEMOLA DE TRIGO:</b> Características: Apto para consumo humano, seleccionada de primera calidad, elaborado de granos secos de trigo, exento de sabores y olores no usuales, insectos y suciedad, Sémola de trigo 100% resultado de la moltura de trigo duro (<i>Triticum durum</i>).</li> <li>• Características físicas - químicas: Humedad: Max 14.5 % Cenizas, Max 0,900 %. Proteínas min 11% Índice Amarillo min 20.</li> <li>• Características organolépticas Olor: característico sin olor a rancio. Sabor: característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor .Aspecto: granuloso, sin impurezas ni cuerpos extraños.</li> <li>• Embalaje: envase sellados herméticamente y rotulados con el registro sanitario.</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes</li> </ul>
15	COCOA	KG	17.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida</li> <li>• Características: De color, olor y sabor característico, azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, saborizantes artificiales, emulsificante (lecitina de soja), goma xantán, sal.</li> <li>• Embalaje: envase rotulados y sellados con registro sanitario vigente.</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes</li> </ul>
16	ATUN x 140 GR APROX	LATA	413	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Marca reconocida , de primera</b></li> <li>• Características: Filete de atún en aceite vegetal y sal, marca reconocida, envase sin abolladura y herméticamente sellado, peso neto de 140 gr APROX.</li> <li>• Apariencia: Filetes entero de tamaño uniforme, sin restos de vísceras, ni cola y no debe tener espinas duras.</li> <li>• Color: será uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.</li> <li>• Textura suave a mediamente firme.</li> <li>• Olor: característico de la especie, libre de olores extraños.</li> <li>• Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.</li> <li>• Apariencia del líquido de cobertura: aceite de color amarillo, transparente; contenido de agua no mayor al 8% del peso neto, clara y sin turbidez. Por cada 100 g. de alimentos contiene aproximadamente: Agua: 64 g .Proteína mínimo: 20g.</li> <li>• Grasa máximo: 10. Cenizas: 2.29. Valor calórico: 186 Kcal .Entrega en un solo lote. Con registro sanitario vigente. Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto, cantidad, fecha de producción, vencimiento y número de lote en caso que corresponda. En el momento de entrega del bien, presentar certificado de calidad; del producto asimismo, se verificará el peso mediante muestreo.</li> <li>• Embalaje: latas abre fácil, registro sanitario vigente.</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes</li> </ul>



17	MERMELADA DE FRESA X1000 GR	GR	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida</li> <li>• Características: Es el producto de consistencia pastosa o gelatinosa obtenidas por concentración del zumo de frutas tropicales (piña, maracuyá, mango, limón, papaya, naranja, etc.) extraído de frutos inocuos, limpios y adecuadamente preparados.</li> <li>• Textura: Pastosa, gelatinosa. Olor: Aromático distintivo, característico a las frutas (piña, maracuyá, mango, limón, papaya, naranja, etc.)</li> <li>• Color: Brillante, Sabor: característico a las frutas tropicales, presentación: envases vidrio de 1000 gr., rotulado con registro sanitario</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes.</li> </ul>
18	GALLETA x 06 und	PAQUETE	504	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación: por paquete, de sabor salado</li> <li>• Marca : reconocida</li> <li>• Características: De harina de trigo y otros, textura, color y sabor característicos. Embalaje: envases sellados y rotulados con registro sanitario vigente.</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes</li> </ul>
19	FLAN INSTANTANEO x 95 GR	UND	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida</li> <li>• Características: Con ingredientes: azúcar, gelificante, edulcorante artificial, sabor a vainilla. De calidad y marca reconocida, con envase y transporte según normas vigentes.</li> <li>• Embalaje: Sobre de 95 gr. Aprox., en empaque cerrado, con registro sanitario.</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes</li> </ul>
20	GELATINA x 250 GR	UNID	270	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida</li> <li>• Características: Contiene azúcar, gelatina sin sabor, citrato de sodio (regulador de la acidez), ácido fumárico (acidulante), sabor artificial, surtidos, aspartame, acesulfame-k (edulcorantes artificiales), jugo de fruta deshidratado, marca reconocida.</li> <li>• Embalaje: empaque x 250 kg. Peso neto, sellado y rotulado con registro sanitario vigente.</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes</li> </ul>
21	SILLAO x 500 ml	BOTELLA	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida</li> <li>• Características: Agua, sal, soya, azúcar, trigo, colorante natural (color caramelo), acentuadores del sabor, (inosinato de sodio y glutamato monosódico), conservantes (benzoato de sodio), contiene soja, trigo (gluten) y sulfito, marca reconocida.</li> <li>• Embalaje: botella de 1/2 Litro., rotulado con el registro sanitario vigente.</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes.</li> </ul>



				<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad: Certificada y fecha de vencimiento.</li> <li>Característica: Las hojuelas de avena tendrán un color cremoso, brillante y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.</li> <li>Seguridad: Registro sanitario vigente</li> </ul>
22	LECHE EVAPORADA X 390 GRAMOS APROX	LATA	3150	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca reconocida</li> <li>De primera enriquecida con vitamina A, C y D que contengan minerales como calcio y fósforo.</li> <li>Presentación caja de 45 latas exenta de abolladuras</li> <li>Envase lata por 390 GRAMOS APROX</li> <li>Calidad: Certificada y fecha de vencimiento.</li> <li>Seguridad: Registro sanitario vigente</li> </ul>
23	MANTEQUILLA x 390 GR APROX	UND	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>Aspecto sin veteado sin partículas ni materias extrañas, distribución homogénea de agua sin formación de gotas, color amarillo pálido tipo natural, homogéneo sin manchas, olor y sabor característico a la mantequilla con leve aroma a di aceitito (sin signos de rancidez)</li> <li>Consistente suave al paladar, sin grumos y arenosidad, textura suave, cerrada y homogénea.</li> <li>Presentación: caja de cartón, envases potes plásticos</li> <li>Calidad: Certificada y fecha de vencimiento.</li> <li>Seguridad: Registro sanitario vigente</li> </ul>
24	MANJAR BLANCO DE LECHE X 500 gr	UND	35	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>Color blanco, amarillento a marrón, sabor y olor característico aspecto uniforme</li> <li>Envase en bolsas en material hermético y cerrado, que permitan mantener sus caracteres organolépticos</li> <li>Calidad: Certificada y fecha de vencimiento.</li> <li>Seguridad: Registro sanitario vigente</li> </ul>
25	CHILENO VERDE MENESTRA SECA	KG	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad primera</li> <li>Producto de selección de granos sanos, limpios de chileno deshidratado y clasificados a un proceso de separación</li> <li>Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño</li> <li>Presentación en envases de propileno tejidos o en bolsas de polietileno, que sean resistentes al manipuleo y transporte</li> </ul>
26	TRIGO/MOTE	KG	10.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad primera</li> <li>Producto elaborado de granos sanos, limpios de trigo y clasificados a un proceso de separación</li> <li>Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño</li> <li>Presentación en envases de propileno tejidos o en bolsas de polietileno, que sean resistentes al manipuleo y transporte</li> </ul>
27	SOYA	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad de primera</li> <li>Producto elaborado de granos sanos, limpios y clasificados a un proceso de separación</li> <li>Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño</li> <li>Presentación en envases de propileno tejidos o en bolsas de polietileno, que sean resistentes al manipuleo y transporte</li> </ul>
28	CEBADA	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad de primera a granel Grano seleccionado entero con cascara de tamaño grande uniforme completamente seco limpio de piedrecillas, libres de cualquier insecto y sin signos de fumigación</li> <li>Presentación bolsa de material que proporciona una adecuada protección higiénica y conserva sus</li> </ul>

*[Firma]*

*[Firma]*

*[Firma]*



				características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la acción de la luz, humedad y la contaminación <ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
29	VINAGRE BLANCO	LITRO	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>• Líquido de aspecto uniforme libre de toda materia extraña ni sedimentos, libre de vegetales criptogámicos y anguillulas no contener gérmenes del grupo cola, metales pesados y otras sustancias, color, olor y sabor característico</li> <li>• Presentación frasco de vidrio o plástico</li> <li>• Calidad certificada y fecha de vencimiento</li> <li>• Seguridad registro sanitario vigente.</li> </ul>
30	GLUTAMATO MONOSODICO X 100 gr	UND	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glutamato monosódico, calidad primera, marca reconocida</li> <li>• aspecto uniforme, libre de toda materia extraña no deberá contener olor ni sabor extraño causados por agentes químicos, físicos y microbiológicos sujetos a control microbiológico y análisis sensorial, color blanco característico</li> <li>• presentación cajas por 100 sobres embolsado y herméticamente sellado en un material que le proporcione adecuada protección y conserve sus características durante el almacenamiento y transporte de tal manera que el producto quede preservado de humedad y contaminación.</li> </ul>
31	AJI PANCA X 32.4gr	UND	3 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>• Producto seco y limpio exenta de moho, polilla o daño causado por estas sustancias extrañas a la naturaleza del producto de color olor y sabor característico</li> <li>• presentación cajas por 100 sobres embolsado y herméticamente sellado en un material que le proporcione adecuada protección y conserve sus características durante el almacenamiento y transporte de tal manera que el producto quede preservado de humedad y contaminación.</li> </ul>
32	COMINO 4 GR	SOBRE	252	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>• aspecto uniforme, libre de materia extraña no deberá contener olor ni sabor extraño causados por agentes químicos, físicos y microbiológicos sujetos a control microbiológico y análisis sensorial</li> <li>• presentación cajas por 100 sobres embolsado y herméticamente sellado en un material que le proporcione adecuada protección y conserve sus características durante el almacenamiento y transporte de tal manera que el producto quede preservado de humedad y contaminación.</li> </ul>
33	CANELA ENTERA	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de primera</li> <li>• Producto a granel, aspecto uniforme libre de toda materia extraña hongos, mohos, color, olor y sabor característico</li> <li>• Presentación en bolsa transparente de 0.5 gr y 1kg</li> </ul>
34	CLAVO DE OLOR	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de primera</li> <li>• Producto a granel, aspecto uniforme libre de toda materia extraña hongos, mohos, color, olor y sabor característico</li> <li>• Presentación en bolsa transparente de 0.5 gr y 1kg</li> </ul>

35	OREGANO FRESCO	KG	3.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad de primera</li> <li>aspecto uniforme libre de toda materia extraña como residuos de tallos, hongos, mohos, color, olor y sabor característico</li> <li>Presentación bolsa de polietileno por 1kg</li> </ul>
36	PANETON x 1 KG	UND	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>Panetón relleno de fruta confitada y pasas de una altura de 12 a 15 cm</li> <li>Envases lata por 822 g</li> <li>Calidad certificada y fecha de vencimiento</li> <li>Seguridad registro sanitario vigente</li> </ul>
37	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR	UND	35	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>Conserva de duraznos en mitades con jugo enlatado</li> <li>Envases lata por 820 g</li> <li>Calidad certificada y fecha de vencimiento</li> <li>Seguridad registro sanitario vigente</li> </ul>
38	HARINA DE KIWICHA	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad de primera</li> <li>La kiwicha procesada de la que se obtenga la harina deberá estar sana y limpia así mismo deberá cumplir con los requisitos establecidos</li> <li>Exenta de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza color blanco o blanco cremoso dependiendo de la variedad</li> <li>Presentación bolsas de polietileno de alta densidad de espesor</li> </ul>
39	CHOCHOCA ENTERA	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> <li>La chochoca 100% natural obtenida de la molienda gruesa de grano seco de maíz</li> <li>Exenta de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza color blanco o blanco cremoso dependiendo de la variedad</li> <li>Presentación bolsas de polietileno de alta densidad de espesor</li> </ul>
40	KIWICHA	KG	31.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad de primera</li> <li>La kiwicha forma elipses redondeadas y de borde convexo o afilados opacos semitraslucidos</li> <li>Exenta de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza color blanco o blanco cremoso dependiendo de la variedad</li> <li>Presentación bolsas de polietileno</li> </ul>
41	MANZANILLA FILTRANTE X 25 SOBRES	CAJA	21	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>Manzanilla infusión, características sensoriales olor aromático, característico del producto y no presentara olores desagradables o ajenos al producto color, amarillo claro a pardo amarille.</li> </ul>
42	HARINA DE GARBANZO	KG	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad de primera</li> <li>El garbanzo procesado del que se obtenga la harina deberá estar sana y limpia así mismo deberá cumplir con los requisitos establecidos</li> <li>Exenta de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza color blanco o blanco cremoso dependiendo de la variedad</li> <li>Presentación bolsas de polietileno de alta densidad de espesor</li> </ul>
43	ANIS FILTRANTE X 25 SOBRES	CAJA	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>características sensoriales olor: aromático, característico del producto y no presentara olores desagradables o ajenos al producto color, amarillo claro a pardo amarille.</li> </ul>



44	HARINA PREPARADA	KG	49	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>• aspecto ligeramente granulado, color blanco amarillento suave con tono marfil, ausentes de sabores y olores extraños, partículas metálicas, puntos negros, característico olor a cereal fresco, aspecto limpio uniforme libre de insectos, texturas suave exenta de humedad</li> <li>• presentación envase de papel de 1kg que permita mantener sus características</li> <li>• calidad certificada y fecha de vencimiento</li> <li>• seguridad registro sanitario vigente</li> </ul>
45	CHUÑO A GRANEL	KG	17.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de primera</li> <li>• Color blanco olor y color sus generis, aspecto uniforme libre de insectos textura suave al tacto, exenta de humedad</li> <li>• Presentación bolsas de papel kraft u otro material apropiado que proporcione adecuada protección</li> </ul>
46	MANI ENTERO PELADO X KILO	KG	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de primera</li> <li>• Es una legumbre de color rojizo oscuro el maní debe ser inocuo y apropiado, para ser elaborado para el consumo humano y deberá estar exento de olores y sabores anormales exento de insectos y ácaros sin presencia de manchas y grietas</li> <li>• Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño</li> <li>• Presentación en envase de propileo tejido o en bolsas de polietileno, que sean resistentes el manipuleo y transporte</li> </ul>
47	PASAS	KG	24.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de primera</li> <li>• Piezas enteras de aspecto y tamaño uniforme, limpio libre de toda materia extraña no deberá contener ni olor ni sabor extraños causados por agentes físicos, microbiológico color sub generis</li> <li>• Presentación bolsa de polietileno que proporcione una adecuada protección higiene y conserve sus características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la acción de la luz, humedad y la contaminación</li> </ul>
48	GUINDON	KG	17.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de primera</li> <li>• Piezas enteras de aspecto y tamaño uniforme, limpio libre de toda materia extraña no deberá contener ni olor ni sabor extraños causados por agentes físicos, microbiológicos color sub generis</li> <li>• Presentación bolsa de material que proporcione una adecuada protección higiene y conserve sus características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la acción de la luz, humedad y la contaminación</li> </ul>
49	PIMIENTA NEGRA MOLIDA SOBRE	SOBRES	126	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>• En un buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de todo material extraño sin presencia de humedad y hongos, color, olor y sabor característico</li> <li>• presentación cajas por 100 sobres que proporcionen adecuada protección e higiene y conserve sus características durante el almacenamiento y transporte</li> </ul>
50	PALILLO	SOBRES	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca reconocida, calidad de primera</li> <li>• en un buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de todo material extraño sin presencia de humedad y hongos, color, olor y sabor característico</li> <li>• presentación cajas por 100 sobres que proporcionen adecuada protección e higiene y conserve sus</li> </ul>

				características durante el transporte y almacenamiento
51	CHOCOLATE X 300 gr	UND	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>chocolate pasta pura por más de 60% en tabletas de 100%</li> <li>envases en material hermético y cerrado, que permitan mantener sus caracteres organolépticos</li> <li>calidad certificada y fecha de vencimiento</li> <li>seguridad registro sanitario vigente</li> </ul>
52	EMPANADA GLOBO	UNID	240	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto horneado elaborado a base de harina de trigo sal de forma de globo</li> <li>El producto debe ser elaborado en un ambiente que reúna las condiciones según la Normativa Sanitaria para la elaboración de productos de panificación</li> <li>Olor y sabor: debe ser característico al de la empanada, horneado bien cocido sin acidez, libre de colores y sabores desagradables</li> <li>Textura: debe ser uniforme,</li> <li>La presentación deberá ser entregado en bolsa de papel</li> </ul>
53	PAN      FRANCES	UNIDAD	35100	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto horneado elaborado a base de harina de trigo sal y agua de forma redondeada con un peso de 30gr</li> <li>El producto debe ser elaborado en un ambiente que reúna las condiciones según la Normativa Sanitaria para la elaboración de productos de panificación</li> <li>Color: la miga debe ser blanco cremoso la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno no debe estar quemada ni tener material extraño alguno</li> <li>Olor y sabor: debe ser característico al pan, horneado bien cocido sin acidez, libre de colores y sabores desagradables</li> <li>Textura: la miga debe ser elástica poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable.</li> <li>La presentación deberá ser entregado en bolsa de papel</li> </ul>
54	CHANCACA AL PESO	KG	5.25	<ul style="list-style-type: none"> <li>calidad de primera</li> <li>de aspecto la chancaca caña de azúcar cruda y no refinada con un alto contenido de molasas presenta significativos contenidos de sacaros y fructosa</li> <li>de color marrón oscuro y características sui generis</li> <li>limpio libre de toda materia extraña no deberá contener ni olor ni sabor extraños causados por agentes físicos, microbiológicos color sui generis</li> </ul>

*Sub*      *l*      *l*



#### 4.2 Garantía Comercial:

Todos los productos serán entregados con la debida garantía de calidad, la misma que dependerá de la vida útil de los ítems internados:

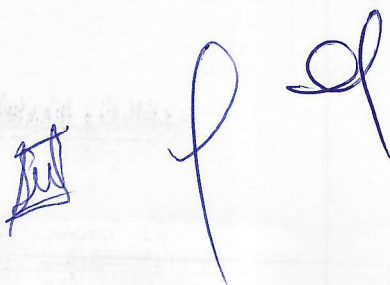
TIEMPO DE VIDA ÚTIL (en condiciones de conservación)	
Frutas y Verduras	Entre 04 y 05 días en refrigeración
Carnes y Pescados	02 días
Productos secos y envasados	06 meses desde su envasado

Asimismo, y como parte de la garantía; cuando corresponda se procederá a solicitar la reposición y/o cambios de productos (bienes), en la cual se detallará los productos en mal estado, otorgando un periodo para subsanar no menor de dos (02) días calendarios, sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado al Contratista cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

#### 4.3 Forma de presentación, entrega y distribución:

El embalaje y transporte de los productos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Para todos los ítems paquetes; los productos deberán ser transportados en vehículos limpios y desinfectados, a fin de cuidar y preservar las condiciones de los bienes a adquirir.
- Para los ítems paquetes (carnes y embutidos); deberán ser transportados en vehículos que cuenten con cámara de frío y recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.
- Para los ítems paquetes (frutas, verduras y tubérculos); los productos serán presentados en cajas cosecheras plásticas o jabs de plástico, de un tamaño que satisfagan plenamente las necesidades de transporte, sin dañar el producto.
- El Contratista deberá entregar obligatoriamente los productos, según lo señalado en el cronograma de entregas.
- En Contratista, se compromete a entregar el bien en condiciones apropiadas y en los plazos establecidos.
- El embalaje y medios de transporte se adecuarán al tipo del bien que el Contratista suministrara.



**4.4 Condiciones a tener en cuenta en la entrega para víveres secos:**

Además de los requerimientos antes señalados para el ítem paquete 03 en el caso de víveres secos es necesario que:

El Contratista está obligado a proporcionar productos de reconocida calidad, deberán llevar impreso en la etiqueta del envase y/o en la envoltura de la misma el número de registro sanitario emitido por la Dirección General de Saneamiento Ambiental (**DIGESA**) del **Ministerio de Salud**, así mismo; deberá consignar en forma legible la fecha de vigencia y el lote del producto.

**4.5 Condiciones a tener en cuenta en la entrega para víveres frescos:**

El Contratista está obligado a proporcionar productos de calidad, para los alimentos de origen primario no transformados, deberá presentar copia de autorización sanitaria vigente del establecimiento que realice el procesamiento primario autorizado por **SENASA** (ítems paquetes 01 y 02), para lo cual deberá presentar copia de autorización sanitaria vigente del establecimiento que realice el procesamiento primario autorizado por **SENASA**. Y **CODEX** con la finalidad de garantizar la inocuidad de los productos alimenticios.

- 4.6 Certificado de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores, (CERTIFICADO ACREDITADO A NOMBRE DEL POSTOR). Para todos los ítems

**5. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN:**

**5.1 Lugar de entrega:**

El Contratista entregara los productos en el Almacén central de la Aldea Infantil Virgen de la Paz sito en el Km. 09 Carretera Chiclayo a Pimentel, mayor referencia frente al colegio Militar Elías Aguirre en su finalización.

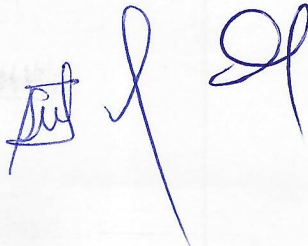
**5.2 Plazo de entrega:**

La entrega de los productos será según cronograma, las mismas que pueden variar según necesidad del Área usuaria, que serán debidamente notificadas.

VER ANEXO 2: CRONOGRAMA DE ENTREGA

La presente contratación será por un periodo de hasta nueve (9) meses o hasta agotar el stock de la cantidad total contratada.

Los alimentos serán suministrados en forma semanal de acuerdo al requerimiento proporcionado por la profesional del área de Nutrición al





proveedor, para tal efecto, el proveedor deberá facilitar un correo electrónico al momento de perfeccionar el contrato, y será de su absoluta responsabilidad, dándose por notificado sin la necesidad de confirmación de recepción de la misma. **El plazo de entrega es de 2 días calendarios, y se contabilizará a partir del día siguiente de notificado el requerimiento.** se considera que el requerimiento del Área Usuaria se realizarán los días lunes, y el postor tiene 2 días de plazo, hasta los días miércoles de cada semana, en el horario de 08am hasta 12pm del medio día en el Almacén de la Aldea Infantil Virgen de la Paz, sito en el km 09 carretera a Pimentel

### 5.3 Forma de entrega:

El horario de recepción de los alimentos será desde las 08:00 a.m. hasta las 12:00 del mediodía a fin de tener la conformidad de almacén, en caso se ingresara los bienes fuera del horario indicado, se consignará como recepción el día siguiente hábil a primera hora, a efecto de la imposición y cálculo de penalidades estipulados.

En el caso que el proveedor no entregue o le falte un producto se consignará mediante acta otorgándole un plazo de 24 horas para la subsanación y entrega del producto alimenticio, debiendo alcanzarlo a más tardar al día siguiente de la entrega de los alimentos generales a horas 09:00 a.m., de no cumplir el presente ítem se aplicará la penalidad de ley.

### 6. Fórmulas de reajuste

No corresponde

### 7. Sistema de contratación:

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

### 8. Forma de pago:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS Y DE FORMA MENSUAL, para tal efecto el contratista deberá presentar la documentación respectiva a partir del primer día hábil del mes siguiente.

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

- Recepción del AREA DE ALMACEN CENTRAL de la Aldea Infantil Virgen de la Paz del Gobierno Regional de Lambayeque.



- Informe del funcionario responsable de la Aldea Infantil Virgen de la Paz emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Aldea Infantil Virgen de la Paz, sito en el Km. 09 Carretera Chiclayo a Pimentel, mayor referencia frente al colegio Militar Elías Aguirre en su finalización.

#### 9. 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.

#### 10. Requisitos de calificación:

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>  <u>Item paquete 01:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>Autorización sanitaria vigente del establecimiento que realice el procesamiento primario autorizado por SENASA (CERTIFICADO A NOMBRE DEL POSTOR)</li> <li>Certificado de Saneamiento ambiental (desinfección, desinfectación y desratización)</li> <li>SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD, para empresas con actividad procesamiento primarios de alimentos, en Almacenamiento y Distribución, mediante una normativa internacional de calidad, de una empresa acreditada ante INACAL, que reemplazará al Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura. (CERTIFICADO A NOMBRE DEL POSTOR)</li> </ol> <u>Item paquete 02:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias y complementarias (CERTIFICADO A NOMBRE DEL POSTOR)</li> <li>Certificado de Saneamiento ambiental (desinfección, desinfectación y desratización)</li> <li>Autorización de Apertura y funcionamiento de los centros de Beneficio autorizado por SENASA, para carnes de aves, para garantizar que las aves a entregar son de lugares de buena procedencia.</li> </ol>



- d) Autorización sanitaria para el funcionamiento de matadero – SENASA (para carne de res y cerdo), para también garantizar que carnes a entregar fueron correctamente sacrificadas y poder garantizar su procedencia según Art 12 del Reglamento Sanitario faenado de Animales de abasto.
- e) SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD, para empresas con actividad procesamiento primarios de alimentos, en Almacenamiento y Distribución, mediante una normativa internacional de calidad, de una empresa acreditada ante INACAL, que remplazará al Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura. (CERTIFICADO A NOMBRE DEL POSTOR)

Item paquete 03:

- a) Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.D. N° 004-2011-AG), a nombre de la empresa, para artículos como: embutidos en general, y en abarros como el trigo, soya, cebada, comino, kiwicha y orégano deberá contar los procesamiento de conservación con ventilación natural y seleccionado, en caso de consorcio bastará que uno de los consorciados cuenten con mencionada autorización. (CERTIFICADO A NOMBRE DEL POSTOR)
- b) SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD, para empresas con actividad procesamiento primarios de alimentos, en Almacenamiento y Distribución, mediante una normativa internacional de calidad, de una empresa acreditada ante INACAL, que remplazará al Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura. (CERTIFICADO A NOMBRE DEL POSTOR)

**Importante**

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

Acreditación:

Item paquete 01:

- a) Copia de Autorización sanitaria vigente del establecimiento que realice el procesamiento primario autorizado por SENASA.
- b) Copia del Certificado de Saneamiento ambiental (desinfección, desinfectación y desratización)
- c) Copia de SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD, para empresas con actividad procesamiento primarios de alimentos, en Almacenamiento y Distribución, mediante una normativa internacional de calidad, de una empresa acreditada ante INACAL.

Item paquete 02:

- a) Copia del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. (CERTIFICADO A NOMBRE DEL POSTOR)
- b) Copia del Certificado de Saneamiento ambiental (desinfección, desinfectación y desratización)
- c) Copia de la Autorización de Apertura y funcionamiento de los centros de Beneficio autorizado por SEANA, para carnes de aves, para garantizar que las aves a entregar son de lugares de buena procedencia.
- d) Copia de la Autorización sanitaria para el funcionamiento de matadero – SENASA (para carne de res y cerdo), para también garantizar que carnes a entregar fueron correctamente sacrificadas y poder garantizar su procedencia según Art 12 del Reglamento Sanitario faenado de Animales de abasto.
- e) Copia de SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD, para empresas con actividad procesamiento primarios de alimentos, en Almacenamiento y Distribución, mediante una normativa internacional de calidad, de una empresa acreditada ante INACAL.

Item paquete 03:

- a) Copia de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.D. N° 004-2011-AG), para artículos como: embutidos en general, y en abarros como el trigo, soya, cebada, comino, kiwicha y orégano deberá contar los procesamiento de conservación con ventilación natural y seleccionado, en caso de consorcio bas-



	<p>tará que uno de los consorciados cuenten con mencionada autorización</p> <p>b) Copia de SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD, para empresas con actividad procesamiento primarios de alimentos, en Almacenamiento y Distribución, mediante una normativa internacional de calidad, de una empresa acreditada ante INACAL.</p> <p><b>Importante</b></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>B.</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>285,086.54 (Doscientos ochenta y cinco mil ochenta y seis con 54/100 soles)</b>, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</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/ <b>70,000 (Setenta mil con 00/100 soles)</b> por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. 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: ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO 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 pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la</p>
-----------	--

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

*"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca 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".*



#### Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

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

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, 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".*

