

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, abarrotos, embutidos y otros) se encuentran en el del presente requerimiento:

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

VER ANEXO 1: DETALLE DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

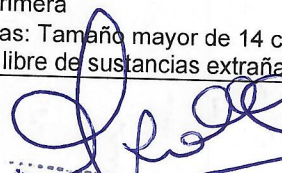



.....
Lic. Gladys Rojas García
NUTRICIONISTA
GNP: 0002368

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"> Tipo Fresco, presentación por kilos de primera calidad. 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.
2	MANGO CRIOLLO	UND	480	<ul style="list-style-type: none"> Presentación por Unidad de tamaño aproximado de 160 gr. De primera calidad. Características: Fresco libre de pudrición, buen estado de maduración, de consistencia firme. Color: Homogéneo y característico.
3	MANZANA VERDE PARA JUGO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> Presentación por kilos. Tamaño regular y uniforme. De primera calidad. Características: mediano, sano libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos. Color: Homogéneo y Característico.
4	MEMBRILLO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> Presentación por kilo. Peso aproximado por unidad de 150 gr. De primera calidad. Características: mediano, maduro, color amarillo claro, sano y brillante, , libres de impurezas y sustancias extrañas Color: Homogéneo y Característico
5	PIÑA	UND	504	<ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco. Presentación por unidad. Peso aproximado por unidad de 1.5 Kg Calidad de primera Características sanas y jugosas, color y olor suigenesis. Buen estado de maduración. Libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
6	PLATANO DE ISLA	UND	2160	<ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco. Presentación por unidad. Calidad de primera Características: Tamaño mayor de 14 cm., sano buen estado de maduración, libre de sustancias extrañas en superficie.


 Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368



7	NARANJA DE JUGO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación unitaria. • Características: De calidad seleccionada, De olor y color característico, sabor agradable. • Este producto debe ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. • De preferencia entre 150 a 200 grs., por unidad, • Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. • El envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución • Categoría: Extra - Tamaño de calibre 6: entre 70 a 74 mm. De diámetro.
8	PEPINO DULCE	UND	300	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo fresco • Calidad de primera de tamaño grande • color banco amarillento con rayas longitudinales de forma ovoide • Buen estado de maduración • Presentación en bolsas transportados en jabas canastas
9	LIMA DULCE	UND	240	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo fresco • Calidad de primera de tamaño grande • color verde de forma redondeada • Buen estado de maduración • Presentación en bolsas transportados en jabas canastas
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"> - Tamaño grande y uniforme. - Limpios, frescos, enteros y sanos. - Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - Sin indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. <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"> • Productos de primera calidad. • Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos sin hojas. • Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. • Presentación debe ser grande y uniforme. • Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. • 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.
12	APIO	ATADO x 100 GR	252	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. • Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. • Color verde fresco, limpio y sano. • Sin piojos ni picadas de insectos. • Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y



Lic. Gladys Rojas García
NUTRICIONISTA
CNP: 0002368

				<p>comercial.</p> <p><u>Características del Envase/Empaque:</u></p> <p>Las hiervas 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"> • 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. • Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. • Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. • Color verde fresco, limpio y sano. • Sin piojos ni picadas de insectos. • Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. <p><u>Características del Envase/Empaque:</u></p> <p>Las hiervas 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"> • Color blanco fresco, limpio y sano. • Sin piojos ni picaduras de insectos. • Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. • No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas) <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>Descripción:- 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>Envasado: 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>




 Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368

16	TOMATE	KG	378	<ul style="list-style-type: none"> El tomate es el fruto de la planta conocida como tomatara, 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. Tipo: fresco Calidad certificada
17	PLATANO DE FREIR CHIRIACO	UND	1764	<ul style="list-style-type: none"> Presentación por Unidad. Calidad de primera. Característica: Tamaño mayor a 25 cm, sano, buen estado de maduración, presenta coloración verde, la pulpa libres de impurezas y sustancias extrañas en superficie.
18	BROCOLI	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> Características: 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. 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.
19	CAIGUA	UND	546	<ul style="list-style-type: none"> 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.
20	CAMOTE MORADO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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. El peso de cada tubérculo debe ser de 150 a 200 grs. Cada uno Debe internarse en sacos de yute, mallas de plástico para facilitar su almacenamiento y transporte.
21	COL CHINA	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> 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.
22	COLIFLOR	KG	14.7	<ul style="list-style-type: none"> Características: 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



Lic. Gladys Rojas G. *[Signature]*
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368

				de madurez óptimo, adecuado y comercial.
23	ESPINACA	ATADO x 100 GR	126	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del producto en atados. • 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. • 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.
24	HABAS VERDES	KG	63	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
25	HIERBA BUENA	ATADO x 100 GR	28	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Debe internarse en atados y frescos de un peso de 100 gr. cada uno.
26	HUACATAY	ATADO x 100 GR	42	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
27	KION	KG	14	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
28	LECHUGA CRESPA	ATADO X 100GR	252	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
29	MAIZ MORADO	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
30	PEPINILLO	UND	504	<ul style="list-style-type: none"> • 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



Lic. Gladys Rojas García
 DIRECTORA
 CNP 00002368

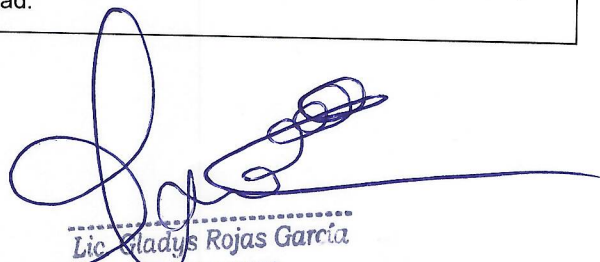
				25 cm de longitud.
31	RABANITO	ATADO x 100 GR	70	<ul style="list-style-type: none"> Características: Este producto debe presentarse limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe
				contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. <ul style="list-style-type: none"> Producto fresco adecuado madures.
32	ROCOTO	UND	28	<ul style="list-style-type: none"> 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.
33	ZAPALLO LOCHE	KG	50.4	<ul style="list-style-type: none"> Tipo calidad de primera de color verde y el interior de color amarillo intenso de olor característico 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.
34	PIMIENTO	KILO	126	<ul style="list-style-type: none"> Presentación unitaria, en envase de material que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características. Calidad: Fresco de primera calidad. Características: 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.
35	OLLUCO	KG	42	<ul style="list-style-type: none"> 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
36	PAPA AMARILL A	KG	504	<ul style="list-style-type: none"> Tamaño uniforme y de buen peso. De una determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal (apariencia de mojado). Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.) Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones. El envasado: sacos de yute por 50 Kg., adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones. El envasado: sacos de yute por 50 Kg., adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo
37	CHOCLO DESGRANA DO	KG	161	<ul style="list-style-type: none"> Características: fresca de grano grande, tierno, limpia sin insectos.
38	CHOCLO ESPESAD O	KG	21	<ul style="list-style-type: none"> Características: fresca de grano grande, tierno, limpia sin insectos.
39	AJI ESCABEC	UND	126	<ul style="list-style-type: none"> Presentación única



Lic. Gladys Rojas García
NUTRICIONISTA
CNP: 0002368

	HE			<ul style="list-style-type: none"> • Características: grande y tamaño uniforme entero color característico
40	FREJOL VERDE	KG	35	<ul style="list-style-type: none"> • Producto seleccionado. • Tamaño homogéneo. • Buen estado de maduración. • Superficie integra y brillante. • Limpio exento de hongos o daño causado por este. • Presentación enteras. • Color característico y homogéneo. • Forma: Semilla. • Tamaño: Semilla de 1.5 a 2.0 cm. aproximadamente. • Color: Verde oscuro.
41	FREJOL CHINO	KG	7	<ul style="list-style-type: none"> • Producto seleccionado. • Tamaño homogéneo. • Buen estado de maduración. • Superficie integra y brillante. • Limpio exento de hongos o daño causado por este. • Presentación enteras. • Color característico y homogéneo.
42	ALBAHACA	ATADO x 100 GR	21	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo hojas frescas grandes • Limpias propias de la variedad • Buen estado de maduración
43	MOTE/ CHAMPUS	KG	21	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo granos de maíz integraos deshidratados. • Exenta de daños causados por agentes extraños limpios propios de la variedad.




 Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368

44	CHILENO VERDE	KG	17.5	<ul style="list-style-type: none"> Tipo calidad de primera con vainas llenas, de color verde intenso Exenta de hongos daños causados por agentes extraños Limpios propias de la variedad. Presentación en material que le proporcione una adecuada protección de higiene
45	BETARRAGA	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> Tipo: calidad de primera de cabezas grandes y de color amoratado. Exenta de hongos daños causados por agentes extraños, limpios propias de la variedad Buen estado de maduración. Presentación en material que le proporcione una adecuada protección de higiene
46	PLATANO GUINEO	UND	252	<ul style="list-style-type: none"> Tipo calidad de primera de piel gruesa de color verde de pulpa blanca amarillenta y carnosa Exenta de hongos daños causados por agentes extraños Limpios propias de la variedad Buen estado de maduración. Presentación en material que le proporcione una adecuada protección de higiene.
47	CEBOLLA CHINA	ATADO X 100 GR	252	<ul style="list-style-type: none"> Descripción: 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. Envasado: bolsas de polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. El transporte, 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.
48	ALVERJA CHINA JOLANTAO	KG	7	<ul style="list-style-type: none"> 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
49	TALLARIN CHINO	KG	28	<ul style="list-style-type: none"> Calidad primera Pasta ligeramente salado Sellados y rotulados con registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes
50	AZAFRAN	KG	1.75	<ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Sabor amargo y su aroma, estos provienen de sus componentes químicos picrocrocina Color amarillo dorado Envase: bolsas de polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. El transporte, 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.




 Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002000

ITEM PAQUETE N°02: CARNES Y PESCADOS

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




 Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368

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



Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368

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




 Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNEJ 0002368

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




 Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNR:0002368

12	FIDEO DE SOPA x 250 GR	KG	91	<ul style="list-style-type: none"> • FIDEO SPAGUETTI: 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. • Fecha de vencimiento. • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes.
13	FIDEO TALLARIN	KILO	63	<ul style="list-style-type: none"> • niacina, tiamina, rivotflabina, ácido fólico, gluten; Embalaje: envases de 1000 gr, sellados y rotulados con registro sanitario vigente • Fecha de vencimiento. • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes
14	SEMOLA	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> • SEMOLA DE TRIGO: 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 (Triticum durum). • Características físicas - químicas: Humedad: Max 14.5 % Cenizas, Max 0,900 %. Proteínas min 11% Índice Amarillo min 20. • Características organolépticas Olor: característico sin olor a rancio. Sabor: característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor .Aspecto: granuloso, sin impurezas ni cuerpos extraños. • Embalaje: envase sellados herméticamente y rotulados con el registro sanitario. • Fecha de vencimiento • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes
15	COCOA	KG	17.5	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida • Características: De color, olor y sabor característico, azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, saborizantes artificiales, emulsificante (lecitina de soja), goma xantán, sal. • Embalaje: envase rotulados y sellados con registro sanitario vigente. • Fecha de vencimiento • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes
16	ATUN x 170 GR	LATA	413	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida , de primera • Características: Filete de atún en aceite vegetal y sal, marca reconocida, envase sin abolladura y herméticamente sellado, peso neto de 170 gr. • Apariencia: Filetes entero de tamaño uniforme, sin restos de vísceras, ni cola y no debe tener espinas duras. • Color: será uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales. • Textura suave a mediamente firme. • Olor: característico de la especie, libre de olores extraños. • Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños. • 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. • 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. • Embalaje: latas abre fácil, registro sanitario vigente. • Fecha de vencimiento • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes



Lid. Gladys Reyes García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 8402368

17	MERMELADA DE FRESA X1000 GR	GR	63	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida • 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. • Textura: Pastosa, gelatinosa. Olor: Aromático distintivo, característico a las frutas (piña, maracuyá, mango, limón, papaya, naranja, etc.) • Color: Brillante, Sabor: característico a las frutas tropicales, presentación: envases vidrio de 1000 gr., rotulado con registro sanitario • Fecha de vencimiento • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes.
18	GALLETA x 06 und	PAQUETE	504	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación: por paquete, de sabor salado • Marca : reconocida • Características: De harina de trigo y otros, textura, color y sabor característicos. Embalaje: envases sellados y rotulados con registro sanitario vigente. • Fecha de vencimiento • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes
19	FLAN INSTANTANEO x 95 GR	UND	56	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida • Características: Con ingredientes: azúcar, gelificante, edulcorante artificial, sabor a vainilla. De calidad y marca reconocida, con envase y transporte según normas vigentes. • Embalaje: Sobre de 95 gr. Aprox., en empaque cerrado, con registro sanitario. • Fecha de vencimiento • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes
20	GELATINA x 250 GR	UNID	270	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida • 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. • Embalaje: empaque x 250 kg. Peso neto, sellado y rotulado con registro sanitario vigente. • Fecha de vencimiento • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes
21	SILLAO x 500 ml	BOTELLA	56	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida • 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. • Embalaje: botella de 1/2 Litro., rotulado con el registro sanitario vigente. • Fecha de vencimiento • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes.




Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368

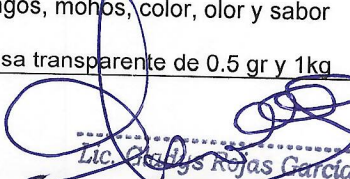
				<ul style="list-style-type: none"> Calidad: Certificada y fecha de vencimiento. Característica: Las hojuelas de avena tendrán un color cremoso, brillante y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso. Seguridad: Registro sanitario vigente
22	LECHE EVAPORADA X 400 gr	LATA	3150	<ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida De primera enriquecida con vitamina A, C y D que contengan minerales como calcio y fósforo. Presentación caja de 45 latas exenta de abolladuras Envase lata por 410ml Calidad: Certificada y fecha de vencimiento. Seguridad: Registro sanitario vigente
23	MANTEQUILLA x 330 GR	UND	1 26	<ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera 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 diaceitito (sin signos de rancidez) Consistente suave al paladar, sin grumos y arenosidad, textura suave, cerrada y homogénea. Presentación: caja de cartón, envases pots plásticos Calidad: Certificada y fecha de vencimiento. Seguridad: Registro sanitario vigente
24	MANJAR BLANCO DE LECHE X 500 gr	UND	35	<ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera Color blanco, amarillento a marrón, sabor y olor característico aspecto uniforme Envase en bolsas en material hermético y cerrado, que permitan mantener sus caracteres organolépticos Calidad: Certificada y fecha de vencimiento. Seguridad: Registro sanitario vigente
25	CHILENO VERDE MENESTRA SECA	KG	14	<ul style="list-style-type: none"> Calidad primera Producto de selección de granos sanos, limpios de chileno deshidratado y clasificados a un proceso de separación Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño Presentación en envases de propileno tejidos o en bolsas de polietileno, que sean resistentes al manipuleo y transporte
26	TRIGO/MOTE	KG	10.5	<ul style="list-style-type: none"> Calidad primera Producto elaborado de granos sanos, limpios de trigo y clasificados a un proceso de separación Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño Presentación en envases de propileno tejidos o en bolsas de polietileno, que sean resistentes al manipuleo y transporte
27	SOYA	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Producto elaborado de granos sanos, limpios y clasificados a un proceso de separación Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño Presentación en envases de propileno tejidos o en bolsas de polietileno, que sean resistentes al manipuleo y transporte
28	CEBADA	KG	126	<ul style="list-style-type: none"> 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




 LICENCIADO S. S. GARCÍA
 NUTRICIONISTA
 GNP: 0002368

				<ul style="list-style-type: none"> Presentación bolsa de material que proporciona una adecuada protección higiénica y conserva 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
29	VINAGRE BLANCO	LITRO	63	<ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera 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 Presentación frasco de vidrio o plástico Calidad certificada y fecha de vencimiento Seguridad registro sanitario vigente.
30	GLUTAMATO MONOSODICO X 100 gr	UND	126	<ul style="list-style-type: none"> Glutamato monosodico, calidad primera, marca reconocida 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 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.
31	AJI PANCA X 32.4gr	UND	3 15	<ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera 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 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.
32	COMINO 4 GR	SOBRE	252	<ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera 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 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.
33	CANELA ENTERA	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Producto a granel, aspecto uniforme libre de toda materia extraña hongos, mohos, color, olor y sabor característico Presentación en bolsa transparente de 0.5 gr y 1kg
34	CLAVO DE OLOR	KG	8.75	<ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Producto a granel, aspecto uniforme libre de toda materia extraña hongos, mohos, color, olor y sabor característico Presentación en bolsa transparente de 0.5 gr y 1kg




 Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368

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




 Lic. Carlos Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368

44	HARINA PREPARADA	KG	49	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida, calidad de primera • 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 • presentación envase de papel de 1kg que permita mantener sus características • calidad certificada y fecha de vencimiento • seguridad registro sanitario vigente
45	CHUÑO A GRANEL	KG	17.5	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de primera • Color blanco olor y color sus generis, aspecto uniforme libre de insectos textura suave al tacto, exenta de humedad • Presentación bolsas de papel kraft u otro material apropiado que proporcione adecuada protección
46	MANI ENTERO PELADO X KILO	KG	7	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de primera • 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 • Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño • Presentación en envase de propileo tejido o en bolsas de polietileno, que sean resistentes el manipuleo y transporte
47	PASAS	KG	24.5	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de primera • 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 • 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
48	GUINDON	KG	17.5	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de primera • 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 • 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
49	PIMIENTA NEGRA MOLIDA SOBRE	SOBRES	126	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida, calidad de primera • En un buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de todo material extraño sin presencia de humedad y hongos, color, olor y sabor característico • presentación cajas por 100 sobres que proporcionen adecuada protección e higiene y conserve sus características durante el almacenamiento y transporte
50	PALILLO	SOBRES	63	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida, calidad de primera • en un buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de todo material extraño sin presencia de humedad y hongos, color, olor y sabor característico • presentación cajas por 100 sobres que proporcionen adecuada protección e higiene y conserve sus



Lic. Gladys Rojas García
NUTRICIONISTA
CNP: 0002360

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




Lic. Gladys Rojas García
 NUTRICIONISTA
 CNP: 0002368

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 (carne 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.




Lic. Gladys Rojas García
NUTRICIONISTA
CNP: 0002368

- 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.

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




Lic. Gladys Rojas García
NUTRICIONISTA
CNP: 0002368

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.

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. Formulas 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:




Lic. Gladys Rojas García
NUTRICIONISTA
CNP: 0002368

- 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.