

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz </div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes(Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-INEN

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

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

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS**
 RUC N° : **20514964778**
 Domicilio legal : **AV. ANGAMOS ESTE N° 2520 - SURQUILLO**
 Teléfono: : **201-6500 ANEXO N° 1177**
 Correo electrónico: : **cchavez@inen.sld.pe**

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de Adquisición de Alimentos Secos.

N°	ÍTEM PAQUETE		DESCRIPCIÓN	U.M	CANTIDAD
1	ALIMENTOS SECOS	1	ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTÁNEO X 400	UND	72
		2	BEBIDAS GASEOSAS X 3 LTS APROX	UND	24
		3	CAFÉ INSTANTÁNEO X 180 A 200 GR	UND	1,200
		4	CHOCOLATE EN BARRA X 90 GR	UND	2,400
		5	COCO RALLADO	KLG	4
		6	COCOA EN POLVO X 160 A 180 GR	UND	960
		7	COLAPIZ EN POLVO X 20 GR	UND	360
		8	CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 820 GR	UND	600
		9	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR	UND	960
		10	FLAN	KLG	480
		11	GALLETA VAINILLA X 37 GR	UND	20,736
		12	GALLETA SODA X 34 GR	UND	25,920
		13	GELATINA X 5 KG	UND	840
		14	GELATINA DIETÉTICA X 19 GR	UND	360
		15	GUINDON	KLG	600
		16	HIGO SECO	KLG	600
		17	KETCHUP X 1 KG	UND	180
		18	LEVADURA SECA X 125 A 200 GR.	UND	1,440
		19	MAYONESA X 950 GR A 1000 GR	KLG	240
		20	MAYONESA X 8 GR A 10 GR	UND	8,640
		21	MEJORADOR DE PAN	KLG	180
		22	MERMELADA X 10 a 14 GR	UND	8,400
		23	MERMELADA X 1 KG	UND	1,440
		24	MERMELADA DIETETICA X 250 A 400 GR	UND	48
		25	MOSTAZA X 1 KG	KLG	240
		26	OREJON	KLG	120
		27	PANETÓN X 900 GR	UND	126
		28	PASAS SIN PEPA	KLG	480

	29	PASTA DE TOMATE X 250 A 500 GR	UND	720
	30	POLVO DE HORNEAR X 25 A 30 GR	UND	480
	31	PURÉ DE PAPA X 1 A 5 KG	KLG	60
	32	ROCOTO X 10 GR	CTO	12
	33	TOSTADA X 10 UND	UND	1,200
	34	VINAGRE BLANCO X 1 LT	UND	240
	35	VINO TINTO X 750 ML	UND	48
	36	CHANCACA EN CHIPA	UND	96
	37	CEBADA TOSTADA	KLG	480
	38	HARINA DE CHUÑO	KLG	4,800
	39	MAIZ POP CORN	KLG	60
	40	MANTECA VEGETAL	KLG	1,800
	41	MARGARINA CON SAL X 450 GR	UND	48
	42	MORON	KLG	240
	43	SEMOLA DE TRIGO	KLG	360
	44	TRIGO PELADO	KLG	360
	45	LINAZA	KLG	24
	46	MANÍ ENTERO PELADO	KLG	192
	47	ACEITE DE AJONJOLI X 270 ML	UND	36
	48	HARINA INTEGRAL	KLG	1,200
	49	HARINA DE QUINUA	KLG	240
	50	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KLG	240
	51	HARINA DE KIWICHA	KLG	240
	52	HARINA PASTELERA	KLG	3,600
	53	KIWICHA	KLG	240
	54	LECHE CONDENSADA X 390 A 400 GR	UND	120
	55	LECHE ENTERA EN POLVO X 800 A 1000 GR	UND	3,600
	56	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 GR	UND	144
	57	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	UND	4,032
	58	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 GR	UND	144
	59	HELADOS X 100 A 120 ML	UND	3,700
	60	MANTEQUILLA X 5 A 6 KG	UND	156
	61	MANTEQUILLA X 10 GR	UND	12,000
	62	MANJAR BLANCO X 900 A 1000 GR	UND	960
	63	YOGURT X 100 A 120 ML	UND	15,000
	64	YOGURT X 180 A 200 ML	UND	19,872
	65	ESTRAGON X 5 A 10 GR	UND	6
	66	HONGO SECO	KLG	6
	67	LAUREL	KLG	6

		68	AJI PANCA MOLIDO X 9 A 13 GR X 84 SOBRES	UND	216
		69	AJONJOLI	KLG	36
		70	CANELA CHINA X 100 A 150 GR	UND	4
		71	CANELA ENTERA	KLG	48
		72	CLAVO DE OLOR	KLG	36
		73	COMINO MOLIDO X 3.6 A 4.10 GR X 100 SOBRES	UND	84
		74	CURRY EN POLVO X 30 GR A 60 GR	UND	8
		75	ESENCIA DE VAINILLA X 750 ML	UND	48
		76	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	KLG	24
		77	HIERBAS FINAS X 12 A 25 GR	UND	24
		78	KION EN POLVO X 20 A 50 GR	UND	12
		79	MENSI X 300 A 400 ML	UND	24
		80	OREGANO ENTERO SECO	KLG	48
		81	PALILLO MOLIDO X 9 A 11 GR X 84 SOBRES	UND	96
		82	PAPRIKA X 40 A 60 GR	UND	12
		83	PIMIENTA MOLIDA X 3.6 A 4.20 GR X 100 SOBRES	UND	96
		84	QUESO PARMESANO X 35 A 50 GR	UND	480
		85	NUEZ MOSCADA	KLG	1
		86	SALSA DE TAUSI X 350 A 500 ML	UND	6
		87	SALSA INGLESA X 350 A 500 ML	UND	2
		88	SALSA OSTION X 270 A 510 ML	UND	5
		89	SILLAO X 500 ML	UND	1,440
		90	ANIS ENTERO	KLG	24
		91	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UND	120
		92	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UND	168
		93	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UND	24
		94	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR ROJO	UND	26
		95	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR AMARILLO	UND	26

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Directoral N° 000058-2023-GG/INEN el 15 de junio de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Donaciones y Transferencias
Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

- **Plazo de ejecución**

Las entregas requeridas se realizarán en un plazo de 365 días calendario de notificada la orden de compra por periodos mensuales, con un control mensual para el trámite de pago, por lo que la emisión de las órdenes de compra para el internamiento de los bienes será mensual.

- **Plazo para la primera entrega**

El responsable del área usuaria luego de recibida la comunicación de la Oficina de Logística sobre la suscripción del contrato, deberá en plazo no mayor de dos (02) días calendario, comunicar a la Oficina de Logística cual será la cantidad de los productos requeridos para el mes, con la precisión mensual, mediante el documento que se denomina “CRONOGRAMA DE ENTREGAS”.

La oficina de Logística recibida la comunicación del usuario, notificara al contratista, la orden de compra conjuntamente con el CRONOGRAMA DE ENTREGAS”, teniendo en consideración las fechas de entrega debidamente establecidas en dicho cronograma.

- **Para las entregas sucesivas:**

Se realizará de acuerdo con la programación, elaborada por el Equipo Funcional de Nutrición, contenido en el denominado “CRONOGRAMA DE ENTREGAS”, en el cual se remitirá de manera mensual mediante correo electrónico al CONTRATISTA.

Las entregas se realizarán a los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente Cabe precisar que las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad del área usuaria.

El contratista deberá efectuar las entregas del mes según el CRONOGRAMA DE ENTREGAS” información que recibirá de manera conjunta con las órdenes de compra.

Nota; cabe precisar que las cantidades mensuales pueden variar de acuerdo a la necesidad del área usuaria, además el INEN deberá haber notificado la orden de compra para que el contratista proceda con la entrega correspondiente, por lo tanto, el contratista no podrá efectuar ninguna entrega sin la respectiva orden de compra.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	UND MED	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTÁNEO X 400	Und.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
BEBIDAS GASEOSAS X 3 LTS APROX	Und.												24	24
CAFÉ INSTANTÁNEO X 180 A 200 GR	Und.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
CHOCOLATE EN BARRA X 90 GR	Und.	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
COCO RALLADO	Kg.	1			1			1			1			4
COCOA EN POLVO X 160 A 180 GR	Und.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
COLAPIZ EN POLVO X 20 GR	Und.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 820 GR	Und.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
CONSERVA DE DURZANO EN ALMIBAR X 820 GR	Und.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
FLAN X 5 KG	Und.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
GALLETA VAINILLA X 37 GR	Und.	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	20736
GALLETA SODA X 34 GR	Und.	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	25920
GELATINA X 5 KG	Und.	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
GELATINA DIETÉTICA X 19 GR	Und.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
GUINDON	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
HIGO SECO	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
KETCHUP X 1 KG	Und.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
LEVADURA SECA X 125 A 200 GR.	Und.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
MAYONESA X 950 GR A 1000 GR	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
MAYONESA X 8 GR A 10 GR	Und.	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	8640
MEJORADOR DE PAN	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
MERMELADA X 10 a 14 GR	Und.	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	8400
MERMELADA X 1 KG	Und.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
MERMELADA DIETÉTICA X 250 A 400 GR	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
MOSTAZA X 1 KG	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
OREJON	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
PANETÓN X 900 GR	Und.												126	126
PASAS SIN PEPA	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
PASTA DE TOMATE X 250 A 500 GR	Und.	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
POLVO DE HORNEAR X 25 A 30 GR	Und.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
PURÉ DE PAPA X 1 A 5 KG	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
ROCOTO X 10 GR	cto.						5				2		5	12
TOSTADA X 10 UND	Und.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
VINAGRE BLANCO X 1 LT	Und.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
VINO TINTO X 750 ML	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48

CHANCACA EN CHIPA	Und	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
CEBADA TOSTADA	kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
HARINA DE CHUÑO	kg.	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
MAIZ POP CORN	kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
MANTECA VEGETAL	kg.	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
MARGARINA CON SAL X 450 GR	Und	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
MORON	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
SEMOLA DE TRIGO	kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
TRIGO PELADO	kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
LINAZA	kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
MANÍ ENTERO PELADO	kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
ACEITE DE AJONJOLI X 270 ML	Und	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
HARINA INTEGRAL	kg.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
HARINA DE QUINUA	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
HARINA DE SIETE SEMILLAS	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
HARINA DE KIWICHA	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
HARINA PASTELERA	kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
KIWICHA	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
LECHES Y DERIVADOS														
LECHE CONDENSADA X 390 A 400 GR	und	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
LECHE ENTERA EN POLVO X 800 A 1000 GR	und	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 GR	und	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	und	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	4032
LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 GR	und	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
HELADOS X 100 A 120 ML	und	350	350	350							150		2500	3700
MANTEQUILLA X 5 A 6 KG	und	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
MANTEQUILLA X 10 GR	und	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
MANJAR BLANCO X 900 A 1000 GR	und	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
YOGURT X 100 A 120 ML	und	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	15000
YOGURT X 180 A 200 ML	und	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	19872

ESTRAGON X 5 A 10 GR	Und		2				2				2			6
HONGO SECO	Kg.	1		1		1		1		1		1		6
LAUREL	Kg.	1		1		1		1		1		1		6
AJI PANCA MOLIDO X 9 A 13 GR X 84 SOBRES	Und	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
AJONJOLI	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
CANELA CHINA X 100 A 150 GR	Und	1				1				1			1	4
CANELA ENTERA	Kg	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
CLAVO DE OLOR	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
COMINO MOLIDO X 3.6 A 4.10 GR X 100 SOBRES	Und	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
CURRY EN POLVO X 30 GR A 60 GR	Und	2			2			2			2			8
ESENCIA DE VAINILLA X 750 ML	Und	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
HIERBAS FINAS X 12 A 25 GR	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
KION EN POLVO X 20 A 50 GR	Und	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
MENSI X 300 A 400 ML	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
OREGANO ENTERO SECO	Kg	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
PALILLO MOLIDO X 9 A 11 GR X 84 SOBRES	Und	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
PAPRIKA X 40 A 60 GR	Und	2		2		2		2		2		2		12
PIMIENTA MOLIDA X 3.6 A 4.20 GR X 100 SOBRES	Und	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
QUESO PARMESANO X 35 A 50 GR	Und	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
NUEZ MOSCADA	Kg.						1							1
SALSA DE TAUSI X 350 A 500 ML	Und			2				2				2		6
SALSA INGLESA X 350 A 500 ML	Und	1					1							2
SALSA OSTION X 270 A 510 ML	Und	1			1			1			1		1	5
SILLAO X 500 ML	Und	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
ANIS ENTERO	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
TE FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR ROJO	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	26
COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR AMARILLO	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	26

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en [Caja de la Entidad del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, sito en Av. Angamos Este N° 2520, Distrito de Surquillo](#) y deberán recoger las bases en la Oficina de Licitaciones, para lo cual el participante debe adjuntar copia del comprobante de derecho de pago de reproducción de las bases y copia del mensaje confirmando la inscripción como participante en el procedimiento de selección impreso del SEACE.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF; en adelante, la Ley
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y su modificatoria; en adelante, el Reglamento.
- Directivas, Pronunciamientos, Opiniones, y Comunicados del Organismo Supervisor de Contrataciones del Estado, en adelante OSCE.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, “Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225”.
- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31640, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 29973, Ley General de Personas con Discapacidad.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27927, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública y su modificatoria.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Directiva N° 004-2019-OSCE/CD - Disposiciones sobre el Contenido del Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias.
- Ley N° 27927, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Código Civil.
- Resolución Directoral N° 075-2020-GG/INEN que aprueba la Directiva Administrativa N° 001-2020/INEN/OGA-OCF, “Lineamientos para la verificación, registro y control, custodia, renovación, liberación, devolución y ejecución de Cartas Fianza presentada ante el Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas”

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- f) Copia simple de la Autorización Sanitaria del producto vigente otorgada por SENASA o Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S.007-98-SA y sus modificatorias.
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- h) El precio de la oferta en SOLES Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 11**).

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁷.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

⁸ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la plataforma de Mesa de Partes Digital a través del enlace <https://plataforma.inen.sld.pe/MesaPartesDigital/>, a cargo de la Unidad de Trámite Documentario del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, de Lunes a Viernes en el horario de 08:15 a 16:15 horas.

Nota: Los documentos presentados fuera de los horarios señalados se considerarán presentados a las 8:15 horas del día siguiente hábil.

Cuando se constituya garantía mediante carta fianza: Se presentará en Mesa de Partes del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, sito en Av. Angamos Este N° 2520, Distrito de Surquillo, en el horario de 08:15 a 16:15 horas.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Almacén General del INEN.
- Informe del funcionario responsable del Equipo Funcional de Nutrición, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del Almacén General del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, sito en Av. Angamos Este N° 2520, Distrito de Surquillo.

2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

REAJUSTE DE PAGO

Conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del artículo 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, "En los casos de contratos de ejecución periódica o continuada de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactados en moneda nacional, los documentos del procedimiento de selección pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratista, así como la oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago."

De producirse un reajuste en el mercado local, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI correspondiente al mes de pago, para lo cual la Entidad deberá ser informada mediante documento formal recibido en la plataforma de Mesa de Partes Digital a través del enlace <https://plataforma.inen.sld.pe/MesaPartesDigital/>, a cargo de la Unidad de Trámite Documentario del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, de Lunes a Viernes en el horario de 08:15 a 16:15 horas, aplicándose la siguiente fórmula de reajuste:

Fórmula de Actualización:

$$PR = PA * (IPC/IPCm)$$

Donde:

PR : Precio Actualizado

PA : Precio Adjudicado

IPC : Índice de precios al consumidor para Lima, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Se tomará el valor de la última publicación oficial.

IPCm : Índice de precios al consumidor para Lima, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Correspondiente al mes del contrato.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INEN-HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	"Adquisición de Alimentos Secos "
FINALIDAD PÚBLICA	El presente Proceso busca asegurar la Atención de la solicitud de la compra de <u>alimentos secos</u> (<u>Conservas, alimentos y frutas procesadas</u>) requiriendo los insumos para la preparación de las Dietas de los Pacientes hospitalizados, autorizados y usuarios.
Objeto de la Contratación	1. Contar con <u>alimentos secos</u> por el periodo de 365 días calendario (12 meses) a fin de no verse desabastecidos en cumplimiento de la programación de las Dietas y Minutas diarias, que el Equipo Funcional de Nutrición tiene programado para brindar a los Pacientes hospitalizados, autorizados y usuarios.
Cantidad	35 productos
Antecedentes	<p>* En atención al D.S. N° 001-2007 S.A., se aprueba el ROF del INEN, el mismo que en el Art. N° 051 Departamento de Atención Servicio al Paciente, en el inciso e nos señala proporcionar a los pacientes y al personal autorizado una dieta adecuada con los controles de higiene y bioseguridad necesaria .</p> <p>* La contratación se encuentra prevista en el Cuadro de Necesidades del SIGA - MEF, del Equipo Funcional de Nutrición, cuyas especificaciones técnicas detallan el requerimiento Nutricional, las dietas y menús a considerar para el año, tomando como base la Tabla de dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizar en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del INEN. RJ N° 107-2016-J/INEN (04/04/2016).</p> <p>* En cumplimiento a las Normas Legales establecidas por la OSCE para la elaboración de los requerimientos, conforme lo establece el Art. N° 16 de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N°30225.</p> <p>* Según la Norma Técnica de Salud Unidad productora de Servicio de Salud de Nutrición y Dietética RM : N° 665-2013/MINSA (23/10/2013).</p> <p>6 . DISPOSICIONES ESPECIFICAS</p> <p>6.1 DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, en el</p> <p>6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética.</p> <p>a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados, según la indicación del Médico tratante, prescritas en la Historia Clínica respectiva.</p>
Departamento solicitante	Departamento de Atención Servicio al Paciente
Área Usuaria	Equipo Funcional de Nutrición



PRODUCTO	UND. MED.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN	
ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTANEO X 400 GR.	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Lata x 400 gr. Herméticamente sellada, con una firme lamina delgada de protección anterior a la tapa. El producto debe expendirse en envases inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Alimento granulado instantáneo a base de cacao, azúcar, malta, y leche enriquecido con vitaminas y minerales. Sin abolladuras ni oxidos en el envase
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
BEBIDAS GASEOSAS X 3 LTS APROX	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Envase de plástico x 3 lt. herméticamente cerrado. El envase deberá ser sanitario, apropiadamente higienizado de adecuada resistencia e inerte a la bebida o jarabe envasado.
		CARACTERÍSTICAS	Las bebidas gaseosas es una bebida refrescante y efervescentes sin alcohol, apta para el consumo humano., presentar el color, olor y sabor característico, color amarillo o color oscura. El producto final no deberá contener materias extrañas a su composición normal.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
CAFÉ INSTANTÁNEO X 180 A 200 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Envasado en lata metálica por 180 a 200 grs. Herméticamente sellado, protegerlo de la humedad y del oxígeno y debe garantizar la conservación de las características propias del café tostado, en grano o molido por el tiempo de vida útil sin alterar las características organolépticas o la composición del producto.
		CARACTERÍSTICAS	El café debe proceder de café verde limpio, exento de impurezas y sustancias extrañas, libres de toda contaminación e infestación, debe ser 100 % café. Grano molido, color y sabor característico, olor aromático, de apariencia homogénea y seca.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



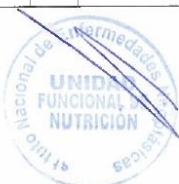
CHOCOLATE EN BARRA X 90 GR.	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En barra por 90 gramos. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	A base de cacao refinado, homogéneo, color marrón olor y sabor característico, en barra intacta, libre de impurezas
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del DS N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
COCO RALLADO	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En bolsas de polietileno por 200 a 1000 gr. herméticamente cerrado. En envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	El coco rallado es elaborado a partir de la almendra blanca básicamente sana obtenida del fruto entero de coco, secado y tamizado por medios físicos. Sabor y aroma característico al producto, color entre blanco natural y blanco cremoso claro.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038. Si no contara se rotulará con nombre del producto y fecha de vencimiento.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA.
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
COCOA EN POLVO X 160 A 180 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En paquetes de sobres por 160 - 180 grs. herméticamente cerrado. En envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	La cocoa en polvo es un producto obtenido de la pulverización de la torta de cacao, con aditivos alimentarios permitidos. Exento de toda clase de materias vegetales de otra clase como féculas, harinas, dextrinas. Sabor y olor característico, color marrón claro, consistencia en polvo.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



COLAPIZ EN POLVO X 20 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Sobres de plástico por 20 gramos, herméticamente cerrado. En envases capaces de protegerla de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas, envases de material inocuo.
		CARACTERÍSTICAS	El colapiz es un producto sólido (polvo) que se extrae por hidrólisis parcial del colágeno, tejido conjuntivo y de la oseína contenida en los huesos de los animales. Color y olor característico.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038, .
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 820 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Lata por 820 grs. Nacional o importado. Los envases para coctel de frutas deberán ser herméticos, con abre fácil y de un material suficientemente inerte a la acción del producto. Su forma y capacidad deberán ajustarse a las Normas Técnicas correspondientes
		CARACTERÍSTICAS	Mezcla de trozos de diferentes frutas conservada en un medio líquido apropiado y sometido a un tratamiento térmico para asegurar su conservación en envases herméticos. Sabor y olor agradable, color suigenaris líquido claro, tamaño de trozos de fruta uniforme.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 1 año
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038, .
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Lata por 820 grs. Nacional o importado. Los envases con durazno deberán ser herméticos, con abre fácil y de un material suficientemente inerte a la acción del producto. Su forma y capacidad deberán ajustarse a las Normas Técnicas correspondientes
		CARACTERÍSTICAS	Es el durazno en mitades conservado en un medio líquido apropiado y sometido a un tratamiento térmico para asegurar su conservación en envases herméticos. Sabor y olor normal exento de sabor y olor extraño al producto, color amarillo y de aspecto caroso y tiernos.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 1 año
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038, .
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



FLAN X 5 KG	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Boleta de polietileno por 5 kg, herméticamente cerrado. En envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Flan se debe contar con ingredientes aptos para el consumo humano, debe estar exento de materias extrañas y no presentar alteraciones causadas por agentes biológicos, físicos o químicos. Sabor característico sin sabores extraños, olor característico, color uniforme y aspecto granulado fino.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto. según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209-038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
GALLETA VAINILLA X 37 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Caja por 144 paquetes por 37 grs. Cada paquete. En envases nuevos que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas.
		CARACTERÍSTICAS	Galleta de vainilla fresca y crujiente, de aspecto homogéneo y sin quebradura obtenidas por el cocimiento de masas preparadas con harina, con o sin : leudantes, leches, féculas, sal, huevos, agua potable, azúcar, mantequilla, grasas comestibles, saborizantes, colorantes, conservadores, y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases no deberán presentar manchas de aceite, kerosene o de cualquier otro producto extraño debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada. En vehículos cerrados.
GALLETA SODA X 34 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Caja por 216 paquetes por 34 grs. Cada paquete. En envases nuevos que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas.
		CARACTERÍSTICAS	Galleta de soda consistencia más o menos dura y crocante de forma variable, obtenidas por el cocimiento de masas preparadas con harina, con o sin : leudantes, leches, féculas, sal, huevos, agua potable, azúcar, mantequilla, grasas comestibles, saborizantes, colorantes, conservadores, y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases no deberán presentar manchas de aceite, kerosene o de cualquier otro producto extraño debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada. En vehículos cerrados.



GELATINA X 5 KG	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa por 5 Kg. herméticamente cerrado. En envases capaces de protegerla de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas. El producto debe expendirse en envases de material grado alimentario o inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Es el producto obtenido de la mezcla de gelatina pura comestible, azúcar y aditivos alimenticios permitidos para consumo humano. Sabor y olor característico, color uniforme, aspecto granulado fino, de diversos sabores.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038, .
		SEGURIDAD	Está sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
GELATINA DIETÉTICA X 19 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Caja por 19 gr. herméticamente cerrado. En envases capaces de protegerla de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas. El producto debe expendirse en envases de material grado alimentario o inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Es el producto obtenido de la mezcla de gelatina pura comestible, edulcorantes y aditivos alimenticios permitidos para consumo humano. Sabor y olor característico, color uniforme, aspecto polvo, de diversos sabores, naranja, fresa limón, menta etc.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038, .
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
GUINDON	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En bolsa polietileno por 5 - 10 kg. herméticamente cerrado. Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo envases de material o inocuo
		CARACTERÍSTICAS	Los guindones son las ciruelas secas en un estado apropiado de maduración, tamaño grande, que han sido sometidas a un proceso de secado natural o artificial, color, sabor y olor , propio del producto, consistencia coreácea, la pulpa firme la piel suave y brillante.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038, .
		SEGURIDAD	Está sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



HIGO SECO	kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En bolsas de polietileno por 5 - 10 KG. herméticamente cerrado. En envases de material inocuo y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.
		CARACTERÍSTICAS	Es el producto elaborado con higos enteros, grandes, fitosanitariamente sanos, limpios, convenientemente maduros y libres de cualquier residuo de pesticidas, a los cuales se les ha deshidratado. olor, color y sabor propio, textura Frutas desecadas, enteras, de consistencia propia, no desmenuzados.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038. Si no contara se rotulará con nombre del producto y fecha de vencimiento.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
KETCHUP X 1 KG	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Sachet plastificado por 1 kg. hermético y de un material suficientemente inerte a la acción del contenido, en envases de material inocuo.
		CARACTERÍSTICAS	Es el obtenido por la concentración del jugo y pulpa de tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos y limpios, adicionando de algunas o todas de las siguientes sustancias: sal, azúcar, especias, vinagre, cebollas y ajos, sabor, agridulce característico, olor característico, color rojo uniforme, aspecto homogéneo exenta de grumos, de trozos de cáscara y semilla.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
LEVADURA SECA X 125 A 200 GR.	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Paquete plastificado por 125 a 200 grs. herméticamente cerrado. Se envasará en un material adecuada para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto.
		CARACTERÍSTICAS	Levadura seca es el producto obtenido, a base de levaduras de fermentación alta, por procedimientos fabriles especiales. La levadura no debe contener materias extrañas, manchas ni hongos, sabor característico, olor característico no tendrá olor a mocho, ni cualquier otro olor desagradable, exenta de rancidez y de gases. aspecto puede presentar partículas de diferentes forma y tamaño. Fecha de vencimiento mínimo 6 meses
		ROTULADO DE ENVASES	Envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



MAYONESA X 900 GR A 1000 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa plastificada de 900 gr a 1000 gr. herméticamente cerrado. Deberá ser de un material adecuado que proteja al producto de la contaminación y del contacto con el aire.
		CARACTERÍSTICAS	Es el alimento emulsificado, semi-sólido, preparado con aceites vegetales comestibles, ingredientes acidificantes y huevos. no deberá tener colorantes artificiales, ni aceites esenciales o extractos de especias.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe ser inerte a la acción del contenido y no deberá comunicarle a éste sabores u olores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua..Deberá cumplir la NTP 209 -038..
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
MAYONESA X 8 GR A 10 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Sachet plastificado por 8 gr. a 10 gr. El envase deberá ser de un material adecuado que proteja al producto de la contaminación y del contacto con el aire.
		CARACTERÍSTICAS	Es el alimento emulsificado, semi-sólido, preparado con aceites vegetales comestibles, ingredientes acidificantes y huevos.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deben estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA .Y de acuerdo a la NTP 209.038:
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591 -2008/minsa
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
MEJORADOR DE PAN	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa por 5 kg. herméticamente cerrado. Envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Aditivos alimentarios que se añaden a la harina para mejorar la calidad, de cocción o color de la misma, deberán estar libres de materias extrañas, manchas y hongos, no tendrán gérmenes patógenos capaces de producir deterioros, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general. Sabor insípido, olor inodoro, color blanco, aspecto polvo fino fluido libremente. Fecha de vencimiento mínimo 6 meses
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.Deberá cumplir la NTP 209 -038..
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



MERMELADA X 10 a 14 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Sachet ó pote plastificado x 10 a 14 grs. Aprox. Los envases deberán ser de material de naturaleza tal que no reaccionen con el producto, ni se disuelvan en el, alterando las características organolépticas o produciendo sustancias tóxicas.
		CARACTERÍSTICAS	La mermelada de fresa es el producto de consistencia pastosa o gelatinosa obtenida por la cocción y concentración de fresas (Fragaria vesca), sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales, con o sin adición de agua. Es el sabor y aroma distintivo y característico de la variedad o variedades de frutas utilizadas como materia prima, PH de 3 A 3.8
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
MERMELADA X 1 KG	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Sachet plastificado ó frasco por 1 kg. deberán ser de material de naturaleza tal que no reaccionen con el producto, ni se disuelvan en el, alterando las características organolépticas o produciendo sustancias tóxicas. El producto deberá ocupar como mínimo el 90 % de la capacidad del envase.
		CARACTERÍSTICAS	Es el producto de consistencia pastosa o gelatinosa obtenida por la cocción y concentración de fresas (sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales, con o sin adición de agua, de calidad 1 que es la clase de mermelada de fresa que contienen la fruta entera o en trozos grandes, de color rojo brillante.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
MERMELADA DIETETICA X 250 A 400 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco de vidrio de 250 a 400 gr. Con tapa herméticamente cerrada. deberán ser de material de naturaleza tal que no reaccionen con el producto, ni se disuelvan en el, alterando las características organolépticas o produciendo sustancias tóxicas. El producto deberá ocupar como mínimo el 90 % de la capacidad del envase.
		CARACTERÍSTICAS	De consistencia pastosa o gelatinosa, producto que utiliza frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes artificial. La calidad 1 que es aquella clase de mermelada de fresa que contienen la fruta entera o en trozos grandes. Las mermeladas serán bajas en calorías porque se emplean edulcorantes no energéticos (sacarina, ciclamato, acesulfame u otros). sabor y aroma característico y de color rojo brillante
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.



5	MOSTAZA X 1 KG	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa plástica por 1 kg. herméticamente cerrada. Deberá ser de un material que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños, en envases de material inocuo.
			CARACTERÍSTICAS	Es el producto elaborado a partir de una mezcla de semillas molidas de mostaza o harina de mostaza con vinagre, sal, especias, condimentos e ingredientes endulzantes. Sabor ácido acético, olor, aromático acético, color amarillo a castaño según la variedad, aspecto de una pasta cremosa, homogénea, suave singrumos.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209-038.
			SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
			TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
3	OREJON	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Envasados en bolsas de polietileno transparente, por 5 - 10 Kg. deberán de ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
			CARACTERÍSTICAS	Los orejones deben ser fitosanitariamente sanos, limpios, convenientemente maduros y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se les ha deshidratado.
			CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	Los envases deben estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA. Y de acuerdo a la NTP 209.038.
			SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591-2008/minsa
			TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
7	PANETÓN X 900 GR.	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa x 900 gr. herméticamente cerrada. Solo se utilizarán envases originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene.
			CARACTERÍSTICAS	El panetón es el producto de consistencia blanda, de sabor dulce obtenido por amasamiento y cocimiento de masas fermentadas, preparadas con harina y con uno o más de los siguientes elementos: levadura, leudantes, leche, fécula, huevos, sal, azúcar, agua potable, mantequilla, grasa comestibles y otros aditivos permitidos.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 5 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	Los envases no deberá presentar manchas de aceite, kerosene o de cualquier otro producto extraño. Deberá cumplir la .NTP 209.038
			SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
			TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



PASAS SIN PEPA	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Caja por 10 kilos. herméticamente cerrado. Los envases deberán ser de un material tal que proteja al producto del medio ambiente externo así como ser inerte a la acción del producto, envase de material inocuo.
		CARACTERÍSTICAS	Es el producto elaborado con uvas de diferentes variedades, sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado. Pasas negras grandes, sin pepa. Sabor, olor, color propio, aspecto frutas desecadas enteras, sin semilla.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209-038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotos y evitará contaminación cruzada.
PASTA DE TOMATE X 250 A 500 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En bolsa plastificada por 250 gr. a 500 gr. aprox. Debe ser hermético y de un material suficientemente inerte a la acción del contenido. Envases de material inocuo.
		CARACTERÍSTICAS	Producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de tomates maduros, frescos, sanos y limpios, con o sin adición de sal. Sabor y olor característico del tomate fresco y maduro, color uniforme, aspecto de pasta homogénea exenta de grumos, trozos de cáscara y semillas.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209-038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotos y evitará contaminación cruzada.
POLVO DE HORNEAR X 25 A 30 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Sobre de 25 a 30 gr. herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco inodoro, neutro, que aporta volumen al producto final, sin dejar sabor residual, esta compuesto por bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio, fosfato, calcio y almidón de maíz, sabor y olor característico, color blanco, aspecto polvo fino fluido.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209-038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotos y evitará contaminación cruzada.



PURÉ DE PAPA X 1 A 5 KG	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa por 1 - 5 kg. herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Alimento elaborado con papa amarilla deshidratada de primera calidad, sana, limpia, exento de brotamiento, verdeamiento, pudrición, deben ser de la misma variedad, no se permite daños causados por insectos ni roedores, de reconstitución instantánea para consumo directo, de fácil digestión, con aditivos alimentarios autorizados. Sabor, olor/color característico, aspecto homogéneo exento de grumos.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209-038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
ROCOTO X 10 GR	cto.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Sachet plastificado por 10 gr. El envase deberá ser de un material adecuado que proteja al producto de la contaminación y del contacto con el aire.
		CARACTERÍSTICAS	Es una crema preparada por ajíes verdes, fresco fitosanitariamente sanos y limpios, adicionado de algunas o todas de las siguientes sustancias; sal, especíes, ajo, cebolla y huacatay, sabor picante característicos, olor característico, color amarillo uniforme, aspecto homogéneo exento de grumos, de trozos de cáscara y semilla.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deben estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA. Y de acuerdo a la NTP NTP 209.038:
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591-2008/minsa
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



TOSTADA X 10 UND	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Paquete por 10 unidades enteros, envases deberán de ser inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	Tostadas de pan blanco es el pan elaborado con harina, con un máximo de 82 % de extracción, de consistencia miga esponjosa y crocante sin zonas almidonosas, de color dorado, de forma cuadrada. Los ingredientes en la elaboración del producto deberán ser suministrados cumpliendo con Normas Técnicas Peruanas.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo 45 días.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases no deberán presentar manchas de aceite, kerosene o de cualquier otro producto extraño debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada. En vehículos cerrados.
VINAGRE BLANCO X 1 LT	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco ó sachets, por 1 lt. herméticamente cerrado. Los envases y embalajes a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.
		CARACTERÍSTICAS	El vinagre blanco es obtenido mediante fermentación acética natural del destilado de caña de azúcar, sin mezcla de ácidos minerales y libre de cualquier contaminación, absolutamente cristalino.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	La inocuidad del material de envase se sujetará a lo señalado por la autoridad sanitaria competente. De acuerdo al D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
VINO TINTO X 750 ML.	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Botella de vidrio x 750 ml. deberán de ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	Es la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación parcial o completa de la uva fresca, estrujada o no, o de su mosto. No deben presentar aspecto turbio, se elaboran a partir de uvas sanas, maduras y limpias, la fermentación del mosto debe realizarse con levaduras seleccionadas y aditivos permitidos.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deben estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA .Y de acuerdo a la NTP 209.038 y NMP 001.
		SEGURIDAD	Criterios Químicos. Los aditivos químicos a utilizarse en los diferentes procesos del vino deben estar autorizados por la autoridad competente o por la Comisión del Codex Alimentario.
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



ENTREGAS

Plazo de Entrega

Las entregas de los bienes requeridos se realizarán en un plazo de 365 días calendario de notificada la Orden de Compra por periodos mensuales, con un control mensual para el trámite de pago, por lo que la emisión de las órdenes de compra para el internamiento de los bienes será mensual.

Para la primera entrega:

- El responsable del área usuaria, luego de recibida la comunicación de la Oficina de Logística sobre la suscripción del contrato, deberá en un plazo no mayor de dos (02) días calendario, comunicar a la Oficina de Logística, cuál será la cantidad de los productos requeridos para el mes, con la precisión mensual, mediante el documento que se denominará "CRONOGRAMA DE ENTREGAS".

- La Oficina de Logística recibida la comunicación del usuario, notificará al Contratista, la Orden de compra conjuntamente con el "CRONOGRAMA DE ENTREGAS", teniendo en consideración las fechas de entrega debidamente establecidas en dicho cronograma.

- El contratista deberá efectuar las entregas del mes según el "CRONOGRAMA DE ENTREGAS" información que recibirá de manera conjunta con la Orden de Compra.

Para entregas sucesivas:

- Se realizarán de acuerdo con la programación elaborada por el equipo Funcional de Nutrición, contenido en el denominado "CRONOGRAMA DE ENTREGA", el cual se le remitirá de manera mensual mediante correo electrónico al CONTRATISTA,

- El contratista deberá efectuar las entregas del mes según el "CRONOGRAMA DE ENTREGA" información que recibirá de manera conjunta con la Orden de Compra.

Nota: Cabe precisar, que las cantidades mensuales pueden variar de acuerdo a la necesidad del Área Usuaria, además el INEN deberá haber notificado la orden de compra para que el contratista proceda con la entrega correspondiente, por lo tanto, el contratista no podrá efectuar ninguna entrega sin la respectiva orden de compra.

REQUERIMIENTO ANUAL ESTIMADO DE ALIMENTOS SECOS														
PRODUCTO	UND MED	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTANEO X 400	Und.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
BEBIDAS GASEOSAS X 3 LTS APROX	Und.												24	24
CAFÉ INSTANTANEO X 180 A 200 GR	Und.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
CHOCOLATE EN BARRA X 90 GR	Und.	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
COCO RALLADO	Kg.	1			1			1			1			4
COCOA EN POLVO X 160 A 180 GR	Und.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
COLAPIZ EN POLVO X 20 GR	Und.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 820 GR	Und.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
CONSERVA DE DURZANO EN ALMIBAR X 820 GR	Und.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
FLAN X 5 KG	Und.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
GALLETAS VAINILLA X 37 GR	Und.	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	20736
GALLETAS SODA X 34 GR	Und.	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	25920
GELATINA X 5 KG	Und.	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
GELATINA DIETÉTICA X 19 GR	Und.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
GUINDON	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
HIGO SECO	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
KETCHUP X 1 KG	Und.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
LEVADURA SECA X 125 A 200 GR	Und.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
MAYONESA X 950 GR A 1000 GR	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
MAYONESA X 8 GR A 10 GR	Und.	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	8640
MEJORADOR DE PAN	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
MERMELADA X 10 a 14 GR	Und.	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	8400



MERMELADA X 1 KG	Und.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
MERMELADA DIETETICA X 250 A 400 GR	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
MOSTAZA X 1 KG	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
OREJON	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
PANETÓN X 800 GR	Und.												126	126
PASAS SIN PEPA	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
PASTA DE TOMATE X 250 A 500 GR	Und.	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
POLVO DE HORNEAR X 25 A 30 GR	Und.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
PURÉ DE PAPA X 1 A 5 KG	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
ROCOTO X 10 GR	cto.						5				2		5	12
TOSTADA X 10 UND	Und.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
VINAGRE BLANCO X 1 LT	Und.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
VINO TINTO X 750 ML	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48

NOTA: Las entregas se realizarán de acuerdo al mes indicado en el cronograma, debido a que alguno de los productos señalados son productos que se solicitan para el mes indicado.
Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad de la Entidad.

DISTRIBUCIÓN POR USUARIO Y SIS DE VIVERES DE SECOS

PRODUCTO	UND MED	USUARIO	SIS	TOTAL
ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTANEO X 400	Und.	0	72	72
BEBIDAS GASEOSAS X 3 LTS APROX	Und.	24	0	24
CAFÉ INSTANTANEO X 180 A 200 GR	Und.	1200	0	1200
CHOCOLATE EN BARRA X 80 GR	Und.	2400	0	2400
COCO RALLADO	Kg.	3	1	4
COCOA EN POLVO X 180 A 180 GR	Und.	960	0	960
COLAPIZ EN POLVO X 20 GR	Und.	270	90	360
CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 820 GR	Und.		600	600
CONSERVA DE DURZANO EN ALMIBAR X 820 GR	Und.	160	800	960
FLAN X 5 KG	Kg.	100	380	480
GALLETAS VAINILLA X 37 GR	Und.	7200	13536	20736
GALLETAS SODA X 34 GR	Und.	17420	8500	25920
GELATINA X 5 KG	Und.	405	435	840
GELATINA DIETÉTICA X 19 GR	Und.		360	360
GUINDÓN	Kg.	210	390	600
HIGO SECO	Kg.	210	390	600
KETCHUP X 1 KG	Und.	135	45	180
LEVADURA SECA X 125 A 200 GR	Und.	1000	440	1440
MAYONESA X 950 GR A 1000 GR	Kg.	240	0	240
MAYONESA X 8 GR A 10 GR	Und.	8640	0	8640
MEJORADOR DE PAN	Kg.	135	45	180
MERMELADA X 10 A 14 GR	Und.	4620	3780	8400
MERMELADA X 1 KG	Und.	1080	360	1440



4	MERMELADA DIETETICA X 250 A 400 GR	Und.	0	48	48
5	MOSTAZA X 1 KG	Kg.	200	40	240
6	OREJON	Kg.	90	30	120
7	PANETÓN X 900 GR	Und.	100	26	126
8	PASAS SIN PEPA	Kg.	360	120	480
9	PASTA DE TOMATE X 300 A 500 GR	Und.	540	180	720
10	POLVO DE HORNEAR X 25 A 30 GR	Und.	360	120	480
11	PURÉ DE PAPA X 1 A 5 KG	Kg.	45	15	60
12	ROCOTO X 10 GR	cto.	12	0	12
13	TOSTADA X 10 UND	Und.	900	300	1200
14	VINAGRE BLANCO X 1 LT	Und.	180	60	240
15	VINO TINTO X 750 ML	Und.	36	0	36

SISTEMA DE CONTRATACION: Precios Unitarios

FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS mensuales, de acuerdo a la cantidad de cada entrega efectuada, según lo establecido en el Artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

- Recepción del Almacén General del INEN.
- Informe del funcionario responsable del Equipo Funcional de Nutrición, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.



E	LUGAR DE EJECUCION DE LA PRESTACION Almacén general - sótano ubicado en Avenida Angamos Este N° 2520 distrito de Surquillo, de 7:30 a.m. a 10:00 a.m días laborables.
F	CONFORMIDAD DEL PRODUCTO La conformidad será otorgada por la Coordinadora del Equipo Funcional de Nutrición.
G	RECEPCION DEL PRODUCTO Personal de Almacén general de INEN.
H	RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.
I	DOCUMENTOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA Copia simple de la Autorización Sanitaria del producto vigente otorgada por SENASA o Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
J	OTROS REQUISITOS DEL PROVEEDOR SEGÚN DISPOSICIONES SANITARIAS ESPECIFICAS .- Contar con Carnet de Sanidad Vigente. Importante e indispensable para toda persona que empiece a laborar en una empresa que manipule alimentos .- La Empresa presentará el carnet de sanidad del personal que transportará los alimentos a la Institución en la primera entrega del bien .- Presentar las tres dosis de vacuna contra la COVID-19 para las personas mayores de 18 años, esta medida varía, pues estas deben demostrar su aplicación de la dosis de refuerzo para hacer uso de estos lugares. .- Los representantes o personal de las empresas transportistas deberán proporcionar a sus conductores y acompañantes, kits que contengan mascarilla facial, alcohol en gel (70%), guantes, gorras, desinfectantes para la profilaxis de la cabina y bolsas de residuos. .- El Nutricionista de Producción realizará el Control y evaluación de los productos de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas, evaluando el tipo de presentación, las características, calidad, rotulado y transporte, emitiendo su conformidad de corresponder. En caso de que algún producto no cumpla con las especificaciones técnicas descritas, se hará la devolución del producto otorgándose como plazo máximo ocho días para su reposición. Buenas prácticas que deben de realizar los proveedores. .- El Conductor y acompañante, usarán dos mascarillas en el transporte de los alimentos a la Institución .- Aplicación de alcohol en gel (70%) frecuentemente en las manos; y en especial antes de subir al camión, al llegar al INEN, al momento de la carga y/o descarga de alimentos y después de recibir documentos o guías de remisión. .- El proveedor debe asegurarse que el contenedor, jabs o envases deben de encontrarse limpios y en buen estado. .- Mantener una distancia segura (preferentemente 2 metros) entre las personas en los lugares de recepción de alimentos y evitar las multitudes. .- Asimismo, debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presente procesos respiratorios, tales como: Tos, fiebre, dolor de garganta, dolor de cabeza, dificultad para respirar, malestar general entre otros .- La vigilancia sanitaria que asegure la implementación del presente Protocolo Sanitario está a cargo de los Nutricionistas del INEN en coordinación con la DASP y DISAD



K REAJUSTE DE PAGO

Conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del artículo 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, "En los casos de contratos de ejecución periódica o continuada de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactados en moneda nacional, los documentos del procedimiento de selección pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratista, así como la oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago."

De producirse un reajuste en el mercado local, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI correspondiente al mes de pago, para lo cual la Entidad deberá ser informada mediante documento formal recibido en la plataforma de Mesa de Partes Digital a través del enlace <https://plataforma.inen.sld.pe/MesaPartesDigital/>, a cargo de la Unidad de Trámite Documentario del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, de Lunes a Viernes en el horario de 08:15 a 16:15 horas, aplicándose la siguiente formula de reajuste:

Fórmula de Actualización:
$$PR = PA * (IPC/IPCm)$$

Donde:
PR : Precio Actualizado
PA : Precio Adjudicado
IPC : Índice de precios al consumidor para Lima, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Se tomará el valor de la última publicación oficial.
IPCm : Índice de precios al consumidor para Lima, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Correspondiente al mes del contrato.

L Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto}$

F x plazo vigente en días

Donde F tiene el siguiente valor:

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general,

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 al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Otras Penalidades

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por cada hora o fracción de retraso en el horario de entrega de los productos.	2% de la UIT.	Según informe del Nutricionista de recepción de productos

INEN-HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	"Adquisición de Alimentos Secos "
FINALIDAD PÚBLICA	El presente Proceso busca asegurar la Atención de la solicitud de la compra de <u>alimentos secos (Aceites, azúcar cereales, granos, harinas, Leches y derivados)</u> por el área responsable que se encuentran programado en el Cuadro de Necesidades del INEN, Requiriendo los insumos para la preparación de las Dietas de los Pacientes hospitalizados, autorizados y usuarios.
Objeto de la Contratación	1. Contar con <u>alimentos secos</u> por el periodo de 365 días calendario (12 meses) a fin de no verse desabastecidos en cumplimiento de la programación de las Dietas y Minutas diarias, que el Equipo Funcional de Nutrición tiene programado para brindar a los Pacientes hospitalizados, autorizados y usuarios.
Cantidad	29 productos
Antecedentes	<p>* En atención al D.S. N° 001-2007.S.A., se aprueba el <u>ROF del INEN</u>, el mismo que en el Art. N° 051 Departamento de Atención Servicio al Paciente, en el inciso e nos señala proporcionar a los pacientes y al personal autorizado una dieta adecuada con los controles de higiene y bioseguridad necesaria .</p> <p>* La contratación se encuentra prevista en el Cuadro de Necesidades del SIGA - MEF, del Equipo Funcional de Nutrición, cuyas especificaciones técnicas detallan el requerimiento Nutricional, las dietas y menus a considerar para el año, tomando como base la Tabla de dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizar en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del INEN. <u>RJ N° 107-2016-J/INEN (04/04/2016)</u>.</p> <p>* En cumplimiento a las Normas Legales establecidas por la OSCE para la elaboración de los requerimientos, conforme lo establece el Art. N° 16 de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N°30225.</p> <p>* Dando Cumplimiento a las Normas Legales establecidas por la OSCE en la elaboración de los Especificaciones Técnicas que nos señala con el Art. N° N° 16 de la Ley 30225 , Reglamento N° 8 -2015-E.M.</p> <p>* Según la Norma Técnica de Salud Unidad productora de Servicio de Salud de Nutrición y Dietética RM : N° 665-2013/MINSA (23/10/2013).</p> <p>6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS</p> <p>6.1 DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, en el</p> <p>6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética.</p> <p>a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados, según la indicación del Médico tratante, prescritas en la Historia Clínica respectiva.</p>
Departamento solicitante	Departamento de Atención Servicio al Paciente
Área Usuaria	Equipo Funcional de Nutrición



PRODUCTO	Und. Med.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN	
CHANACA EN CHIPA	Und.	TIPO DE PRESENTACION	En chipa por 4 unidades grandes. Deberán de ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	Miel de azúcar, de color, olor y sabor característico, solidificación en forma octogonal, de dos tapas, en hojas de chante, debe estar libre de impurezas, libre de materias inorgánicas: piedras, arena, polvo, sin hongos, ni presencia de insectos.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deben estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA .Y de acuerdo a la NTP NTP 209.C38:
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591 -2008/minsa
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
CEBADA TOSTADA	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Bolsa de polietileno x 5 - 10 kg. herméticamente cerrado, en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	Granos de cebada tostada, proceder de granos sanos, limpios, de sabor , olor, característico, color marrón claro.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto. según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038. Si no contara se rotulará con nombre del producto y fecha de vencimiento.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
HARINA DE CHUÑO	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Envase de papel x 25 kg. herméticamente cerrado, en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	La harina de chuño se elaborada con tubérculo deshidratado sin cáscara de color pardo oscuro, procesado mediante sucesivos congelamientos , secado con exposición al sol y molido. Sabor y olor característico al producto, color blanco y de consistencia en polvo.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto. según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
MAIZ POP CORN	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	En bolsa de polietileno transparente por 500 ó 1000 gr. herméticamente cerrado. En envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	El maíz pop corn es un maíz duro de granos pequeños, debe proceder de granos sanos, limpios, sin materias extrañas, Sabor característico, olor característico, color amarillento, consistencia dura.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas o sabores desagradables. Deberá cumplir la NTP 209 -038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



MANTECA VEGETAL	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Caja por 10 KG. herméticamente cerrado, en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Manteca vegetal es un producto graso refinado, semisólido constituido por una grasa comestible o una mezcla de aceites y grasas comestibles provenientes de una o más especies vegetales que han sido sometidos a procesos de modificación permitidos. Sabor y olor característica al producto, color blanco crema, textura a temperatura ambiente debe ser untuosa, cremosa y plástica.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas o sabores desagradables. Deberá cumplir la NTP 209 -038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
MARGARINA CON SAL X 450 GR.	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Pote por 450 gr. aprox. Herméticamente cerrado, en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Margarina vegetal con sal sin grasas trans es el producto comestible resultante de la emulsificación de aceites y/o grasas animales, vegetales o marinas. Es aquella que contienen cloruro de sodio (Na Cl) no contener partículas extrañas, no contienen grasas trans. Sabor y olor característico al producto sin indicios de rancidez, olor o sabor extraño, color uniforme (amarillo oro), consistencia sólida y homogénea.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas o sabores desagradables. Deberá cumplir la NTP 209 -038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
MORON	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	En bolsas de plástico de polietileno transparente, por 1 ó 5 Kg. herméticamente cerrado. Envases de material grado alimentario o inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	El moron es el grano de trigo, molido grueso (partido) del trigo previamente pelado y tostado, deberán estar exentos de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros. Limpios, exento de materias extrañas, semillas tóxicas o nocivas que puedan representar un riesgo para la salud humana. Sabor, olor, color, consistencia característica al producto.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
SEMOLA DE TRIGO	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Bolsas herméticamente selladas por 160 a 500 gramos. El material de envase debe ser resistente a la acción del producto, de manera que no altere su composición química y su calidad organoléptica. El producto debe expenderse en envases de material inocuo.
		CARACTERÍSTICAS	La sémola debe proceder de granos de trigo sanos, limpios, exento de granos infestados, quebrados, daños por la humedad, el calor, granos dañados por insectos. Sabor característico, estar libre de sabores extraños, olor característico, color amarillento, aspecto áspero y vídrioso.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



TRIGO PELADO	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	En bolsas de plástico de polietileno transparente, por 1 ó 5 Kg. herméticamente cerrado. El material de envase debe ser resistente a la acción del producto, de manera que no altere su composición química y su calidad organoléptica. El producto debe expendirse en envases de material inocuo.
		CARACTERÍSTICAS	Granos de trigo pelado procedentes, de granos sanos, limpios (libre de tierra, terrones, piedras, semillas, polvo, granos diferentes a la quinoa), exento de granos infestados, quebrados. Sabor característico, olor característico, color uniforme.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento 6 meses
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
LINAZA	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Bolsa de polietileno por 500 ó 1000 gr. herméticamente cerrado. En envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto
		CARACTERÍSTICAS	Granos sanos, limpios (libre de tierra, terrones, piedras, semillas y tallos de malezas, paja, arena, polvo, granos diferentes al de la linaza. Sabor, olor, color y aspecto característico.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento 6 meses
		ROTULADO DE ENVASES	El Envase debe estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209 -038. Si no contara se rotulará con nombre del producto y fecha de vencimiento.
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
MANI ENTERO PELADO	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	En bolsa polietileno por 4 ó 5 kg. herméticamente cerrado. Los envases de un mismo lote de envío de mani deberán ser de la misma calidad, los envases no deberán tener olores ajenos. El producto debe expendirse en envases de material inocuo.
		CARACTERÍSTICAS	El mani debe proceder de granos sanos, limpios, sin materias extrañas, con piel o cáscara roja. El mani deberá estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos. No deben provenir de granos enmohecidos, rancios o descompuestos. Sabor, olor, color característico, consistencia firme.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento 3 meses
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas o sabores desagradables. Deberá cumplir la NTP 209 -038. Si no contara se rotulará con nombre del producto y fecha de vencimiento.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



2	ACEITE DE AJONJOLI X 270 ML.	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Botella de vidrios por 270 ml. Herméticamente cerrado y sellado, envasado en recipientes conforme con a CAC/RCP 1 y por los demás textos del CODEX.
			CARACTERISTICAS	Aceite de ajonjolí obtenidos a partir de semilla de ajonjolí únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones que no ocasionen la alteración del aceite
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	Según las disposiciones de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma CODEX STAN 1 y de las directrices aplicables a los alimentos no destinados a la venta directa al consumidor y a la NMP 001,
			SEGURIDAD	Sujeto a la "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", Esterilidad Comercial.
			TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotos y evitará contaminación cruzada.
3	HARINA INTEGRAL	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Saco de 25 kg hermeticamente cerrado, limpio ser resistente y estar bien cocidos, en envases de primer uso y que constituyen suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases no deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores, ni sabores desagradables.
			CARACTERISTICAS	La harina integral de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2014 y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015.
			SEGURIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salu Ambiental e Inocuidad Alimentaria. DIGESA, Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-S.A.
			TRANSPORTE	Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
1	HARINA DE QUINUA	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Envase de 500 gr o 1 kg hermeticamente cerrado, limpio ser resistente y estar bien cocidos, en envases de primer uso y que constituyen suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases no deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores, ni sabores desagradables.
			CARACTERISTICAS	La harina de quinua deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de quinua deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015.
			CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	El rotulado de los envases de harina de quinua, además de lo contemplado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2014 y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015.
			SEGURIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salu Ambiental e Inocuidad Alimentaria. DIGESA, Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-S.A.
			TRANSPORTE	Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



HARINA DE SIETE SEMILLAS	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Envase de 500 gr o 1 kg herméticamente cerrado, limpio ser resistente y estar bien cocidos, en envases de primer uso y que constituyen suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases no deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores, ni sabores desagradables.
		CARACTERÍSTICAS	La harina de siete semillas deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2014 y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015.
		SEGURIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-S.A.
HARINA DE KIWICHA	Kg.	TRANSPORTE	Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
		TIPO DE PRESENTACION	Envase de 500 gr o 1 kg herméticamente cerrado, limpio ser resistente y estar bien cocidos, en envases de primer uso y que constituyen suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases no deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores, ni sabores desagradables.
		CARACTERÍSTICAS	La harina de Kiwicha deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2014 y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015.
		SEGURIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-S.A.
		TRANSPORTE	Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



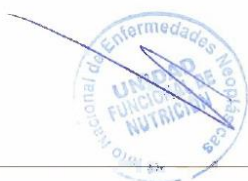
HARINA PASTELERA	Kg.	CARACTERÍSTICAS	La harina pastelera deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos. La harina pastelera es un tipo de harina que proviene de trigo blando. Menor contenido de proteínas (entre 8 a 9%), de textura fina y color claro, contiene bajo contenido de gluten.
		ENVASE	Saco por 50 kg. herméticamente cerrado, limpios. Se emplearán envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El rotulado de los envases de harina pastelera, además de lo contemplado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001-2014 y la NTP 209-038:2009 (revisada el 2014), así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten".
		INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-S.A.
		TRANSPORTE	Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
KIWICHA	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	En bolsas de plástico de polietileno transparente, por 1 ó 5 Kg. herméticamente cerrado. Envases de material grado alimentario o inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Granos de KIWICHA procedentes, de granos sanos, limpios (libre de tierra, terrones, piedras, semillas, polvo, granos diferentes a la quinoa), exento de granos infestados, quebrados. Sabor característico, olor característico, color uniforme.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209-038..
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



LECHE CONDENSADA X 390 A 400 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Lata por 390 a 400 grs. herméticamente cerrado. Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán de este, sabores, colores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.
		CARACTERÍSTICAS	Se entiende por leches condensadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, es un producto espeso y de sabor dulce que puede conservarse durante varios años envasado sin refrigeración mientras no se haya abierto.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas. Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA"
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
LECHE ENTERA EN POLVO X 800 A 1000 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Lata por 800 - 1000 gr. herméticamente cerrado. Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán de este, sabores, colores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.
		CARACTERÍSTICAS	La leche en polvo se obtienen de la deshidratación de la leche entera, con la adición de un emulsificante aprobado por el Codex Alimentarius en su versión vigente.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 1 año
		ROTULADO DE ENVASES	El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas. Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA"
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Caja por 12 ó 24 latas de 400 gr. Aprox. herméticamente cerrado. Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán a éste, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas variadas.
		CARACTERÍSTICAS	La leche evaporada descremada es un producto bajo en grasa, con sabor distinto a la leche evaporada entera.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:1994 Alimentos Envasados. Rotulados y la NTP 202.065:1991 Leche y Productos Lácteos. Se debe indicar el % de grasa(m/m) y el % de proteínas(m/m).
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA"
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Caja por 24 latas de 400 gr. herméticamente cerrado. Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán de este, sabores , colores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.
		CARACTERISTICAS	Leche evaporada es un producto al cual se le aplicó calor u otro procedimiento para reducir parcialmente el agua de la leche para obtener un producto con la misma composición y características con aditivos alimentarios permitidos, de sabor y olor agradable, color de blanco a crema.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:1994 Alimentos Envasados. Rotulados y la NTP 202.085:1991 Leche y Productos Lácteos. Se debe indicar el % de grasa(m/m) y el % de proteínas(m/m).
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Caja por 12 ó 24 latas de 400 gr. Aprox. herméticamente cerrado. Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán de este, sabores , colores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.
		CARACTERISTICAS	La leche evaporada sin lactosa es aquella que se obtienen mediante proceso tecnológico agregándole a la leche de vaca la lactasa(enzimas) para que hidrolice la lactosa (azúcar de la leche). El sabor es más dulce en comparación que la leche evaporada entera por acción de la enzima lactasa.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:1994 Alimentos Envasados. Rotulados y la NTP 202.085:1991 Leche y Productos Lácteos. Se debe indicar el % de grasa(m/m) y el % de proteínas(m/m).
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
HELADOS X 100 A 120 ML	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Vaso de plástico x 100 - 120 ml aprox. Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto.
		CARACTERISTICAS	El helado de leche es un productos alimenticios edulcorados, obtenidos a partir de una emulsión de grasa y proteína con la adición de otros ingredientes o a partir de una mezcla de agua y otros ingredientes. El helado deberá tener una apariencia atractiva, textura suave, consistencia uniforme y no tendrá hielo visible ni cristales de lactosa. Se almacenan, distribuyen y expenden en estado de congelación o parcialmente congelados.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	No deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas. Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y la NTP 202.085.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	El transporte de los helados duros deberán hacerse de tal manera que el producto se mantenga a una temperatura máxima de - 16 °C.



MANTEQUILLA X 5 A 6 KG	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Envases de 5 a 6 kg.c/u. herméticamente cerrado. Excepcionalmente se aceptará mantequilla en presentación de 25 barras x 200 gr, por cada envase. Los envases deben de ser inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Mantequilla con sal, obtenido de nata de leche como ingrediente principal, la leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de la mantequilla deberán ser previamente pasteurizados, debiendo ser uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro, color, olor y sabor agradable. Aspectos y consistencia característicos.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del DS N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. El transporte del Yogurth deberá hacerse de tal manera que el producto se mantenga a una temperatura máxima de 8 °C.
MANTEQUILLA X 10 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Envases x 10 gr c/u. herméticamente cerrado, debe expendirse en envases inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	Mantequilla con sal, obtenido de nata de leche como ingrediente principal, la leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de la mantequilla deberán ser previamente pasteurizados, debiendo ser uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro, color, olor y sabor agradable. Aspectos y consistencia característicos.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del DS N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. El transporte del Yogurth deberá hacerse de tal manera que el producto se mantenga a una temperatura máxima de 8 °C.
MANJAR BLANCO X 900 A 1000 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Sachet plastificado por 900 gr - 1000 gr. El manjar debe expendirse en envases asépticos, y herméticamente cerrados, que aseguren la adecuada conservación y calidad del producto, debe acondicionarse en envases cuyo material, en contacto con el producto, sea resistente a su acción y no altere las características organolépticas del mismo.
		CARACTERÍSTICAS	Elaborado a base de leche entera, de aspecto viscosos, color marrón claro y sabor dulce,
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El embalaje debe hacerse en condiciones que mantenga las características del producto y aseguren su inocuidad durante el almacenamiento, transporte y expendio. Deberá cumplir con la norma CODEX STAN 1 y a la NMP 001
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



3	YOGURT X 100 A 120 ML	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Envases de Polietileno de alta densidad, con un contenido neto de 100 - 120 ml. Los envases y embalajes a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.
			CARACTERISTICAS	El yogurt obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada y/o productos obtenidos de la leche con o sin modificaciones en su composición, pasteurizados; es elaborado a partir de leche fresca semidescremada y cultivos probióticos, de fresa, durazno, vainilla francesa etc.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 30 días.
			ROTULADO DE ENVASES	Condiciones de conservación a Temperatura de refrigeración máximo 5°C. El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.4.2 Almacenamiento de materias primas e insumos en general de la Norma Sanitaria para los Servicio de Alimentación en Establecimientos de Salud. Deberá cumplir las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 y NTP 202.085.
			SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA.
			TRANSPORTE	El transporte del Yogurth deberá hacerse de tal manera que el producto se mantenga a una temperatura máxima de 5 °C.
9	YOGURT X 180 A 200 ML	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Envases de Polietileno de alta densidad, con un contenido neto de 180 a 200 ml, de un mismo lote.
			CARACTERISTICAS	El yogurt obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada y/o productos obtenidos de la leche con o sin modificaciones en su composición, pasteurizados; es elaborado a partir de leche fresca semidescremada y cultivos probióticos, de fresa, durazno, vainilla francesa etc.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 30 días.
			ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038 y NTP 202.085.
			SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA.
			TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del DS N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. El transporte del Yogurth deberá hacerse de tal manera que el producto se mantenga a una temperatura máxima de 5 °C.
3 ENTREGAS				
<p>Plazo de Entrega Las entregas de los bienes requeridos se realizarán en un plazo de 365 días calendario de notificada la Orden de Compra por periodos mensuales, con un control mensual para el trámite de pago, por lo que la emisión de las órdenes de compra para el internamiento de los bienes será mensual, con excepción del Yogurt que es semanal.</p> <p>Para la primera entrega: - El responsable del área usuaria, luego de recibida la comunicación de la Oficina de Logística sobre la suscripción del contrato, deberá en un plazo no mayor de dos (02) días calendario, comunicar a la Oficina de Logística, cuál será la cantidad de los productos requeridos para el mes y para la semana en el caso del yogurt, con la precisión mensual, mediante el documento que se denominará "CRONOGRAMA DE ENTREGAS". - La Oficina de Logística recibida la comunicación del usuario, notificará al Contratista, la Orden de compra conjuntamente con el "CRONOGRAMA DE ENTREGAS", teniendo en consideración las fechas de entrega debidamente establecidas en dicho cronograma. - El contratista deberá efectuar las entregas del mes según el "CRONOGRAMA DE ENTREGAS" información que recibirá de manera conjunta con la Orden de Compra.</p> <p>Para entregas sucesivas: - Se realizarán de acuerdo con la programación elaborada por el equipo Funcional de Nutrición, contenido en el denominado "CRONOGRAMA DE ENTREGA", el cual se le remitirá de manera mensual mediante correo electrónico al CONTRATISTA. - El contratista deberá efectuar las entregas del mes según el "CRONOGRAMA DE ENTREGA" información que recibirá de manera conjunta con la Orden de Compra.</p> <p>Nota: Cabe precisar, que las cantidades mensuales y semanales en el caso del yogurt pueden variar de acuerdo a la necesidad del Área Usuaria, además el INEN deberá haber notificado la orden de compra para que el contratista proceda con la entrega correspondiente, por lo tanto, el contratista no podrá efectuar ninguna entrega sin la respectiva orden de compra.</p>				



REQUERIMIENTO ANUAL ESTIMADO DE ALIMENTOS SECOS															
Aceites, azúcar, cereales, granos y harinas															
Nº	PRODUCTO	UND MED	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	CHANCACA EN CHIPA	Und	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
2	CEBADA TOSTADA	kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
3	HARINA DE CHUÑO	kg.	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
4	MAIZ POP CORN	kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
5	MANTECA VEGETAL	kg.	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
6	MARGARINA CON SAL X 450 GR	Und	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
7	MORON	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
8	SEMOJA DE TRIGO	kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
9	TRIGO PELADO	kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
10	LINAZA	kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
11	MAÍ ENTERO PELADO	kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
12	ACEITE DE AJONJOLI X 270 ML	Und	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
13	HARINA INTEGRAL	kg.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
14	HARINA DE QUINUA	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
15	HARINA DE SIETE SEMILLAS	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
16	HARINA DE KIWICHA	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
17	HARINA PASTELERA	kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
18	KIWICHA	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
LECHES Y DERIVADOS															
19	LECHE CONDENSADA X 390 A 400 GR	und	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
20	LECHE ENTERA EN POLVO X 800 A 1000 GR	und	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
21	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 GR	und	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
22	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	und	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	4032
23	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 GR	und	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
24	HELADOS X 100 A 120 ML	und	350	350	350							150		2500	3700
25	MANTEQUILLA X 5 A 6 KG	und	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
26	MANTEQUILLA X 10 GR	und	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
27	MANJAR BLANCO X 900 A 1000 GR	und	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
28	YOGURT X 100 A 120 ML	und	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	15000
29	YOGURT X 180 A 200 ML	und	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	19872
NOTA: Las entregas se realizarán de acuerdo al mes indicado en el cronograma, debido a que alguno de los productos señalados son productos que se solicitan para el mes indicado. - Las cantidades pueden variar de acuerdo a las necesidades de la Entidad.															

NOTA: Las entregas se realizarán de acuerdo al mes indicado en el cronograma, debido a que alguno de los productos señalados son productos que se solicitan para el mes indicado.
- Las cantidades pueden variar de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

DISTRIBUCION POR USUARIO Y SIS DE VIVERES DE SECOS					
Nº	PRODUCTO	UND MED	USUARIO	SIS	TOTAL
1	CHANCACA EN CHIPA	Und	70	26	96
2	CEBADA TOSTADA	kg.	360	120	480
3	HARINA DE CHUÑO	kg.	3600	1200	4800
4	MAIZ POP CORN	kg.		60	60
5	MANTECA VEGETAL	kg.	1400	400	1800



D	SISTEMA DE CONTRATACION: Precios Unitarios
E	FORMA DE PAGO La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS mensuales, de acuerdo a la cantidad de cada entrega efectuada, según lo establecido en el Artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación: - Recepción del Almacén General del INEN - Informe del funcionario responsable del Equipo Funcional de Nutrición, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Comprobante de pago.
F	LUGAR DE EJECUCION DE LA PRESTACION Almacén general - sótano ubicado en Avenida Angamos Este N°2520 distrito de Surquillo, de 7:30 a.m. a 10:00 a.m días laborables.
G	CONFORMIDAD DEL PRODUCTO La conformidad será otorgada por la Coordinadora del Equipo Funcional de Nutrición.
H	RECEPCION DEL PRODUCTO Personal de Almacén general de logística.
I	RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.
J	DOCUMENTOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA Copia simple de la Autorización Sanitaria del producto vigente otorgada por SENASA o Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
K	OTROS REQUISITOS DEL PROVEEDOR SEGÚN DISPOSICIONES SANITARIAS ESPECIFICAS - Contar con Carnet de Sanidad Vigente. Importante e indispensable para toda persona que empiece a laborar en una empresa que manipule alimentos - La Empresa presentará el carnet de sanidad del personal que transportará los alimentos a la Institución en la primera entrega del bien - Presentar las tres dosis de vacuna contra la COVID-19 para las personas mayores de 18 años, esta medida varía, pues estas deben demostrar su aplicación de la dosis de refuerzo para hacer uso de estos lugares. - Los representantes o personal de las empresas transportistas deberán proporcionar a sus conductores y acompañantes, kits que contengan mascarilla facial, alcohol en gel (70%), guantes, gorras, desinfectantes para la profilaxis de la cabina y bolsas de residuos. - El Nutricionista de Producción realizará el Control y evaluación de los productos de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas, evaluando el tipo de presentación, las características, calidad, rotulado y transporte, emitiendo su conformidad de corresponder. En caso de que algún producto no cumpla con las especificaciones técnicas descritas, se hará la devolución del producto otorgándose como plazo máximo ocho días para su reposición. Buenas prácticas que deben de realizar los proveedores. - El Conductor y acompañante, usarán dos mascarillas en el transporte de los alimentos a la Institución - Aplicación de alcohol en gel (70%) frecuentemente en las manos; y en especial antes de subir al camión, al llegar al INEN, al momento de la carga y/o descarga de alimentos y después de recibir documentos o guías de remisión. - El proveedor debe asegurarse que el contenedor, jabs o envases deben de encontrarse limpios y en buen estado. - Mantener una distancia segura (preferentemente 2 metros) entre las personas en los lugares de recepción de alimentos y evitar las multitudes. - Asimismo, debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presente procesos respiratorios, tales como: Tos, fiebre, dolor de garganta, dolor de cabeza, dificultad para respirar, malestar general entre otros - La vigilancia sanitaria que asegure la implementación del presente Protocolo Sanitario está a cargo de los Nutricionistas del INEN en coordinación con la DASP y DISAD



L

REAJUSTE DE PAGO

Conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del artículo 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, "En los casos de contratos de ejecución periódica o continuada de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactados en moneda nacional, los documentos del procedimiento de selección pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratista, así como la oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago."

De producirse un reajuste en el mercado local, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI correspondiente al mes de pago, para lo cual la Entidad deberá ser informada mediante documento formal recibido en la plataforma de Mesa de Partes Digital a través del enlace <https://plataforma.inen.sld.pe/MesaPartesDigital/>, a cargo de la Unidad de Trámite Documentario del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, de Lunes a Viernes en el horario de 08:15 a 16:15 horas, aplicándose la siguiente fórmula de reajuste:

Fórmula de Actualización:
PR = PA * (IPC/IPCm)
Donde:
PR : Precio Actualizado
PA : Precio Adjudicado
IPC : Índice de precios al consumidor para Lima, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Se tomará el valor de la última publicación oficial.
IPCm : Índice de precios al consumidor para Lima, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Correspondiente al mes del contrato.

M

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene el siguiente valor:

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F = 0.40.

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 al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Otras Penalidades

Nº	Supuestos	Forma de	Procedimiento
1	Por cada hora o fracción de retraso en el horario de entrega de los productos.	2% de la UIT.	Según informe del Nutricionista de recepción de productos
2	Por cada día de retraso en la entrega semanal del producto yogurt, lo cual será aplicado para cada ítem.	2% de la UIT (por cada día de retraso y por ítem).	Según informe del Nutricionista de recepción de productos

INEN-HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	"Adquisición de Alimentos Secos"
FINALIDAD PÚBLICA	El presente Proceso busca asegurar la Atención de la solicitud de la compra de alimentos secos (Condimentos, sazopadores, infusiones y esencias) por el área responsable que se encuentran programado en el Cuadro de Necesidades del INEN, Requiriendo los insumos para la preparación de las Dietas de los Pacientes hospitalizados, autorizados y usuarios.
Objeto de la Contratación	1. Contar con alimentos secos por el periodo de 365 días calendario (12 meses) a fin de no verse desabastecidos en cumplimiento de la programación de las Dietas y Minutas diarias, que el Equipo Funcional de Nutrición tiene programado para brindar a los Pacientes hospitalizados, autorizados y usuarios.
Cantidad	31 productos
Antecedentes	<p>* En atención al D.S. N° 001-2007.S.A., se aprueba el ROF del INEN, el mismo que en el Art. N° 051 Departamento de Atención Servicio al Paciente, en el inciso e nos señala proporcionar a los pacientes y al personal autorizado una dieta adecuada con los controles de higiene y bioseguridad necesaria.</p> <p>* La contratación se encuentra prevista en el Cuadro de Necesidades del SIGA - MEF, del Equipo Funcional de Nutrición, cuyas especificaciones técnicas detallan el requerimiento Nutricional, las dietas y menus a considerar para el año, tomando como base la Tabla de dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizar en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del INEN. RJ N° 107-2016-JINEN (04/04/2016).</p> <p>* En cumplimiento a las Normas Legales establecidas por la OSCE para la elaboración de los requerimientos, conforme lo establece el Art. N° 16 de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N°30225.</p> <p>* Según la Norma Técnica de Salud Unidad productora de Servicio de Salud de Nutrición y Dietética RM : N° 665-2013/MINSA (23/10/2013).</p> <p>6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS</p> <p>6.1 DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, en el 6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética.</p> <p>a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados, según la indicación del Médico tratante, prescritas en la Histotia Clínica respectiva.</p>
Departamento solicitante	Departamento de Atención Servicio al Paciente
Área Usaria	Equipo Funcional de Nutrición



INEN-HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A	PRODUCTO	Und. Med.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN	
			TIPO DE PRESENTACIÓN	
1	ESTRAGON X 5 A 10 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco plástico hermetico por 5 gr. a 10 gr. Hermeticamente cerrado, envases adecuados que permitan mantener sus características, debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad
			CARACTERÍSTICAS	El estragon molido es un producto vegetal que procede de la Hierba seca, aromática, de color y sabor exquisito, libre de impurezas.
			CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, herméticamente cerrado. De acuerdo a la NTP 209.038
			SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591 -2008/minsa
			TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada. En vehículos cerrados.
2	HONGOS SECOS	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En bolsas de polietileno por 1 KG. Hermeticamente cerrado, envases adecuados que permitan mantener sus características, debe expendirse en envases de material inocuo estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad
			CARACTERÍSTICAS	Hongos deshidratados enteros o en lonjas escogidos tamaño uniforme y envasados, libres de enfermedades y/o ataques de insectos, desecados luego inmediatamente de su recolección, hechos de hongos de grado extra., seleccionados, de color y olor característicos.
			CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	Los envases deben de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inertes a la acción del producto lo cual deberán cumplir con lo estipulado en la NTP 209.038
			SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591 -2008/minsa
			TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada. En vehículos cerrados.



LAUREL	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En bolsa plástica de polietileno por 500 gr - 1000 gr. Herméticamente cerrado, envases adecuados que permitan mantener sus características, debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad
		CARACTERÍSTICAS	Hojas enteras grandes, seca, de color verde olivo uniforme, libre de polvo y de infestaciones.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Todo de acuerdo a la NTP 209.038
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591-2008/minsa
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada. En vehículos cerrados.
AJI PANCA MOLIDO X 9 A 13 GR X 84 SOBRES	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Caja por 84 sobres x 9 a 13 gr. herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	El Aji panca se extrae del fruto y su semilla, es un producto vegetal sin materias extrañas, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a las comidas preparadas, color rojizo oscuro, consistencia pasta uniforme, sabor y olor característico.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. Nº 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. Nº 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
AJONJOLI	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En bolsa de polietileno resistente por 500 - 1000 gr., herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Sin tostar, libre de sustancias extrañas, color crema claro, forma de gota, sabor y olor característico
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038, en sus artículos 116 y 117.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. Nº 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



3	CANELA ENTERA	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno resistente por 500 - 1000gr. herméticamente cerrado. Deberá proteger a la canela, contra la humedad y contaminaciones.
			CARACTERÍSTICAS	Corteza entera, se presenta bajo forma de cilindros o tubos. del árbol de canela, olor, libre de impurezas y de polvo, sabor azucarado ligeramente picante, color pardo amarillento opaco.
			CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará a éste, sus características físicas y químicas. En el rotulado deberá cumplir la .NTP 209.038.
			SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
			TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
,	CANELA CHINA X 100 A 150 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno transparente, peso aprox. de 100 a 150 gr. herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
			CARACTERÍSTICAS	Mezcla de 5 ingredientes: Canela de China, anís estrellado en polvo y semillas de anís, raíz de jengibre, y clavo de olor. Olor y sabor característico.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
			SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
			TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
3	CLAVO DE OLOR	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno resistente por 500 - 1000 gr. , herméticamente cerrado.
			CARACTERÍSTICAS	Son los botones florales desecados, los cuales han sido cosechados antes de la madurez, sanos limpios. Sabor característico punzante, olor fuertemente aromático, color marrón negruzco o marrón rojizo,deberá estar exento de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
			CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará a éste, sus características físicas y químicas. En el rotulado deberá cumplir la .NTP 209.038.
			SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
			TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



COMINO MOLIDO X 3.6 A 4.10 GR X 100 SOBRES	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Caja por 100 sobres x 3.6 a 4,10 gr. herméticamente cerrado. Deberá proteger el comino de la humedad y contaminaciones.
		CARACTERÍSTICAS	Comino molido en polvo fino, de color pardo verdusco, olor aromático penetrante y sabor característico fuerte, libre de humedad y todo tipo de impurezas vistas al microscopio.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará a éste, sus características físicas y químicas. En el rotulado deberá cumplir la .NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
CURRY EN POLVO X 30 A 60 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco de plástico x 30 a 60 gr. herméticamente cerrado. Deberá proteger el curry de la humedad y contaminaciones.
		CARACTERÍSTICAS	El curry en polvo se elabora de las hojas y semillas del curry, deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración sanos, limpios y desecadoses, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a los alimentos.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará a éste, sus características físicas y químicas. En el rotulado deberá cumplir la .NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
ESENCIA DE VAINILLA X 750 ML.	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco por 750 ml. herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser codidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	Vainilla preparada es el fruto que ha sido sometido a un tratamiento apropiado, con el fin de desarrollar su sabor. Líquido de color marrón más o menos brillante, de olor aromático y sabor característico. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG.	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En bolsa x 1kg, herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	El glutamato monosodico debe tener color blanco, sabor y olor característico, elaborado a base de las mieles y melazas de la caña de azúcar.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209.038.
		TRANSPORTE	Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA y sus modificatorias.
HIERBAS FINAS X 12 A 25 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco de plástico x 12 gr a 25 gr. aprox. herméticamente cerrado. Deberá proteger el producto de la humedad y contaminaciones.
		CARACTERÍSTICAS	Las finas hierbas se elabora de las hojas sanas, limpios y desecados, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a los alimentos debe presentar mohos, ni deshidratación, sabor y olor característico, color verde oscuro
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas. Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. Nº 591-2008-MINSA
KION EN POLVO X 20 A 50 GR	Und.	TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
		TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco de plástico x 20 - 50 gr herméticamente cerrado. Deberá proteger el producto de la humedad y contaminaciones.
		CARACTERÍSTICAS	El jengibre en polvo deberá estar libre de partículas gruesas. El jengibre deberá proceder de rizomas fibrosas de forma irregular y de longitud no mayor de 20 cm.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas. Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. Nº 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



MENSI X 300 A 400 ML	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco de 300 - 400 ml. Aprox. herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Salsa de mensi es un aderezo completo hecho a base de pasta de frejoles de soja los cuales luego de un proceso de añejamiento de varios meses adquieren un sabor característico, ligeramente salado, a la cual se le adicionan especias tales como el ajo, el jengibre (Kión) y se complementa con toques de azúcar, salsa de soja y vinagre de vino, hasta alcanzar una suave textura y excelente sabor.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
OREGANO ENTERO SECO	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En bolsas de polietileno por 1KG, herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	Son las hojas de esta planta las que se utilizan como condimento tanto secas como frescas, deberá proceder de hojas sanas, limpias y desecadas, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a los alimentos.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
PALILLO MOLIDO X 9 A 11 GR X 84 SOBRES	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	En caja por 84 sobres x 9 gr. a 11 gr. herméticamente cerrado. Deberán comercializarse en envases limpios, sanos y secos, hechos de una material que no afecte el producto y que lo proteja de la absorción de humedad y de la pérdida de aceites volátiles
		CARACTERÍSTICAS	Se elabora de los rizomas de la cúrcuma seca y molida, es un producto de vegetal, sin materias extrañas, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a los alimentos. No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie, deberá estar exenta de colorantes artificiales.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



PAPRIKA X 40 A 60 GR	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco de plástico por 40 - 60 gramos ,herméticamente cerrado. los envases deberán estar limpios, exentos de materias extrañas, en buen estado de conservación(no rotos) y que no puedan causar alteraciones internas ni externas al producto.
		CARACTERÍSTICAS	El paprika en polvo es un condimento en polvo que sirve para dar color y aroma a las comidas. Olor y sabor característico, color rojo característico.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Se permitirá el uso de materiales que lleven impresiones en el exterior, siempre que éstas o las etiquetas se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.El contenido del envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por páprika del mismo origen , variedad y calidad. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido.Deberá cumplir la .NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
PIMIENTA MOLIDA X 3.6 A 4.20 GR X 100 SOBRES	Und.	TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
		TIPO DE PRESENTACIÓN	En caja por 100 sobres x 3.6 gr a 4,20 gr ,herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	La pimienta molida es un producto de vegetal, sin materias extrañas, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a los alimentos. Procede de frutos maduros o próximos a la maduración,sanos, limpios y desecados.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
QUESO PARMESANO X 35 A 50 GR	Und.	SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
		TIPO DE PRESENTACIÓN	Sobre de aluminio por 35 a 50 grs herméticamente cerrado. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad.
		CARACTERÍSTICAS	El queso parmesano es granular y ligeramente quebradiza obtenido de moldes de pasta dura y seca, de textura compacta, su corteza es de consistencia extra dura, sabor y olor característico, color ambarino, consistencia granular libre de sustancias extrañas.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



1	SALSA DE TAUSI X 350 A 500 ML	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco de 350 a 500 ml, herméticamente cerrado. Deberá ser de vidrio, de primer uso, y que proteja de la contaminación ambiental, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua.
			CARACTERÍSTICAS	Estas salsas están hechas a base de: soja negra, azúcar, sal, agua, aceite de ajonjolí, ajo, chile dulce, cebolla y cebollín y aditivos permitidos.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	El contenido del envase será como mínimo el 95 % de peso total neto declarado, también deberá llevar precinto de seguridad. Las tapas de los envases deberán ser de un material inerte a la acción de los componentes del producto. Deberá cumplir la NTP 209.038.
			TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio, cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
2	SALSA INGLESA X 350 A 500 ML	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco de 350 a 500 ml. Aprox. hermeticamente sellado, de primer uso, y que proteja de la contaminación ambiental, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.
			CARACTERÍSTICAS	Salsa elaborada a base de salsa de soja, melaza, clavo de olor, canela, pimienta negra, jengibre, nuez moscada, orégano, ají mirasol, ajos, tamarindo, sardinas, agua, vinagre, glucosa, azúcar, polvo curry, mostaza, colorante caramelo y conservantes permitidos en la industria alimentaria, sometidos a un tratamiento térmico.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	El contenido del envase será como mínimo el 95 % de peso total neto declarado, también deberá llevar precinto de seguridad. Las tapas de los envases deberán ser de un material inerte a la acción de los componentes del producto. Deberá cumplir la NTP 209.038.
			SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
3	SILLAO	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco x 500 ml, herméticamente cerrado. Deberá ser de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; deberá llevar precinto de seguridad de material inocuo.
			CARACTERÍSTICAS	Salsa de soja obtenida por hidrólisis enzimática fúngica o química, y posterior fermentación de la soja entera o desgrasada, con cereales, agua y sal. Sabor salado, exento de sabores rancios, olor agradable, característico del producto, color marrón oscuro, consistencia fluida.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 1 año.
			ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la NTP 209-038 y NMP 001.
			SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
			TRANSPORTE	En vehículos cerrados y limpios, cumpliendo con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



SALSA DE OSTION X 270 A 510 ML.	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Frasco de 270 a 510 ml. Aprox. , hermeticamente sellado.deberá ser de vidrio, de primer uso y que proteja de la contaminación ambiental, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.
		CARACTERÍSTICAS	Esta salsa esta elaborada a base de extracto de ostión, azúcar, harina, sal y aditivos permitidos.
		CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	El contenido del envase será como mínimo el 95 % de peso total neto declarado, también deberá llevar precinto de seguridad. Las tapas de los envases deberán ser de un material inerte a la acción de los componentes del producto. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por Resolución Ministerial 591-2008/MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
NUEZ MOZCADA	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa hermética por 1 kg. El producto debe expendirse en envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
		CARACTERÍSTICAS	Se elabora con las almendras(semilla) de la nuez moscada, es un producto de vegetal , sin materias extrañas, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a los alimentos.Es muy utilizada para saborizar y aromatizar comidas.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento 1 año.
		ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobada por Resolución Ministerial "R.M. N° 591-2008-MINSA
		TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
ANIS ENTERO	Kg.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Bolsa de plástico de polietileno x 1 kg. Hermeticamente cerrado,envases adecuados que permitan mantener sus características,debe expendirse en envases de material inocuo,estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad
		CARACTERÍSTICAS	El anís son semillas sanas, limpias , exentas de materia extraña y de sustancias que modifiquen la naturaleza del producto. Las especias no debe contener más de 10% de otras partes del vegetal exentas de propiedades aromatizantes.
		CALIDAD	Autorización sanitaria del producto vigente otorgado por SENASA, ó Registro sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
		ROTULADO DE ENVASES	Los envases en recipientes conforme con a CAC/RCP 1 y por los demás textos del CODEX, como los Códigos de Prácticas en Materia de higien y demás Códigos de Prácticas.El contenido neto de acuerdo a la NMP 002 y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA .
		SEGURIDAD	Estar sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591 -2008/minsa
		TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.En cajas en vehículos cerrados.



7	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Caja por 100 sobres filtrantes de 1 gramo. Deberá ser hermético y resistente a roturas del anís envasado, deberá resistir su inmersión en agua hirviendo durante 5 min sin deshacerse ni dejar apreciable partículas en la infusión, deberá estar adherido al extremo de una pita en cuyo otro extremo podrá tener una etiqueta que identifique al producto, los cuales también deberán ser inocuos
			CARACTERÍSTICAS	El anís verde o semillas de anís es el producto constituido por las semillas de Pimpinella anisum, secado, molido y envasado en bolsas de papel filtrante para su uso inmediato y que cumple con los requisitos específicos de la presente norma.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	Envases que deberán ser inocuos, se comercializará con envoltura inmediata. El contenido deberá ser como mínimo el 95 % del peso neto declarado. De acuerdo a la NTP 209.038
			SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591-2008/minsa
			TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
8	MANZANILLA FILTRANTE x 100 SOBRES	und	TIPO DE PRESENTACIÓN	Caja por 100 sobres filtrantes de 1 gramo. Deberá ser hermético y resistente a roturas de la manzanilla envasado, deberá resistir su inmersión en agua hirviendo durante 5 min sin deshacerse ni dejar apreciable partículas en la infusión, deberá estar adherido al extremo de una pita en cuyo otro extremo podrá tener una etiqueta que identifique al producto, los cuales también deberán ser inocuos
			CARACTERÍSTICAS	La manzanilla filtrante se obtiene de la manzanilla común o romana es una hierba perenne de la familia de las asteráceas, que ha sido secada, molido y envasada en bolsas de papel filtrante para su uso inmediato y que cumple con los requisitos específicos de la presente norma.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	Envases que deberán ser inocuos, se comercializará con envoltura inmediata. El contenido deberá ser como mínimo el 95 % del peso neto declarado. De acuerdo a la NTP 209.038
			SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591-2008/minsa
			TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
9	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	Und.	TIPO DE PRESENTACIÓN	Caja por 100 sobres filtrantes de 1.4 - 1.5 gramo. Deberá ser hermético y resistente a roturas del anís envasado, deberá resistir su inmersión en agua hirviendo durante 5 min sin deshacerse ni dejar apreciable partículas en la infusión, deberá estar adherido al extremo de una pita en cuyo otro extremo podrá tener una etiqueta que identifique al producto, los cuales también deberán ser inocuos
			CARACTERÍSTICAS	Es el producto obtenido de hojas tiernas, brotes, peciolo, pedúnculos y tallos tiernos y limpios de las especies del género thea, preparado por deshidratación con o sin oxidación.
			CALIDAD	Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA. Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses.
			ROTULADO DE ENVASES	Envases que deberán ser inocuos, se comercializará con envoltura inmediata. El contenido deberá ser como mínimo el 95 % del peso neto declarado. De acuerdo a la NTP 209.038
			SEGURIDAD	Sujeto a la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobadas por resolución Ministerial 591-2008/minsa
			TRANSPORTE	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.



10	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR ROJO	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Frasco de 20 a 30 ml. envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
			CARACTERISTICAS	El colorante para cocina el licopeno E160-d es un colorante de color rojo oscuro, que se obtiene por la extracción a partir de tomates, sandías y hongos. Tiene un elevado poder antioxidante, autorizado por el codex alimentario para ser usado para realzar y mejorar el color, haciendo mas atractivo al producto final, en concentraciones adecuadas. Fecha de vencimiento un año
			ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
			SEGURIDAD	Sujetos a cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante, importador o distribuidor.
			TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio. cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.
11	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR AMARILLO	Und.	TIPO DE PRESENTACION	Frasco de 20 a 30 ml. envases de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad,
			CARACTERISTICAS	El amarillo ocaso FCF E110 es un colorante de color amarillo al naranja autorizado por el codex alimentario. La Ingesta diaria admisible (ADI) es de 0-4 mg/kg, es un colorante autorizado por el codex alimentario utilizado para realzar y mejorar el color, haciendo mas atractivo al producto final, en concentraciones adecuadas. Fecha de vencimiento un año.
			ROTULADO DE ENVASES	El envase debe de estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S.N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. Deberá cumplir la .NTP 209.038.
			SEGURIDAD	Sujetos a cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante, importador o distribuidor.
			TRANSPORTE	En vehículo cerrado y limpio cumplir con lo señalado en el artículo 75, 76 y 77 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Este será exclusivo para abarrotes y evitará contaminación cruzada.

B ENTREGAS

Plazo de Entrega

Las entregas de los bienes requeridos se realizarán en un plazo de 365 días calendario de notificada la Orden de Compra por periodos mensuales, con un control mensual para el trámite de pago, por lo que la emisión de las órdenes de compra para el internamiento de los bienes será mensual.

Para la primera entrega:

- El responsable del área usuaria, luego de recibida la comunicación de la Oficina de Logística sobre la suscripción del contrato, deberá en un plazo no mayor de dos (02) días calendario, comunicar a la Oficina de Logística, cuál será la cantidad de los productos requeridos para el mes, con la precisión mensual, mediante el documento que se denominará "CRONOGRAMA DE ENTREGAS".
- La Oficina de Logística recibida la comunicación del usuario, notificará al Contratista, la Orden de compra conjuntamente con el "CRONOGRAMA DE ENTREGAS", teniendo en consideración las fechas de entrega debidamente establecidas en dicho cronograma.
- El contratista deberá efectuar las entregas del mes según el "CRONOGRAMA DE ENTREGAS" información que recibirá de manera conjunta con la Orden de Compra.

Para entregas sucesivas:

- Se realizarán de acuerdo con la programación elaborada por el equipo Funcional de Nutrición, contenido en el denominado "CRONOGRAMA DE ENTREGA", el cual se le remitirá de manera mensual mediante correo electrónico al CONTRATISTA.

- El contratista deberá efectuar las entregas del mes según el "CRONOGRAMA DE ENTREGA" información que recibirá de manera conjunta con la Orden de Compra.

Nota: Cabe precisar, que las cantidades mensales pueden variar de acuerdo a la necesidad del Área Usuaria, además el INEN deberá haber notificado la orden de compra para que el contratista proceda con la entrega correspondiente, por lo tanto, el contratista no podrá efectuar ninguna entrega sin la respectiva orden de compra.



REQUERIMIENTO ANUAL ESTIMADO DE ALIMENTOS SECOS															
N°	PRODUCTO	UND MED	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	ESTRAGON X 5 A 10 GR	Und		2				2				2			6
2	HONGO SECO	Kg.	1		1		1		1		1		1		6
3	LAUREL	Kg.	1		1		1		1		1		1		6
4	AJI PANCA MOLIDO X 9 A 13 GR X 84 SOBRES	Und	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
5	AJONJOLI	Kg.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
6	CANELA CHINA X 100 A 150 GR	Und	1				1				1			1	4
7	CANELA ENTERA	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
8	CLAVO DE OLOP	Kg.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
9	COMINO MOLIDO X 3.6 A 4.10 GR X 100 SOBRES	Und	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
10	CURRY EN POLVO X 30 GR A 50 GR	Und	2			2			2			2			8
11	ESENCIA DE VAINILLA X 750 ML	Und	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
12	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
13	HIERBAS FINAS X 12 A 25 GR	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
14	IRON EN POLVO X 20 A 50 GR	Und	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
15	MENSI X 300 A 400 ML	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
16	OREGANO ENTERO SECO	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
17	PALILLO MOLIDO X 9 A 11 GR X 84 SOBRES	Und	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
18	PAPRIKA X 40 A 60 GR	Und	2		2		2		2		2		2		12
19	PIMIENTA MOLIDA X 3.6 A 4.20 GR X 100 SOBRES	Und	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
20	QUESO PARMESANO X 35 A 50 GR	Und	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
21	NUEZ MOSCADA	Kg.						1							1
22	SALSA DE TAUSI X 350 A 500 ML	Und			2				2				2		6
23	SALSA INGLESA X 350 A 500 ML	Und	1					1							2
24	SALSA OSTION X 270 A 510 ML	Und	1			1			1			1		1	5
25	SILLAO X 500 ML	Und	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
26	ANIS ENTERO	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
27	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
28	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
29	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
30	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR ROJO	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	26
31	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR AMARILLO	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	26



DISTRIBUCION POR USUARIO Y SIS DE VIVERES DE SECOS				
	PRODUCTO	UND MED	USUARIO	SIS TOTAL
1	ESTRAGON X 5 A 10 GR	Und	4	2 6
2	HONGO SECO	Kg.	4	2 6
3	LAUREL	Kg.	4	2 6
4	AJI PANCA MOLIDO X 9 A 13 GR X 84 SOBRES	Und	92	124 216
5	AJONJOLI	Kg	15	21 36
6	CANELA CHINA X 100 A 150 GR	Und	3	1 4
7	CANELA ENTERA	Kg	36	12 48
8	CLAVO DE OLOR	Kg	27	9 36
9	COMINO MOLIDO X 3.6 A 4.10 GR X 100 SOBRES	Und	84	84
0	CURRY EN POLVO X 30 GR A 60 GR	Und	6	2 8
1	ESENCIA DE VAINILLA X 750 ML	Und	36	12 48
2	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	Kg.	24	0 24
3	HIERBAS FINAS X 12 A 25 GR	Und	18	6 24
4	KION EN POLVO X 20 A 50 GR	Und	9	3 12
5	MENSI X 300 A 400 ML	Und	18	6 24
6	OREGANO ENTERO SECO	Kg	36	12 48
7	PALILLO MOLIDO X 9 A 11 GR X 84 SOBRES	Und	48	48 96
8	PAPRIKA X 40 A 60 GR	Und	6	6 12
9	PIMIENTA MOLIDA X 3.6 A 4.20 GR X 100 SOBRES	Und	96	96
0	QUESO PARMESANO X 35 A 50 GR	Und	360	120 480
1	NUEZ MOSCADA	Kg.	1	0 1
2	SALSA DE TAUSI X 350 A 500 ML	Und	4	2 6
3	SALSA INGLESA X 350 A 500 ML	Und	2	2
4	SALSA OSTION X 270 A 510 ML	Und	3	2 5
5	SILLAO X 500 ML	Und	1000	440 1440
6	ANIS ENTERO	Kg.	18	6 24
7	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	Und		120 120
8	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	Und		168 168
9	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	18	6 24
0	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR ROJO	Und	18	8 26
1	COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR AMARILLO	Und	18	8 26



C	SISTEMA DE CONTRATACION: Precios Unitarios
D	<p>FORMA DE PAGO La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS mensuales, de acuerdo a la cantidad de cada entrega efectuada, según lo establecido en el Artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepción del Almacén General del INEN. - Informe del funcionario responsable del Equipo Funcional de Nutrición, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Comprobante de pago.
E	<p>LUGAR DE EJECUCION DE LA PRESTACION Almacén general - sótano ubicado en Avenida Angamos Este N° 2520 distrito de Surquillo, de 7:30 a.m. a 10:00 a.m días laborables.</p>
F	<p>CONFORMIDAD DEL PRODUCTO La conformidad será otorgada por la Coordinadora del Equipo Funcional de Nutrición.</p>
G	<p>RECEPCION DEL PRODUCTO Personal de Almacén General de logística.</p>
H	<p>RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.</p>
I	<p>DOCUMENTOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA Copia simple de la Autorización Sanitaria del producto vigente otorgada por SENASA o Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p>
J	<p>OTROS REQUISITOS DEL PROVEEDOR SEGÚN DISPOSICIONES SANITARIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contar con Carnet de Sanidad Vigente. Importante e indispensable para toda persona que empiece a laborar en una empresa que manipule alimentos - La Empresa presentará el carnet de sanidad del personal que transportará los alimentos a la Institución en la primera entrega del bien - Presentar las tres dosis de vacuna contra la COVID-19 para las personas mayores de 18 años, esta medida varía, pues estas deben demostrar su aplicación de la dosis de refuerzo para hacer uso de estos lugares. - Los representantes o personal de las empresas transportistas deberán proporcionar a sus conductores y acompañantes, kits que contengan mascarilla facial, alcohol en gel (70%), guantes, gorras, desinfectantes para la profilaxis de la cabina y bolsas de residuos. - El Nutricionista de Producción realizará el Control y evaluación de los productos de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas, evaluando el tipo de presentación, las características, calidad, rotulado y transporte, emitiendo su conformidad de corresponder. En caso de que algún producto no cumpla con las especificaciones técnicas descritas, se hará la devolución del producto otorgándose como plazo máximo ocho días para su reposición. <p>Buenas prácticas que deben de realizar los proveedores.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El Conductor y acompañante, usarán dos mascarillas en el transporte de los alimentos a la Institución - Aplicación de alcohol en gel (70%) frecuentemente en las manos; y en especial antes de subir al camión, al llegar al INEN, al momento de la carga y/o descarga de alimentos y después de recibir documentos o guías de remisión. - El proveedor debe asegurarse que el contenedor, jabs o envases deben de encontrarse limpios y en buen estado. - Mantener una distancia segura (preferentemente 2 metros) entre las personas en los lugares de recepción de alimentos y evitar las multitudes. - Asimismo, debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presente procesos respiratorios, tales como: Tos, fiebre, dolor de garganta, dolor de cabeza, dificultad para respirar, malestar general entre otros - La vigilancia sanitaria que asegure la implementación del presente Protocolo Sanitario está a cargo de los Nutricionistas del INEN en coordinación con la DASP y DISAD



K

REAJUSTE DE PAGO

Conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del artículo 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, "En los casos de contratos de ejecución periódica o continuada de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactados en moneda nacional, los documentos del procedimiento de selección pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratista, así como la oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago."

De producirse un reajuste en el mercado local, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI correspondiente al mes de pago, para lo cual la Entidad deberá ser informada mediante documento formal recibido en la plataforma de Mesa de Partes Digital a través del enlace <https://plataforma.inen.sld.pe/MesaPartesDigital/>, a cargo de la Unidad de Trámite Documentario del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, de Lunes a Viernes en el horario de 08:15 a 16:15 horas, aplicándose la siguiente fórmula de reajuste:

Fórmula de Actualización:
PR = PA * (IPC/IPCm)
Donde:
PR : Precio Actualizado
PA : Precio Adjudicado
IPC : Índice de precios al consumidor para Lima, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Se tomará el valor de la última publicación oficial.
IPCm : Índice de precios al consumidor para Lima, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Correspondiente al mes del contrato.

L

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto}$
F x plazo vigente en días

Donde F tiene el siguiente valor:

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F = 0.40.

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 al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Otras Penalidades

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por cada hora o fracción de retraso en el horario de entrega de los productos.	2% de la UIT.	Según informe del Nutricionista de recepción de productos

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,456,440.00 (Un Millón Cuatrocientos Cincuenta y Seis Mil Cuatrocientos Cuarenta con 00/100 soles) de la CONTRATACIÓN, 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>Se consideran bienes similares a los siguientes: condimentos, sazónadores, infusiones y esencias, aceites, azúcar, cereales, granos, harinas y leches.</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 pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p>

¹⁰ 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”.

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

Importante

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

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-INEN** para la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es 365 días calendario de notificada la orden de compra por periodos mensuales, con un control mensual para el trámite de pago, por lo que la emisión de las órdenes de compra para el internamiento de los bienes será mensual.

- **Plazo para la primera entrega**

El responsable del área usuaria luego de recibida la comunicación de la Oficina de Logística sobre la suscripción del contrato, deberá en plazo no mayor de dos (02) días calendario, comunicar a la Oficina de Logística cual será la cantidad de los productos requeridos para el mes, con la precisión mensual, mediante el documento que se denomina "CRONOGRAMA DE ENTREGAS".

La oficina de Logística recibida la comunicación del usuario, notificara al contratista, la orden de compra conjuntamente con el CRONOGRAMA DE ENTREGAS", teniendo en consideración las fechas de entrega debidamente establecidas en dicho cronograma.

- **Para las entregas sucesivas:**

Se realizará de acuerdo con la programación, elaborada por el Equipo Funcional de Nutrición, contenido en el denominado "CRONOGRAMA DE ENTREGAS", en el cual se remitirá de manera mensual mediante correo electrónico al CONTRATISTA.

Las entregas se realizarán a los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente Cabe precisar que las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad del área usuaria.

El contratista deberá efectuar las entregas del mes según el CRONOGRAMA DE ENTREGAS" información que recibirá de manera conjunta con las órdenes de compra.

Nota; cabe precisar que las cantidades mensuales pueden variar de acuerdo a la necesidad del área usuaria, además el INEN deberá haber notificado la orden de compra para que el contratista proceda con la entrega correspondiente, por lo tanto, el contratista no podrá efectuar ninguna entrega sin la respectiva orden de compra.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	UND MED	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTÁNEO X 400	Und.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
BEBIDAS GASEOSAS X 3 LTS APROX	Und.												24	24
CAFÉ INSTANTÁNEO X 180 A 200 GR	Und.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
CHOCOLATE EN BARRA X 90 GR	Und.	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
COCO RALLADO	Kg.	1			1			1			1			4
COCOA EN POLVO X 160 A 180 GR	Und.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
COLAPIZ EN POLVO X 20 GR	Und.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 820 GR	Und.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
CONSERVA DE DURZANO EN ALMIBAR X 820 GR	Und.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
FLAN X 5 KG	Und.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
GALLETA VAINILLA X 37 GR	Und.	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	20736
GALLETA SODA X 34 GR	Und.	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	2160	25920
GELATINA X 5 KG	Und.	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
GELATINA DIETÉTICA X 19 GR	Und.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
GUINDON	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
HIGO SECO	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
KETCHUP X 1 KG	Und.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
LEVADURA SECA X 125 A 200 GR	Und.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
MAYONESA X 950 GR A 1000 GR	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
MAYONESA X 8 GR A 10 GR	Und.	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	8640
MEJORADOR DE PAN	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
MERMELADA X 10 a 14 GR	Und.	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	8400
MERMELADA X 1 KG	Und.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
MERMELADA DIETÉTICA X 250 A 400 GR	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
MOSTAZA X 1 KG	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
OREJON	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
PANETÓN X 900 GR	Und.												126	126
PASAS SIN PEPA	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
PASTA DE TOMATE X 250 A 500 GR	Und.	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
POLVO DE HORNEAR X 25 A 30 GR	Und.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
PURÉ DE PAPA X 1 A 5 KG	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
ROCOTO X 10 GR	cto.						5				2		5	12
TOSTADA X 10 UND	Und.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
VINAGRE BLANCO X 1 LT	Und.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
VINO TINTO X 750 ML	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48

CHANCACA EN CHIPA	Und	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
CEBADA TOSTADA	kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
HARINA DE CHUÑO	kg.	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
MAIZ POP CORN	kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
MANTECA VEGETAL	kg.	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
MARGARINA CON SAL X 450 GR	Und	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
MORON	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
SEMOLA DE TRIGO	kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
TRIGO PELADO	kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
LINAZA	kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
MANÍ ENTERO PELADO	kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
ACEITE DE AJONJOLI X 270 ML	Und	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
HARINA INTEGRAL	kg.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
HARINA DE QUINUA	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
HARINA DE SIETE SEMILLAS	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
HARINA DE KIWICHA	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
HARINA PASTELERA	kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
KIWICHA	kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
LECHES Y DERIVADOS														
LECHE CONDENSADA X 390 A 400 GR	und	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
LECHE ENTERA EN POLVO X 800 A 1000 GR	und	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 GR	und	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	und	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	336	4032
LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 GR	und	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
HELADOS X 100 A 120 ML	und	350	350	350							150		2500	3700
MANTEQUILLA X 5 A 6 KG	und	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
MANTEQUILLA X 10 GR	und	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
MANJAR BLANCO X 900 A 1000 GR	und	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
YOGURT X 100 A 120 ML	und	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	15000
YOGURT X 180 A 200 ML	und	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	1656	19872

ESTRAGON X 5 A 10 GR	Und		2				2				2			6
HONGO SECO	Kg.	1		1		1		1		1		1		6
LAUREL	Kg.	1		1		1		1		1		1		6
AJI PANCA MOLIDO X 9 A 13 GR X 84 SOBRES	Und	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
AJONJOLI	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
CANELA CHINA X 100 A 150 GR	Und	1				1				1			1	4
CANELA ENTERA	Kg	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
CLAVO DE OLOR	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
COMINO MOLIDO X 3.6 A 4.10 GR X 100 SOBRES	Und	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
CURRY EN POLVO X 30 GR A 60 GR	Und	2			2			2			2			8
ESENCIA DE VAINILLA X 750 ML	Und	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
HIERBAS FINAS X 12 A 25 GR	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
KION EN POLVO X 20 A 50 GR	Und	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
MENSI X 300 A 400 ML	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
OREGANO ENTERO SECO	Kg	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
PALILLO MOLIDO X 9 A 11 GR X 84 SOBRES	Und	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
PAPRIKA X 40 A 60 GR	Und	2		2		2		2		2		2		12
PIMIENTA MOLIDA X 3.6 A 4.20 GR X 100 SOBRES	Und	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
QUESO PARMESANO X 35 A 50 GR	Und	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
NUEZ MOSCADA	Kg.						1							1
SALSA DE TAUSI X 350 A 500 ML	Und			2				2				2		6
SALSA INGLESA X 350 A 500 ML	Und	1					1							2
SALSA OSTION X 270 A 510 ML	Und	1			1			1			1		1	5
SILLAO X 500 ML	Und	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
ANIS ENTERO	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
TE FILTRANTE X 100 SOBRES	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR ROJO	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	26
COLORANTE LIQUIDO PARA COCINA X 20 A 30 ML COLOR AMARILLO	Und	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	26

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

Otras Penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	<i>Por cada hora o fracción de retraso en el horario de entrega de los productos.</i>	<i>2% de la UIT.</i>	<i>Según informe del Nutricionista de recepción de productos</i>

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

CORREO ELECTERONICO:

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹³.

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-INEN
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁵

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA Nº 002-2023-INEN
Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

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

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ Ibidem.

2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-INEN
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA Nº 002-2023-INEN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-INEN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-INEN
Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-INEN
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA Nº 002-2023-INEN
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
1										
2										
3										
4										

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

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

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

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

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

²⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS
Licitación Publica N° 002-2023-INEN "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS"

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA Nº 002-2023-INEN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-INEN
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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