29

PEDIDO DE COMPRA Nº 000687

UNIDAD EJECUTORA : 001 GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000775

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO
Entregar a Sr(a) : OCAS HUAMAN BALBINA
Fecha : 20/10/2026
Actividad Operativa : C0199 ATENCION OPORTUNA DE LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES ALBERGADOS EN LA ALDEA
Motivo : ADQUISICION DE VERDURAS, HIERBAS AROMATICAS, TUBERCULOS, HORTALIZAS, LEGUMBRES Y HUEVOS PARA LA ATENCION DE LOS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0043	23	051	0115	0117	3000889	5006337

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030202	TARWI	2.3. 1 1. 1 1	468.00	KLG
092200010358	OREGANO FRESCO (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	312.00	UNIDAD
092200010435	ACHIOTE MOLIDO X 50 g	2.3. 1 1. 1 1	156.00	UNIDAD
093300020003	HUEVOS DE CODORNIS (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	156.00	KLG
094100050005	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	2.3. 1 1. 1 1	180.00	KLG
099600010010	BROCOLI (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	312.00	KLG
099600010016	COLIFLOR	2.3. 1 1. 1 1	180.00	UNIDAD
099600010023	TOMATE (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	1,116.00	KLG
099600010105	ALBAHACA. (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	312.00	UNIDAD
099600010107	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD
099600010110	ESPINACA (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	780.00	UNIDAD
099600010131	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	1,080.00	KLG
099600010132	COL CHINA	2.3. 1 1. 1 1	180.00	UNIDAD
099600010134	LECHUGA AMERICANA	2.3. 1 1. 1 1	624.00	UNIDAD
099600010146	ROCOTO	2.3. 1 1. 1 1	1,080.00	UNIDAD
099600010196	CALABAZA	2.3. 1 1. 1 1	60.00	UNIDAD
099600010224	AJI LIMO (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	12.00	KLG
099600010225	AJI ESCABECHE (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	384.00	KLG
099600010232	APIO (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	624.00	UNIDAD
099600010236	PORO (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD
099600010257	PIMIENTO ROJO	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD
099600010333	CAIGUA TIPO CRIOLLO.	2.3. 1 1. 1 1	2,400.00	UNIDAD
099600020003	CAMOTE MORADO	2.3. 1 1. 1 1	300.00	KLG
099600020004	OLLUCO	2.3. 1 1. 1 1	480.00	KLG
099600020010	BETERRAGA (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	312.00	KLG

PEDIDO DE COMPRA Nº 000687

UNIDAD EJECUTORA : 001 GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000775

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO
Entregar a Sr(a) : OCAS HUAMAN BALBINA
Fecha : 20/10/2026
Actividad Operativa : C0199 ATENCION OPORTUNA DE LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES ALBERGADOS EN LA ALDEA
Motivo : ADQUISICION DE VERDURAS, HIERBAS AROMATICAS, TUBERCULOS, HORTALIZAS, LEGUMBRES Y HUEVOS PARA LA ATENCION DE LOS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0043	23	051	0115	0117	3000889	5006337

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
099600020013	ARRACACHA (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	444.00	KLG
099600020036	ZANAHORIA (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	780.00	KLG
099600020041	KION FRESCO (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	60.00	KLG
099600020042	RABANITO (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	840.00	UNIDAD
099600070006	FRIJOL CHINO	2.3. 1 1. 1 1	48.00	KLG
099600070047	POROTO	2.3. 1 1. 1 1	156.00	KLG
099600070135	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	2.3. 1 1. 1 1	156.00	KLG
	HABA ENTERA FRESCA			
099600080008	CULANTRO (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	624.00	UNIDAD
099600080011	HIERBA BUENA (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD
099600080013	HUACATAY (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	312.00	UNIDAD
099600080014	MENTA (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD
099600080016	PEREJIL (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD
099600080019	RUDA (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	264.00	UNIDAD
099600080021	EUCALIPTO (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	180.00	KLG
	EUCALIPTO (ATA) 180 UNIDADES			
099600080025	CEDRON (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD
099600080028	HIERBA LUISA (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD
099600080033	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD
099600080038	PAICO (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	240.00	UNIDAD
099600080049	ROMERO (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	84.00	UNIDAD

23
22

PEDIDO DE COMPRA Nº 000687

UNIDAD EJECUTORA : 001 GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000775

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO
Entregar a Sr(a) : OCAS HUAMAN BALBINA
Fecha : 20/10/2026
Actividad Operativa : C0199 ATENCION OPORTUNA DE LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES ALBERGADOS EN LA ALDEA
Motivo : ADQUISICION DE VERDURAS, HIERBAS AROMATICAS, TUBERCULOS, HORTALIZAS, LEGUMBRES Y HUEVOS PARA LA ATENCION DE LOS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0043	23	051	0115	0117	3000889	5006337

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
099600080050	TORONJIL (POR ATADO)	2.3. 1 1. 1 1	468.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
CAR - ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO
Balbina Ocas Huamán
DIRECTORA (E)

Firma del Solicitante

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
DIRECCIÓN REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN
Lic. Gloria Celina Alcalde Huamán
DIRECTORA REGIONAL

Firma Autorizada

22
21

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO
ADQUISICION DE VERDURAS, HIERBAS AROMATICAS, TUBERCULOS, HORTALIZAS, LEGUMBRES Y HUEVOS PARA LA ATENCION DE LOS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

3.1 FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

El presente proceso de contratación tiene como finalidad pública garantizar el adecuado abastecimiento de alimentos de calidad, inocuos y aptos para el consumo humano, destinados a la alimentación de los niños, niñas y adolescentes albergados en la Aldea Infantil San Antonio. Asimismo, se busca contribuir al bienestar integral, desarrollo físico y estado nutricional, en concordancia con las funciones y objetivos institucionales del Gobierno Regional Cajamarca.

3.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

El presente requerimiento comprende la Adquisición de Verduras, Hierbas Aromáticas, Tubérculos, Hortalizas, Legumbres y Huevos para la atención de niños, niñas y adolescentes de la Aldea Infantil San Antonio, del Gobierno Regional Cajamarca, de acuerdo con las especificaciones técnicas, cantidades y condiciones establecidas en el presente documento, conforme al siguiente detalle:

Item Paquete	N°	Denominación	Cantidad	Unidad de Medida
1	1	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	180.00	KG
	2	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO (ESCABECHE)	384.00	KG
	3	ALBAHACA (ATA)	312.00	UND
	4	APIO (ATA)	624.00	UND
	5	ARRACACHA	444.00	KG
	6	BETERRAGA	312.00	KG
	7	BROCOLI	312.00	KG
	8	CAIGUA	2400.00	UND
	9	CAMOTE MORADO	300.00	KG
	10	CEBOLLA CHINA (ATA)	468.00	UND
	11	CEBOLLA ROJA	1080.00	KG
	12	CEDRON (ATA)	468.00	UND
	13	COL CHINA	180.00	UND
	14	COLIFLOR	180.00	UND
	15	CULANTRO (ATA)	624.00	UND
	16	ESPINACA (ATA)	780.00	UND
	17	HABA ENTERA FRESCA	156.00	KG
	18	HIERBA BUENA (ATA)	468.00	UND
	19	HIERBA LUISA (ATA)	468.00	UND
	20	HUACATAY (ATA)	312.00	UND

	21	HUEVO DE CODORNIZ	156.00	KG
	22	KION FRESCO ENTERO	60.00	KG
	23	LECHUGA AMERICANA	624.00	UND
	24	MANZANILLA FRESCA (ATA)	468.00	UND
	25	MENTA (ATA)	468.00	UND
	26	OLLUCO	480.00	KG
	27	OREGANO FRESCO ENTERO (ATA)	312.00	UND
	28	PAICO (ATA)	240.00	UND
	29	PEREJIL (ATA)	468.00	UND
	30	PIMIENTO ROJO	468.00	UND
	31	PORO (ATA)	468.00	UND
	32	POROTO (CHAUCHA)	156.00	KG
	33	RABANITO (ATA)	840.00	UND
	34	ROCOTO	1080.00	UND
	35	RUDA (ATA)	264.00	UND
	36	TARWI	468.00	KG
	37	TOMATE	1116.00	KG
	38	TORONJIL (ATA)	468.00	UND
	39	ZANAHORIA	780.00	KG
	40	AJI LIMO ENTERO FRESCO	12.00	KG
	41	CALABAZA (CHICLAYO) APROX. 8KG	60.00	UND
	42	EUCALIPTO (ATA)	180.00	UND
	43	ACHIOTE MOLIDO X 50 G	156.00	UND
	44	FRIJOL CHINO	48.00	KG
	45	ROMERO (ATA)	84.00	UND

SUSTENTO PARA LA ADQUISICION POR PAQUETE

Teniendo en cuenta lo expuesto el artículo 52º del Reglamento de La Ley General Contrataciones Públicas, señala que la entidad contratante puede agrupar la contratación de los bienes, servicios u obras esencialmente similares, con la finalidad de incentivar la mejora de precios y calidades por la competencia y economía de escala, así como simplificar las relaciones contractuales

Es por ello que la Entidad tiene la potestad de determinar si la adquisición o contratación de los diversos bienes que requiere se realizará de forma independiente o en forma conjunta; determinando que para el presente procedimiento de selección se convoque por paquete, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas de dichos bienes y de esta manera generará una mejor oferta económica que beneficiará a la Entidad en el precio final.

20
1905

3.3 CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de pago precios unitarios, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. SISTEMA DE ENTREGA

No Aplica

c. PLAZO DE ENTREGA

La Adquisición de Verduras, Hierbas Aromáticas, Tubérculos, Hortalizas, Legumbres y Huevos para la atención de niños, niñas y adolescentes de la Aldea Infantil San Antonio, del Gobierno Regional Cajamarca, materia de la presente convocatoria se entregará por un periodo de trescientos sesenta y cinco (365) días, contado a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

La atención deberá efectuarse en función a la necesidad, previa presentación de los medios de control establecidos para su entrega, para el caso de los medios físicos o electrónicos se deberán presentar la guía de remisión de acuerdo a la necesidad de la Aldea Infantil San Antonio, del Gobierno Regional Cajamarca

La entrega se realizará de acuerdo al cronograma detallado en el **ANEXO "A",** dicho cronograma es referencial lo que podría variar de acuerdo a la necesidad de la Aldea Infantil San Antonio, del Gobierno Regional Cajamarca.

d. FORMA DE ENTREGA

Las entregas serán periódicas de acuerdo con el cronograma de la Aldea Infantil San Antonio, las mismas que corresponden a entregas semanales y/o diarias, según requerimiento del área usuaria.

El postor deberá entregar los bienes de la presente convocatoria a los cinco (5) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación del área usuaria, de acuerdo con el cronograma de la Aldea Infantil San Antonio.

El proveedor será responsable de entregar los bienes en el Almacén de la Aldea Infantil San Antonio, en entregas periódicas semanalmente o diarias, según requerimiento del área usuaria

e. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

La entrega de los bienes será en el almacén de la Aldea Infantil San Antonio de Cajamarca, ubicado en Avenida Hoyos Rubio N° 907, Fonavi II, en el Distrito de Cajamarca, Provincia y Departamento de Cajamarca, en el horario de 07:30 a 17:00 horas..

f. ADELANTO DIRECTO

No se otorgará ningún tipo de adelanto.

g. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:
En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones del objeto del contrato, la entidad contratante le aplicara automáticamente una penalidad por mora cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

La penalidad se aplica automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Penalidad\ diaria = \frac{0.10\ x\ monto}{F\ x\ plazo}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: F= 0.40

OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
1	En caso que el personal encargado del distribución delos alimentos no cuente con certificado o carnet de salud ocarnet de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UITvigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
2	Por detectar el producto y entregar a la Aldea Infantil San Antonio, el producto vencido, o en estado de descomposición	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UITvigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
3	Por la entrega de productos de dudosa procedencia o que no cumplan con lo establecido por la normas sanitarias nacionales mínimas	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UITvigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista
4	Por negarse a dar facilidades a los representantes de la institución a realizar pesquisasen el lugar del abastecimiento	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UITvigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

En el supuesto de incurrir en otras penalidades, la Aldea Infantil San Antonio, informara a la Dependencia Encargada de las Contrataciones (DEC), quien solicitara mediante Carta cursada al correo electrónico declarada en el contrato, el descargo del Contratista, debiendo responder en el plazo de dos (2) días hábiles de notificada la carta. Una vez recibido el descargo, la DEC en el plazo de dos (2) días hábiles evalúa dicho descargo y emite decisión, el cual será comunicado al Contratista por el mismo medio de

18
A

comunicación.

h. SUBCONTRATACIÓN

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

i. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No aplica

j. SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

N.°	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	Cámara de Comercio Y Producción de Cajamarca	20175089030
2	Fe sin tribunales - Centro de Conciliación - Arbitraje & Dispute Boards - Perú S.A.C.	20603472439
3	Legal Engineering Centro de Arbitraje y Dispute Boards E.I.R.L	20611670941

k. PLAZO PARA RESPUESTA ENTRE LAS PARTES

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	:	05 días calendario

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

l. FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley, y conforme lo regulado en el respectivo objeto contractual y sistema de entrega que corresponda.
La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

m. RECEPCION Y CONFORMIDAD DEL BIEN

La recepción del bien estará a cargo del responsable del Almacén de la Aldea Infantil San Antonio Cajamarca y el responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Cajamarca, quienes deberán de verificar y confirmar la cantidad y la calidad de los productos en cumplimiento de las condiciones contractuales, elaborándose el

ACTA DE ENTREGA – RECEPCIÓN de los alimentos, la misma que es suscrita por los mencionados responsables de la recepción de los alimentos.

La conformidad del bien será otorgada por el director del CAR Aldea Infantil Antonio, previo informe de recepción por almacén, en cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, en un plazo de siete (07) días contabilizados desde el día siguiente de recibido el entregable, salvo que se requiera efectuar las pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación.

Para otorgar la referida conformidad se verificará las características, calidad y cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Requerimiento y las particularidades de la propuesta del postor adjudicado con la Buena Pro.

De existir observaciones, la DEC las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar.

El plazo de subsanación no debe ser mayor del 30% del plazo del entregable correspondiente. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades.

Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliese a cabalidad con la subsanación, la entidad contratante puede otorgar al contratista periodos adicionales, conforme a lo señalado en el numeral 144.4, u optar por resolver el contrato, de acuerdo con el supuesto de resolución establecido en el literal b) del numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley. En caso otorgue periodos adicionales corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo inicial para subsanar, sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes, manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la entidad contratante 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.

La recepción conforme del Gobierno Regional de Cajamarca, no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.

El proveedor o contratista deberá de entregar los alimentos acompañando la correspondiente Guía de Remisión.

El proveedor o contratista, verificará que la dotación de los bienes se realice exclusivamente en el lugar señalado, quedando prohibida la entrega en cualquier otro lugar o tipo de depósito no autorizado.

GOBIERNO REGIONAL V°B° Aldea Infantil San Antonio CAJAMARCA

n. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Por la naturaleza perecible de los bienes objeto de la contratación, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los defectos o vicios ocultos que resulten imputables a este y que no hubieran podido detectarse razonablemente al momento de la recepción. En atención a la naturaleza y vida útil de los productos, se establece una excepción al plazo mínimo de un (1) año de responsabilidad por vicios ocultos, conforme al artículo 69, numeral 69.2, literal c), de la Ley N.° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, debiendo dicha excepción encontrarse debidamente sustentada en la estrategia de contratación. La comunicación de los defectos deberá efectuarse dentro de un plazo razonable, considerando la naturaleza perecible de los bienes objeto de la contratación y las condiciones de conservación, sin perjuicio de las responsabilidades que correspondan al contratista conforme a la normativa aplicable.

ñ. CONFINDENCIALIDAD

El proveedor deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para divulgar la información.

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N°	PRODUCTO O DENOMINACION DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
1	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	180.00	KG	Apariencia: sanas, limpias, exentas de defectos que pudieran afectar a su comestibilidad o su adecuada conservación Forma: típica de cada variedad Color: Aceituna de color morado al natural sabor, negro típico de la oxidación. Olor: típico, exento de olores anormales Dureza: resistente a una suave presión con los dedos Sabor: típico, exento de sabores anormales. Textura: Firme característica de un fruto con la madurez, Forma: cilíndrica. Grosor: 4-5mm. PRESENTACIONES: El producto es envasado en presentaciones de 200gr-1Kg.Nota: Dependiendo de la solicitud del cliente.
2	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO (ESCABECHE)	384.00	KG	Fruto ají escabeche o ají amarillo, Forma alargada. Color anaranjado amarillento. Sabor picante, exento de sabores anormales. Textura: Firme, característica de un fruto con la madurez. Dureza: resistente a una suave presión con los dedos. Olor: típico, exento de olores anormales. Presentaciones: el producto es envasado en presentaciones, dependiendo de la solicitud del cliente. Rotulado con número de cada hogar.
3	ALBAHACA (ATA)	312.00	UND	Planta cuyo follaje es bastante aromática, hojas verdes de color intenso. Características: hojas con calidad fresca. Olor: característico. Color verde intenso, las cuales deben de estar frescas y en buenas condiciones. Presentación: atados.
4	APIO (ATA)	624.00	UND	Apio, tallo grueso, hueco, estirado y alargado. Se compone de pencas de forma cilíndrica y hojas. Características: tallo y hojas con calidad fresca y deben estar en buenas condiciones. Color: característico de tonalidad: verdes y amarillas o blanquecinas. Olor: característico, Textura: firme al tacto característico. Presentación: atados
5	ARRACACHA	444.00	KG	Las raíces de la arracacha tienen una piel lisa y brillante; son robustas y de color blanco, con una apariencia casi idéntica a la zanahoria. Color intenso del tubérculo puede variar entre blanco, amarillo y morado. Características: Sabor, color, olor: característico. Textura: dura y firme al tacto y deberán estar libres de sustancias y

				características extrañas. Recepción: Los tubérculos deben de estar en buenas condiciones libre de golpes y/o aberturas o deformaciones que afecten al producto. Presentación: en bolsas limpias, rotuladas con numero de cada hogar.
6	BETERRAGA	312.00	KG	Hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica. Características: Con calidad fresca. Forma: Globular cilíndrica o cónica. Textura Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa. Color rojo intenso (sangre de toro).
7	BROCOLI	312.00	KG	Planta que es un conjunto de yemas florales y forman una cabeza de figura irregular, abierta y desproporcionada. Características: Forma: Globular como una cabeza. Sabor: acre pronunciado, algo más suave que la coliflor- Textura fresca. Color verde. Con calidad fresca.
8	CAIGUA	2400.00	UND	La caigua planta herbácea que pertenece a la familia de las Cucurbitáceas al igual que la calabaza o la sandía. Hortaliza. Características Organolépticas: frutos de caigua tienen un sabor con cierta similitud al pepino y pimiento, pudiendo ser consumida fresca, como parte de una ensalada. Aspecto: la piel debe ser brillante de color verde, solida, Olor: Típico, fresco, y libre de olores extraños. Sabor: Típico y libre de sabores extraños. La forma será alargada ovaza. Consistencia: Firmes, sin huecos en su interior. Dimensiones: de 15 a 0 cm de largo y 5 – 8 cm de ancho.
9	CAMOTE MORADO	300.00	KG	Raíz reservante. Forma redonda y alargada, Tamaño: según variedad, Sabor: dulce. Nutrientes: alto contenido de antocianinas, sustancias antioxidantes y anti cancerígenas. Olor: típico y libre de sabores extraños. Color: Pulpa morado. Calidad y textura: fresca. Sano, libre de magulladuras, con forma característica, libre de ataque de insectos. Exenta de características extrañas; deberá mostrarse limpio.
10	CEBOLLA CHINA (ATA)	468.00	UND	Hortaliza de bulbo, los tallos son largos y firmes, las hojas verdes son erectas, huecas y tubulares. El bulbo es de color blanco alargado. Sabor: no tan potente como el de la cebolla, todas sus partes son comestibles, sin embargo, el sabor del bulbo es un poco más intenso que de las hojas. Calidad y textura: fresca, sana. Bulbos y hojas, enteros, sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña visible, exento de plagas y daños

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

				causados por las mismas.
11	CEBOLLA ROJA	1080.00	KG	Hortaliza de bulbo. El bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior. Color: característico de la cebolla. Sabor del bulbo: potente e intenso. Calidad y textura: fresca, sana. Bulbos enteros, sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña visible, exento de plagas y daños causados por las mismas.
12	CEDRON (ATA)	468.00	UND	Arbusto, hojas angostas y alargadas, ásperas, delgadas. Olor agridulce muy característico. Flores pequeñas, blancas o violeta pálido, dispuestas por lo general en espigas terminales. Características organolépticas, color y olor: característico. Fresco. Limpio, exentos de cualquier materia extraña, exento de plagas y daños causados por las mismas. Presentación: atados.
13	COL CHINA	180.00	UND	Col china o repollo chino, crespa, hortaliza. Hojas comestibles, forman acogollamiento y se forma una pella prieta. Color verde claro y brillante. Características: frescas, tierna, limpias, exenta de picaduras, hongos y daños causados por las mismas.
14	COLIFLOR	180.00	UND	Planta herbácea que produce inflorescencia grande, carnosa, generalmente de color blanco, y la parte comestible de la planta. Características: frescas, tierna, limpia, exenta de picaduras, hongos y daños causados por las mismas.
15	CULANTRO (ATA)	624.00	UND	Planta herbácea, de tallos erectos, lisos y cilíndricos ramificados en la parte superior. Las hojas inferiores son pecioladas, pinnadas, con segmentos ovales en forma de cuña, mientras que las superiores son bi-tripinnadas, con segmentos agudos. Características: frescas, tierna, limpia, exenta de picaduras, hongos y daños causados por las mismas. Presentación: en atados.
16	ESPINACA (ATA)	780.00	UND	Verdura Espinaca, planta herbácea, de hojas color verde intenso, dispuestas en roseta, tienen forma ovalada y aspecto rugoso, pudiendo ser enteras o dentadas, de mayor tamaño en la parte inferior y más pequeñas y delicadas en la parte superior. Características: fresca, color verde intenso, limpias, tiernas, exento de daños, hongos, exentos de cualquier materia extraña.
17	HABA ENTERA FRESCA	156.00	KG	Legumbre, el haba entera verde es la semilla tierna, grano maduro y separado de su vaina. Características: grano tierno, fresco, limpio, exento de picaduras, hongos

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

				y daños causados por las mismas. Color: Verde. Calidad y Textura: fresca, tierno, sano, limpio.
18	HIERBA BUENA (ATA)	468.00	UND	Planta rustica, perteneciente a la familia de la Lamiaceae, de aroma fresco e intenso, se usa como condimento. Las hojas son pecioladas, ovales, redondeadas por su base, más o menos vellosas por ambos lados. Características: frescas, tiernas, limpias, exenta de daños. Presentación: en atados.
19	HIERBA LUISA (ATA)	468.00	UND	Arbusto, planta herbácea, aromática y robusta, medicinal por excelencia, hojas de olor a limón sésil o cortamente peciolado, lanceolado, margen entero o dentado, envés con abundantes punteaduras glandulares. Características: frescas, tierna, limpia, exenta de daños. Sabor: cítrico, muy similar al limón. Presentación: en atados.
20	HUACATAY (ATA)	312.00	UND	Hierba de la familia de las asteráceas. Planta aromática. De porte erecto, tiene hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte y penetrante, mezcla de menta, albahaca limón y estragón. Características: frescas, tierna, limpia, exenta de daños. Presentación: en atados.
21	HUEVO DE CODORNIZ	156.00	KG	Huevos frescos de codorniz, ovoide. Con cascara normal, intacta y limpia, categoría A, apto para el consumo humano en estado natural. Libre de manchas de sangre. Olor y sabor: exento de olores y sabores extraños. Forma: exhiben forma elíptica típica. Peso aprox. por unidad: 10 g. Envase y transporte: en caja de cartón.
22	KION FRESCO ENTERO	60.00	KG	Kion, jengibre, pertenece a la familia de las zingiberáceas, especia, y planta medicinal, raíz formada por rizomas, grueso, carnoso, nudoso, jugoso. Sabor y aroma dulce y muy picante. Los rizomas o tuberosidades tiernos son jugosos y carnosos. Características: frescas, tiernas, limpias, exentas de daños. Sabor: muy picante.
23	LECHUGA AMERICANA	624.00	UND	Variedad de lechuga, hortaliza, cuya forma es esférica, de textura muy suave, pero crujiente, sus hojas de un tono verde blancuzco, forman un cogollo apretado, se consume fresco, las hojas están colocadas en roseta. Características: frescas, tiernas, limpias, exentas de daños. Sabor: propio de la especie.
24	MANZANILLA FRESCA (ATA)	468.00	UND	Planta de porte herbáceo, medicinal, aromático, flores amarillas, rodeado de lígulas blancas Tallo erguido, ramoso de hojas pinadas, alternas, segmentadas y ligera capa de vello. Características: frescas, sanas, libre de bacterias, limpios, exentos de daños físicos, libres de humedad, podredumbres, secas.

25	MENTA (ATA)	468.00	UND	La menta es una hierba perenne que pertenece a la familia de las lamiaceaes. Puede medir hasta 1 metro de alto y sus hojas son de alrededor de 8 cm, con borde aserrado y textura rugosa. Presentación: en atados.
26	OLLUCO	480.00	KG	Olluco, tubérculo comestible, variedad de tipos de color amarillo hasta rosáceo. Aspecto similar a la papa pequeña. Sabor terroso, textura firme. Olor que se produce en el aire cuando llueve. Características: frescos, sanos, libre de bacterias, limpios, exentos de daños físicos, libres de humedad, podredumbres.
27	OREGANO FRESCO ENTERO (ATA)	312.00	UND	Características: El Orégano (Origanum vulgare) es una especie herbácea, perenne, decidua, que puede alcanzar hasta un metro de altura. Pertenece a la familia Labiatae, produce flores que varían desde color blanco a púrpura y muestra brácteas en verano, las hojas son verdes a verde grisáceo y pueden ser vellosas o lisas - Olor: característico color: pardo amarillento, Sabor: suigeneris, característico normales, sanos y limpio. Presentación: en atados.
28	PAICO (ATA)	240.00	UND	Características: Paico -produce flores que varían desde color blanco a púrpura y muestra brácteas en verano, las hojas son verdes a verde grisáceo y pueden ser vellosas o lisas. Olor: característico color: pardo amarillento sabor a la cocción: suigeneris, característica: normal, sanos. Presentación: en atados.
29	PEREJIL (ATA)	468.00	UND	Características: Hojas débiles verdes. Su color, sabor, aroma y aspecto es muy característico. Guardan las características organolépticas de: textura color verde - normales, sanas y limpias no debe tener color amarillento blanquecino secas no mohos. Presentación: en atados.
30	PIMIENTO ROJO	468.00	UND	Características: Color rojos brillantes Su color, sabor dulce, aroma y aspecto especial muy característico. Guardan las características organolépticas de normal. Peso promedio: 200 - 300 gramos.
31	PORO (ATA)	468.00	UND	El poro es una planta de aproximadamente medio metro de altura, sus hojas son largas y planas, de color verde grisáceo o azulado. El tallo y bulbo es cilíndrico de color blanco y alargado (3-5cm de diámetro). Las raíces son pequeñas y gruesas que salen de la parte inferior del tallo. Características: aroma y aspecto es muy característico. Guarden las características organolépticas de normal. Presentación: en atados.
32	POROTO (CHAUCHA)	156.00	KG	Es una especie dicotiledónea anual, perteneciente a la familia de las fabáceas. Es la semilla tierna, grano maduro y

				separado de su vaina. Características: grano tierno, fresco, limpio, exento de picaduras, hongos y daños causados por las mismas. Calidad y Textura: fresca, tierno, sano, limpio.
33	RABANITO (ATA)	840.00	UND	Es una hortaliza de raíz anoxonoforma comestible. Características: su raíz es gruesa, carnosa, muy variable en cuanto a la forma y tamaño, de piel roja a rosada blanca y de pulpa de color blanco, sabor picante. Presentación: en atados.
34	ROCOTO	1080.00	UND	Características: Color rojos, amarillo o verde brillantes. Su color, sabor picante, aroma y aspecto es muy característico. Guardan las características organolépticas de normal.
35	RUDA (ATA)	264.00	UND	Características: Hojas verdes fuertes. Su color, sabor, aroma fuerte y aspecto es muy característico. Guardan las características organolépticas de, textura color verde - normales, sanas y limpias no debe tener color amarillento blanquecino secas.
36	TARWI	468.00	KG	Es una leguminosa comestible de origen andino con un contenido de proteína (54.05%). El tarwi (lupinus mutabilis sweet) pertenece a la familia de los altramuces (lupinus). La semilla lenticular de 8 a 10 milímetros de largo y 6 a 8 milímetros de ancho es de color variable: su color más común es el blanco pero hay variedades de color amarillo, gris, marrón, ocre y blanquinegro. Un kilogramo tiene entre 3.500 a 5.000 semillas. El tarwi está apto para el consumo cuando al degustar no se detecta sabor amargo; su consistencia es firme
37	TOMATE.	1116.00	KG	Frutos redondeados de color rojo vivo, piel lisa y que se sientan blandos al tacto. Descartar los demasiado blandos, muy maduros, con magulladuras y los que presenten manchas de sol.
38	TORONJIL (ATA)	468.00	UND	Las hojas y flores deben recogerse durante la floración. El toronjil es una planta herbácea, vivaz y aromática que puede llegar a alcanzar los 80 cm. de altura. Olor característico. Presentación: en atados
39	ZANAHORIA	780.00	KG	Seleccionar las de piel suave y de pequeño o mediano tamaño, bien formadas, de color naranja vivo, con un estrechamiento uniforme y que no presenten raicillas laterales. Descartar las arrugadas, flácidas, blandas, poco firmes, con manchas o con apariencia quemada en su parte superior debido a una sobre exposición al sol.
40	AJI LIMO ENTERO FRESCO	12.00	KG	El ají limón es una variedad de ají picante, que se destaca por su aroma a limón. El mismo es un condimento popular en Perú, donde se le denomina qillu uchu.

GOBIERNO REGIONAL V°B° CAJAMARCA

41	CALABAZA (CHICLAYO) APROX. 8KG	60.00	UND	Cucurbita ficifolia, popularmente conocida como chiclayo, es una especie trepadora de fruto comestible de la familia de las cucurbitáceas. El estado de maduración corresponderá a chiclayos que serán destinados para la preparación dulce.
42	EUCALIPTO (ATA)	180.00	UND	El eucalipto es un árbol de gran desarrollo; de corteza de color gris; que alcanza alturas que pueden rebasar los 100 mts. Sus hojas son dimorfas, con fuerte olor a cineol; son opuestas en las ramas jóvenes y luego son alternas y pecioladas; de color verde; de 10 a 20 cm. de largo. Presentación: en atados.
43	ACHIOTE MOLIDO X 50 G	156.00	UND	El Achiote entero es muy apreciado en la cocina para usarse como potente colorante rojo aportando además un especial sabor Presentación: en empaques de 50 gramos aproximadamente.
44	FRIJOL CHINO	48.00	KG	Lo que se conoce comúnmente como frejol o frijol chino son en realidad germinados o brotes de soya. Destacan por su contenido de enzimas y clorofila, y por ser de fácil digestión. En la cocina, resultan alimentos tiernos, sabrosos y versátiles.
45	ROMERO (ATA)	84.00	UND	Arbusto ramoso siempre verde, aromático, de tallo leñoso. Ramas nuevas cuadrangulares, de corteza grisácea cuando adulto. Hojas perennes, opuestas, lineales, verde oscuras, de haz brillante y envés blanquecino velludo. Presentación: en atados.

3.4.1. PRESENTACIÓN

El envase o empaque que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según indica el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

3.4.2. ROTULADO

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. Deberá a las disposiciones establecidas en la Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados y contener la siguiente información mínima:

a) Nombre del producto.
b) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.

3.4.3. TRANSPORTE

Los vehículos que se utilicen para el transporte de productos deberán ser de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza, la forma de trasportar es transporte paletizado y en cajas para su fácil distribución y almacenamiento.

3.5 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 60,000.00 (sesenta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computan desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 20,000.00 (veinte mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: A la venta de Verduras o Hierbas Aromáticas o Tubérculos o Hortalizas o Legumbres o Huevos frescos en general.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acredita con un máximo de veinte contrataciones, mediante 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 constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago[1], o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV[2]. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados[3], para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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 asume que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considera, para la evaluación, las veinte primeras contrataciones indicadas en el **Anexo Nº 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los diez 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia

---

[1] El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación fehaciente de la cancelación. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").
[2] De acuerdo con el Régimen de Retenciones del Impuesto General a las Ventas (IGV).
[3] Se entiende como "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.

corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 14**. Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

3.5.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN ADICIONALES

B. PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

Requisitos:

D.1 El número máximo de consorciados es de dos (2)

D.2 El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 30%

D.3 El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%

Acreditación:

Se acredita con la promesa de consorcio.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
CAR - ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO
Balbina Ocas Huamán
DIRECTORA (E)

ANEXO A
CRONOGRAMA DE ENTREGA

CANTIDAD DE VERDURAS, HIERBAS AROMÁTICAS, TUBÉRCULOS, HORTALIZAS, LEGUMBRES Y HUEVOS POR ENTREGABLE													
N°	DENOMINACION\ENTREGABLE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
1	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
2	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO (ESCABECHE)	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	384.00
3	ALBAHACA (ATA)	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	312.00
4	APIO (ATA)	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	624.00
5	ARRACACHA	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	444.00
6	BETERRAGA	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	312.00
7	BROCOLI	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	312.00
8	CAIGUA	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2400.00
9	CAMOTE MORADO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	300.00
10	CEBOLLA CHINA (ATA)	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
11	CEBOLLA ROJA	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	1080.00
12	CEDRON (ATA)	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
13	COL CHINA	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
14	COLIFLOR	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
15	CULANTRO (ATA)	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	624.00
16	ESPINACA (ATA)	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	780.00
17	HABA ENTERA FRESCA	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	156.00
18	HIERBA BUENA (ATA)	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
19	HIERBA LUISA (ATA)	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
20	HUACATAY (ATA)	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	312.00
21	HUEVO DE CODORNIZ	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	156.00
22	KION FRESCO ENTERO	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
23	LECHUGA AMERICANA	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	624.00
24	MANZANILLA FRESCA (ATA)	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00

25	MENTA (ATA)	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
26	OLLUCO	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	480.00
27	OREGANO FRESCO ENTERO (ATA)	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	312.00
28	PAICO (ATA)	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
29	PEREJIL (ATA)	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
30	PIMIENTO ROJO	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
31	PORO (ATA)	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
32	POROTO (CHAUCHA)	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	156.00
33	RABANITO (ATA)	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00
34	ROCOTO	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	1080.00
35	RUDA (ATA)	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	264.00
36	TARWI	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
37	TOMATE.	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	1116.00
38	TORONJIL (ATA)	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
39	ZANAHORIA	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	780.00
40	AJI LIMO ENTERO FRESCO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	12.00
41	CALABAZA (CHICLAYO) APROX. 8KG	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
42	EUCALIPTO (ATA)	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
43	ACHIOTE MOLIDO X 50 G	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	156.00
44	FRIJOL CHINO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	48.00
45	ROMERO (ATA)	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	84.00