LPA

18
17

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 26.01.00.U1

Fecha : 14/10/2026
Hora : 15:32
Página : 1 de 1

PEDIDO DE COMPRA Nº 000615

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 : 14/10/2026
Actividad Operativa : C0199 ATENCION OPORTUNA DE LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES ALBERGADOS EN LA ALDEA
Motivo : ADQUSICION DE CARNES BLANCAS, CARNES ROJAS Y PRODUCTOS CARNICOS 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
091400010007	CARNE DE GALLINA CON MENUDENCIA	2.3. 1 1. 1 1	1,500.00	KLG
	CARNE DE GALLINA FRESCA ENTERA CON MENUDENCIA			
091400010035	PAVITA MEDALLON	2.3. 1 1. 1 1	264.00	KLG
	CARNE DE PAVITA FRESCA CORTE MEDALLON			
091400010042	CARNE DE PATO SIN MENUDENCIA	2.3. 1 1. 1 1	600.00	KLG
	CARNE DE PATO FRESCA ENTERA EVISCERADA			
091400010117	PAVO ENTERO CONGELADO X 10 KG APROX	2.3. 1 1. 1 1	20.00	UNIDAD
091400030029	CARNE RES MOLIDA	2.3. 1 1. 1 1	168.00	KLG
	CARNE DE RES FRESCO MOLIDO			
091400080002	CARNE DE CARNERO	2.3. 1 1. 1 1	324.00	KLG
	CARNE DE CARNERO FRESCO			
093300010014	TOCINO	2.3. 1 1. 1 1	96.00	KLG

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

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO
ADQUSICION DE CARNES BLANCAS, CARNES ROJAS Y PRODUCTOS CARNICOS 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 víveres de primera necesidad 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 Carnes Blancas, Carnes Rojas y Productor Cárnicos 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	CARNE DE GALLINA FRESCA ENTERA CON MENUDENCIA	1500.00	KG
	2	CARNE DE PATO FRESCA ENTERA EVISCERADA	600.00	KG
	3	CARNE DE PAVITA FRESCA CORTE MEDALLON	264.00	KG
	4	PAVO ENTERO CONGELADO X 10 KG APROX	20.00	UNIDAD
	5	CARNE DE RES FRESCO MOLIDO	168.00	KG
	6	CARNE DE CARNERO FRESCO	324.00	KG
	7	TOCINO	96.00	KG

SUSTENTO PARA LA ADQUISICION POR PAQUETE

Teniendo en cuenta lo expuesto el artículo 52° 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.

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 Carnes Blancas, Carnes Rojas y Productor Cárnicos 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 de los 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 comunicación.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA V°B° Aldea Infantil San Antonio

h. SUBCONTRATACIÓN

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

i. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No aplica

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.

GOBIERNO REGIONAL V°B° Aldea Infantil San Antonio CAJAMARCA

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.

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.º 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	CARNE DE GALLINA FRESCA ENTERA CON MENUDENCIA	1500.00	KG	**Descripción:** Aves hembras de la especie *Gallus domesticus*, cuya extremidad del esternón es rígida (osificada), destinadas para la postura de huevos para consumo o reproducción y para el consumo directo o transformación. **Características fisicoquímicas y organolépticas:** Peso promedio: de 1.800 gr. a 2.000 gr. frescos, sin evidencias que hayan sidogolpeados o muertos por asfixia - sin golpes. Características: - Presentación: Gallina entera con menudencia, limpia, fresca, refrigerado de 0°C - 4°C - Color: característico, sin coágulos ni hematomas en la piel. - Olor: característico a gallina. - Textura: firme y resistente al tacto, pH = 5.7 - 7.2. - Grado de calidad: Primera. La carcasa: - Debe tener buena conformación, es decir quedebe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o unarotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o porescaldado. **Características microbiológicas:** Debe cumplir íntegramente con la totalidad de loscriterios microbiológicos en la NTS Nº 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidasde consumo humano". Item. X.1 carnes y productos cárnicos. - Aerobios Mesófilos: ≤ 10^7 ufc/g. *Salmonella sp*: Ausencia en 25 g.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA V°B° Área Infantil San Antonio

2	CARNE DE PATO FRESCA ENTERA EVISCERADA	600.00	KG	**Descripción:** Aves de la especie *Anas platyrhynchus* y *Cairina moschata* doméstica, que luego de un período de crianza y/o producción primaria son destinadas para el consumo directo. **Características fisicoquímicas y organolépticas:** Peso promedio: de 1.900 kg. a 2.200 kg. Frescos, sin evidencias que hayan sido golpeados o muertos por asfixia - sin golpes. Características: Presentación: Carne de pato entera sin menudencia, limpia, fresca, refrigerado de 0°C - 4°C Color: característico, sin coágulos ni hematomas en la piel. Olor: característico a pato. Textura: firme y resistente al tacto. Grado de calidad: Primera. La carcasa: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. No deben tener presencia de plumas. No debe presentar lesiones por frío o por escaldado. **Características microbiológicas:** Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos en la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Item. X.1 carnes y productos cárnicos. - Aerobios Mesófilos: ≤ 10^7 ufc/g. -*Salmonella sp*: Ausencia en 25 g.
3	CARNE DE PAVITA FRESCA CORTE MEDALLON	264.00	KG	**Descripción:** El medallón de pavita se obtiene del corte perpendicular a lo largo del muslo de pavo, incluye medallón de muslo. Paquete muscular integro excepto la zona donde se sacó el tendón y nervios. **Características fisicoquímicas y organolépticas:** Peso promedio: de 140 – 160 gramos. El Medallón de pavo debe presentar rango de pH de 5.5 - 6.4 con temperatura máximo

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
V°B°
Unidad Infantil San Antonio

				de 4°C con color y olor característico y textura firme al tacto y corte homogéneo. Libre de contaminantes físicos, libre de grasa, y hematomas y coágulos de sangre. **Características microbiológicas:** Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos en la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidasde consumo humano". Item. X.1 carnes y productos cárnicos. - Aerobios Mesófilos: ≤ 10^7 ufc/g. *Salmonella sp*: Ausencia en 25 g.
4	PAVO ENTERO CONGELADO X 10 KG APROX	20.00	UNIDAD	**Descripción:** Aves de la especie *Meleagridis gallopavo*, que luego de un período de crianza y/o producción primaria son destinadas para el consumo directo o transformación. **Características fisicoquímicas y organolépticas:** Peso aproximado: de 10 kg - Presentación: Carne de pavo entera debe serlimpia, fresca, congelado < 18° C - Color: característico, sin coágulosnihematomas en la piel. - Olor: característico a pavo. - Textura: firme y resistente al tacto. - Grado de calidad: Primera. La carcasa: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o porescaldado. - **Características microbiológicas:** Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos en la NTS Nº 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
V°B°
Micaela Bastidas
Unidad Ejecutora
San Antonio

				- Item. X.1 carnes y productos cárnicos. • Aerobios Mesófilos: ≤ 10^7 ufc/g. • *Salmonella sp*: Ausencia en 25 g.
5	CARNE DE RES FRESCO MOLIDO	168.00	KG	**Descripción:** Los recortes pueden obtenerse de cualquier parte de la canal. Se les quita todos los huesos y casi no contienen cartílagos, glándulas linfáticas o tejido conectivo. **Características Fisicoquímicas/organolépticas:** Pulpa roja brillante consistencia blanda sensible a lapresión de tacto, grasa blanco cremoso. Textura firme, elástica y ligeramente húmeda, aspecto uniforme. No debe observarse color verdoso, olor, putrefacto. Libre de huesos, coágulos, nervios, quistes y cualquier materia extraña (pelos, tierra, polvo). La temperatura máxima será de 4°C. **Características microbiológicas:** Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS Nº 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria queestablece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidasde consumo humano". Item. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. - Aerobios Mesófilos ≤ 10^6 ufc/g - *E. Coli* ≤ 50 ufc/g - *Staphylococcus Aureus* ≤ 100 ufc/g - *Salmonella* spp en 25 g/Ausencia *E. Coli O157:H7* en 25 g/Ausencia. Cumplimiento de NTP 201.055:2008 Carne y Productos Cárnicos. Definiciones, clasificación yrequisitos de carcasas y carne de bovino.
6	CARNE DE CARNERO FRESCO	324.00	KG	**Descripción:** El carnero, con una mayor proporción de grasa, se presta a todo tipo de preparaciones, tanto asado como en guisos. Carne de carnero de primera. **Características Fisicoquímicas/organolépticas:** Aspecto general: presentarán un buen acabado y conformación. Color: rojo cereza característica.Olor:sui generis y exento de cualquier olor anormal. Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejidomuscular. Carne fresca no debiendo tener más de un día (12 hrs.) de beneficiado. Debe presentar rango de ph de 5.5 - 6.4 con temperatura máximo de 4°c. **Características microbiológicas:** Debe

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Unidad Infantil San Antonio

				cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS Nº 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria queestablece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidasde consumo humano". Item. X.6 Carnes crudas picadas y molidas. - Aerobios Mesófilos ≤ 10^6 ufc/g - *E. Coli* ≤ 50 ufc/g - *Staphylococcus Aureus* ≤ 100 ufc/g - *Salmonella* spp en 25 g/Ausencia *E. Coli O157:H7* en 25 g/Ausencia.
7	TOCINO	96.00	KG	**Descripción:** Producto proveniente de la piel de cerdo. Libre de olores extraños, huesos,coágulos, nervios, marcas de tinta y cualquier materia extraña. No debe observarse quistes de ningún tipo ni color verdoso, características organolépticas normales Calidad: fresco, limpio. Color: característico, Olor: característico, Textura:firme al tacto característico. Seguridad: Registro Sanitario Vigente, Transporte: en cubetas limpias sin presencia de agua, sangre.

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.

GOBIERNO REGIONAL Visto Bueno Unidad Infantil San Antonio CAJAMARCA

3.4.3. TRANSPORTE

Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4° C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Los vehículos destinados al transporte de carnes y productos cárnicos deberán estar equipados de manera que se impida que la carne y los productos cárnicos entren en contacto con el suelo.

No deberá utilizarse para los productos cárnicos ningún medio de transporte que emplee para transportar animales vivos, u otras mercancías que pueden ejercer efectos

perjudiciales sobre la carne y productos cárnicos.

Un envase para la recepción y otro para la entrega.

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 Carnes Rojas, Carnes blancas y Productos Cárnicos 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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Visado Área Infantil San Antonio

[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.

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 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 Nº 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

CARNES BLANCAS, CARNES ROJAS Y PRODUCTOR CÁRNICOS													
CANTIDAD DE CARNES BLANCAS, CARNES ROJAS Y PRODUCTOR CÁRNICOS POR ENTREGABLE													
DENOMINACION\ENTREGABLE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
CARNE DE GALLINA FRESCA ENTERA CON MENUDENCIA	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	1500.00
CARNE DE PATO FRESCA ENTERA EVISCERADA	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	600.00
CARNE DE PAVITA FRESCA CORTE MEDALLON	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
PAVO ENTERO CONGELADO X 10 KG APROX	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	20.00	20.00
CARNE DE RES FRESCO MOLIDO	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	168.00
CARNE DE CARNERO FRESCO	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	324.00
TOCINO	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	96.00

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