

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION:** ADQUISICION DE ABARROTES Y LACTEOS PARA LA ATENCION DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA.

2. **FINALIDAD PÚBLICA:** El presente procedimiento de selección busca abastecer con abarrotes y lácteos para la alimentación de los niños, niñas y adolescentes albergados en la Aldea Infantil, con la finalidad de evitar la desnutrición y anemia y continuar con el desarrollo físico evitando enfermedades posteriores de la población albergada de la Aldea Infantil San Antonio de Cajamarca.

3. ANTECEDENTES:

El Gobierno Regional de Cajamarca en cooperación con la Aldea Infantil San Antonio se responsabiliza de la contratación del suministro de diversos alimentos de consumo humano para el desarrollo y funcionamiento de dicha Aldea Infantil, por ser un órgano desconcentrado del Gobierno Regional de Cajamarca. Teniendo como referencia que desde el año 2005 aproximadamente el Gobierno Regional de Cajamarca se encarga de Suministrar los alimentos de Consumo entre otros a la Aldea Infantil San Antonio.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

Objetivo General:

Alimentar a los niños y/o adolescentes que habitan la Aldea Infantil San Antonio más aun tratándose de niños, niñas y adolescentes, albergados en situación de riesgo y desprotección, abandono físico, moral y material, víctimas de la violencia social, violencia familiar y en condiciones de extrema pobreza pertenecientes a nuestra Región Cajamarca y a nivel nacional.

Objetivos Específicos:

- Mediante la alimentación sana y equilibrada asegurar el crecimiento, desempeño físico y mental de los niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.
- Eliminar la desnutrición y anemia de los niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.

5. **ACTIVIDAD DEL POI:** C0342 - ATENCION, CUIDADO Y PROTECCION A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EN DESPROTECCION FAMILIAR A TRAVES DE CENTROS DE ACOGIDA RESIDENCIAL BÁSICO

6. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

| N° | PRODUCTO | UNIDAD | CANTIDAD TOTAL |
|----|---|--------|----------------|
| 1 | CEREAL DE MAIZ X 140 G | UND | 180 |
| 2 | CHUÑO X 500 G | UND | 324 |
| 3 | SEMOLA X 200 G | UND | 312 |
| 4 | CANELA ENTERA | KG | 12 |
| 5 | CANELA EN POLVO X 50 G | UND | 120 |
| 6 | VINAGRE BLANCO X 1 L | UND | 52 |
| 7 | VINAGRE TINTO X 1 L | UND | 52 |
| 8 | MERMELADA X 1 KG | UND | 192 |
| 9 | CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 822 G | UND | 360 |
| 10 | LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX | UND | 144 |
| 11 | LECHE CONDENSADA X 397 G | UND | 300 |



| | | | |
|----|--|-----|------|
| 12 | LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX. | UND | 3780 |
| 13 | LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX. | UND | 144 |
| 14 | MANTEQUILLA X 450 G | UND | 192 |
| 15 | YOGURT X 1 L | UND | 480 |
| 16 | GALLETA DE SODA X 26 G APROX | UND | 720 |
| 17 | GALLETA VAINILLA X 26 G APROX | UND | 720 |
| 18 | FLAN INSTANTANEO X 100 G | UND | 720 |
| 19 | GELATINA X 150 G | UND | 780 |
| 20 | MAYONESA X 500 G | UND | 240 |
| 21 | SILLAO X 500 G | UND | 200 |
| 22 | PIMIENTA MOLIDA NEGRA X 50 G APROX | UND | 360 |
| 23 | FIDEO TALLARIN GRUESO X 500 G | UND | 600 |
| 24 | FIDEO TALLARIN DELGADO ESPAGUETTI X 500 g | UND | 900 |
| 25 | FIDEO CABELLO DE ANGEL X 250 G | UND | 360 |
| 26 | FIDEO TRICOLOR TORNILLO | KG | 60 |
| 27 | PALILLO MOLIDO X 32 G APROX. | UND | 360 |
| 28 | AJI PANCA MOLIDO SECO SIN PICANTE X 32.5 G APROX | UND | 720 |
| 29 | ESENCIA DE VAINILLA X 1 L | UND | 24 |
| 30 | ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 500 ML | UND | 156 |
| 31 | MOSTAZA X 400 G | UND | 36 |
| 32 | KETCHUP X 400 g APROX. | UND | 60 |
| 33 | ANIS FILTRANTE | UND | 2500 |
| 34 | TE CANELA CLAVO FILTRANTE | UND | 2000 |
| 35 | SALSA DE TAMARINDO X 500 ML | UND | 156 |
| 36 | PANETON | UND | 60 |
| 37 | CONDIMENTO TUCO EN POLVO X 8.4 G | UND | 312 |
| 38 | POLVO DE HORNEAR X 20 G | UND | 240 |
| 39 | LEVADURA GRANULADA SECA X 100 G | UND | 26 |
| 40 | MANI PELADO TOSTADO SIN SAL X 100 G | UND | 360 |
| 41 | PASA NEGRA X 100 G | KG | 15 |
| 42 | GUINDON SIN PEPA | KG | 180 |
| 43 | HIGO SECO X 500 G | KG | 84 |
| 44 | CHOCOLATE EN BARRA SIN AZUCAR X 100 G | UND | 480 |
| 45 | GALLETA DULCE DE LECHE X 300 GR | UND | 360 |
| 46 | MANJAR BLANCO X 500 G | UND | 300 |
| 47 | QUESILLO DE VACA | KG | 480 |
| 48 | QUESO TIPO EDAM (SUIZO) | KG | 360 |
| 49 | QUESO MANTECOSO X 280 G | UND | 1200 |
| 50 | ROSQUITA DE MANTECA | KG | 180 |



6.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LOS PRODUCTOS QUE SE OFERTEN SERÁN DE CLASE "A" (DE PRIMERA)

| ABARROTES Y LACTEOS | | | | |
|---------------------|---|--|-------------|----------|
| N° | PRODUCTO | CARACTERÍSTICAS | UND. MEDIDA | CANTIDAD |
| 1 | CEREAL DE MAIZ X 140 G | También conocido como cereal u hojuelas de cereal. El producto tendrá olor y sabor característico, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Impreso, selladas en ambos extremos y en el dorso, e impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. | UND | 180 |
| 2 | CHUÑO X 500 G | De aspecto blanco, polvo fino. La fécula de papa es un polisacárido nutritivo obtenido mediante operaciones de molienda húmeda, cribado, centrifugación y secado de los tubérculos de <i>Solanum tuberosum</i> . La fécula de papa es un almidón muy refinado de sabor neutro, buena claridad y de alta resistencia de unión. Posee cualidades espesantes ligantes y/o texturizantes. Presentación: en empaques limpios de 500 gramos. | UND | 324 |
| 3 | SEMOLA X 200 G | Sémola de trigo es una harina gruesa, no integral, formada por fragmentos del interior del grano de trigo, de apariencia polvo granulada, color amarillo suave, olor propio de sémola, sin olores extraños, sabor propio de la sémola. Presentación: en empaques limpios de 200 gramos. | UND | 312 |
| 4 | CANELA ENTERA | La corteza del árbol de la canela, deberá presentar un color marrón rojizo a marrón cuero, olor característico agradable, sabor característico. | KG | 12 |
| 5 | CANELA EN POLVO X 50 G | La canela molida se presenta en forma de polvo. Posee un sabor ligeramente dulce, fragante y cálido y un olor a madera característico de la canela, delicado e intenso. | UND | 120 |
| 6 | VINAGRE BLANCO X 1 L | Color: Incoloro, brillante y uniforme; Consistencia: fluida; Sabor: característico; Olor: característico. Envasado en plástico integra, cerrado herméticamente. Presentación: envases por 1 litro. | UND | 52 |
| 7 | VINAGRE TINTO X 1 L | El vinagre es esencialmente una solución diluida de ácido acético hecho por fermentación, a la que se le agregan sales y extractos de otras materias. Estas sustancias adicionales, cuya naturaleza y cantidad exacta dependen del ingrediente utilizado, dan al producto su cualidad distintiva. Presentación: envases por 1 litro. | UND | 52 |
| 8 | MERMELADA X 1 KG | De consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de fresa sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua y sólidos solubles del 65-68%. El producto está pasteurizado y envasado en caliente. Presentación: envases por 1 kg y variedad de sabores. | UND | 192 |
| 9 | CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 822 G | Duraznos amarillos en mitades que han sido pelados y deshuesados; cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20. Envasado en lata integra sin abolladuras, cerrado herméticamente, sometido a esterilización comercial. Presentación: envases por 822 gramos. | UND | 360 |
| 10 | LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX | La leche evaporada sin lactosa es un producto ha sido fabricado con la tecnología de ultrafiltración que ayuda a dejar fuera a la lactosa manteniendo los demás nutrientes propios de la leche. El envase es de hojalata de diseño sanitario, de 400 gr. APROX, no presentará abolladuras, resoldaduras, óxidos, la etiqueta deberá mostrar registro sanitario y fecha de vencimiento. | UND | 144 |
| 11 | LECHE CONDENSADA X | Producto alimenticio elaborado a partir de leche a la que se la ha evaporado agua y agregado azúcar, lo que resulta es un | UND | 300 |



| | | | | |
|----|---|---|-----|------|
| | 397 G | producto espeso. Envasado en lata o plástico integra sin abolladuras, cerrado herméticamente, sometido a esterilización comercial. El envase es de hojalata de diseño sanitario, de 397 gr. APROX, no presentará abolladuras, resoldaduras, óxidos, la etiqueta deberá mostrar registro sanitario y fecha de vencimiento. | | |
| 12 | LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX. | La leche evaporada entera es pura leche de vaca que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. El envase es de hojalata de diseño sanitario, de 400 gr. APROX, no presentará abolladuras, resoldaduras, óxidos, la etiqueta deberá mostrar registro sanitario y fecha de vencimiento. | UND | 3780 |
| 13 | LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX. | La leche evaporada descremada es obtenida de la leche de vaca que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Este producto aporta no más del 1% de grasa y está enriquecido con vitaminas A, D y E. El envase no no presentará abolladuras, resoldaduras, óxidos; la etiqueta deberá mostrar registro sanitario y fecha de vencimiento. | UND | 144 |
| 14 | MANTEQUILLA X 450 G | Producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, sabor ligeramente salado, olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor sabor extraño a su naturaleza. Envasado en plástico integra, cerrado herméticamente, sometido a esterilización comercial. | UND | 192 |
| 15 | YOGURT X 1 L | Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctico de la leche de vaca, ligeramente ácido con pH entre 4,4 – 4,5, con textura media y olor característico. Envasado en plástico integra, cerrado herméticamente, sometido a esterilización comercial. | UND | 480 |
| 16 | GALLETA DE SODA X 26 G APROX | Galleta crocante producto del enhomado, color crema, dorado, sabor característico a galleta de soda, forma cuadrada y que conserva su frescura y características físicas hasta la fecha de vencimiento. Presentación en paquetes de 26 gr APROX., en bolsas de polipropileno biorientado metalizado impreso selladas en ambos extremos y en el dorso, e impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. | UND | 720 |
| 17 | GALLETA VAINILLA X 26 G APROX | Galleta crocante producto del enhomado, color crema, dorado, sabor dulce y característico de Vainilla, forma cuadrada y que conserva su frescura y características físicas hasta la fecha de vencimiento. Presentación en paquetes de 26 g APROX., en bolsas de polipropileno biorientado metalizado. Impreso, selladas en ambos extremos y en el dorso, e impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. | UND | 720 |
| 18 | FLAN INSTANTANEO X 100 G | Apariencia en polvo, olor típico, color blanco, sabor típico, ausencia de materias extrañas. Impreso, sellado en ambos extremos y en el dorso, e impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. Presentación: empaques por 150 gramos. | UND | 720 |
| 19 | GELATINA X 150 G | Mezcla de gelatina con sabores. Impreso, sellado en ambos extremos y en el dorso, e impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. Presentación: empaques por 150 gramos. | UND | 780 |
| 20 | MAYONESA X 500 G | Mayonesa: Salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales comestibles e ingredientes acidificantes. Impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. | UND | 240 |
| 21 | SILLAO X 500 G | La salsa de soja líquida es separada mediante presión y pasteurizada antes de su envasado, Sabor: salado, agrio, con regusto agradable, Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado, Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas | UND | 200 |



| | | | | |
|----|--|---|-----|------|
| | | visibles. Presentación: botella x500 ml. | | |
| 22 | PIMIENTA MOLIDA NEGRA X 50 G APROX | Especia o condimento aromático, son las partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas, con el fin de incorporarse estas características haciéndoles más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos. Presentación: empaques x 50 gramos. | UND | 360 |
| 23 | FIDEO TALLARIN GRUESO X 500 G | Pasta de harina de trigo duro fortificado, unidades de producto enteras sin roturas ni grietas, color: Amarillento, uniforme, Aroma: Característico, sabor: Característico. Selladas en ambos extremos y en el dorso. Impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. Presentación: empaques x 500 gramos. | UND | 600 |
| 24 | FIDEO TALLARIN DELGADO ESPAGUETTI X 500 g | Pasta de harina de trigo duro fortificado, unidades de producto enteras sin roturas ni grietas, color: Amarillento, uniforme, Aroma: Característico, sabor: Característico. Selladas en ambos extremos y en el dorso. Impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. Presentación: empaques x 500 gramos. | UND | 900 |
| 25 | FIDEO CABELLO DE ANGEL X 250 G | Pasta de harina de trigo duro, unidades de producto enteras sin roturas ni grietas, color: Amarillento, uniforme, Aroma: Característico, sabor: Característico. Selladas en ambos extremos y en el dorso. Impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. Presentación: empaques x 250 gramos. | UND | 360 |
| 26 | FIDEO TRICOLOR TORNILLO | Pasta de harina de trigo duro, unidades de producto enteras sin roturas ni grietas, colores: Amarillo, verde y anaranjado. Aroma: Característico, sabor: Característico. Selladas en ambos extremos y en el dorso. Impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. Presentación: empaques x 250 gramos. | KG | 60 |
| 27 | PALILLO MOLIDO X 32 G APROX. | Condimento natural. Apariencia visual en Polvo, Color Anaranjado oscuro, Olor característico. Cerrado herméticamente. Presentación: sobre x 32 gramos aprox. | UND | 360 |
| 28 | AJI PANCA MOLIDO SECO SIN PICANTE X 32.5 G APROX | Sazonador. Selladas en ambos extremos y en el dorso. Impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. | UND | 720 |
| 29 | ESENCIA DE VAINILLA X 1 L | Esencia líquida color café, de aroma y sabor característico a vainilla. Impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. Presentación: botella x 1 litro. | UND | 24 |
| 30 | ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 500 ML | El aceite de oliva es el zumo oleoso de la aceituna. Cuando se obtiene por sistemas de elaboración adecuados y procede de frutos frescos de buena calidad, sin defectos ni alteraciones y con la adecuada madurez, el aceite de oliva posee excepcionales características de aspecto, fragancia y sabor delicado y es, prácticamente, el único entre los aceites que puede consumirse crudo, conservando íntegro su contenido en vitaminas, ácidos grasos esenciales y otros productos naturales de importancia dietética. Impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. Presentación: botella de vidrio oscuro x 500 ml. | UND | 156 |
| 31 | MOSTAZA X 400 G | Semillas limpias y secas del Sinapis alba. Es una crema de sabor suave y delicado al principio seguido de acre y picante. Selladas en ambos extremos y en el dorso. Impresión de codificadora con la fecha de vencimiento. Presentación: envases por 400 gr. aprox. | UND | 36 |
| 32 | KETCHUP X 400 g APROX. | Kétchup, cáctup o cátsup es una salsa agrídulce de origen chino hecha de tomates, azúcar y vinagre, con condimentos y diversas especias. Presentación: envases por 420 gr. aprox. | UND | 60 |
| 33 | ANIS FILTRANTE | Los granos de "ANIS" (<i>Pimpinella anisum L.</i>) son adquiridos secos, los cuales pasan por un proceso de selección para retirar todas las impurezas que pudieran estar presentes en el | UND | 2500 |



| | | | | |
|----|---|---|-----|------|
| | | producto. Para la obtención de la infusión la materia prima es molida, tamizada y empacada. Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto. Color: Amarillo claro a pardo amarillento. Sabor: Característico a la especie Cada filtrante contiene 1.0 g de anís envuelto en papel filtro. Cada filtrante se encuentra individualmente sobre envasado por una cubierta de papel. Presentación: 1 caja contiene sobres de 25 filtrantes. | | |
| 34 | TE CANELA CLAVO FILTRANTE | Para la obtención de la infusión la materia prima (té, canela y clavo) es molida, tamizada y empacada. Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto. Cada filtrante se encuentra individualmente sobre envasado por una cubierta de papel de aprox. 1.5 gramos. Presentación: 1 caja contiene sobres de 25 filtrantes. | UND | 2000 |
| 35 | SALSA DE TAMARINDO X 500 ML | La salsa de tamarindo se prepara a base de la pulpa de esta fruta, sin semilla y sin cáscara. Es ideal para dar acompañamientos a platos fuertes. Su sabor aporta un toque agri dulce. Presentación: botella x 500 ml aprox. | UND | 156 |
| 36 | PANETON | El panetón es una especie de pan dulce en forma de cúpula hecho con masa tipo brioche, pasas y frutas confitadas. Es el postre tradicional de la Fiesta de Navidad. En el rótulo deberá indicar datos mínimos que establece el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. Presentación: empaques x 900 gr. aprox. | UND | 60 |
| 37 | CONDIMENTO TUCO EN POLVO X 8.4 G | El Tucu es un sazón 100% completo y natural porque contiene la combinación exacta de hongos, laurel, ajos, cebolla, tomate, sal y especias que le dan un gran color y sabor a sus comidas. Presentación: sobres sellados herméticos x 8.4 gramos aprox. | UND | 312 |
| 38 | POLVO DE HORNEAR X 20 G | Es un producto químico que se forma por medio de un carbonato (sal) o bicarbonato de sodio más un ácido no tóxico (ácido tartárico o crémor tartárico). Es un producto alcalino que se utiliza como aditivo en la comida. En este caso al emplearlo como aditivo busca lograr un efecto beneficioso como puede ser alivianar y ayudar a que eleven las masas. Presentación: sobres sellados herméticos x 20 gramos aprox. | UND | 240 |
| 39 | LEVADURA GRANULADA SECA X 100 G | Levadura activa seca, una forma granulada en la que la levadura se vende comercialmente. Presentación: empaques x 100 gramos aprox. | UND | 26 |
| 40 | MANI PELADO TOSTADO SIN SAL X 100 G | El maní es un fruto seco proveniente de la planta <i>Arachis hypogaea</i> originaria de la región tropical de Suramérica. El principal componente del maní son los lípidos específicamente del tipo ácidos grasos, estos constituyen entre 40 a 55 % de su composición Presentación: empaques x 100 gramos de maní tostado pelado sin sal. | UND | 360 |
| 41 | PASA NEGRA X 100 G | Una pasa es una fruta seca obtenida del proceso de secado de una uva, con el objetivo de disminuir su humedad para lograr así su conservación por un periodo prolongado. Este alimento deberá estar libre de impurezas. Presentación: empaques x 100 gramos. | KG | 15 |
| 42 | GUINDON SIN PEPA X 1 KG | El guindón, también conocido como ciruela pasa, no es más que una ciruela deshidratada. Sin embargo, no todas las ciruelas son buenas para ser convertidas en guindones. Las variedades seleccionadas deben cumplir con requisitos especiales, como un alto contenido de azúcar que les permita secarse sin fermentar. Libre de impurezas. Presentación: empaques x 1 KG. Total entregable: 180 unidades x 1 KG | KG | 180 |



| | | | | |
|----|---------------------------------------|--|-----|-----|
| 43 | HIGO SECO X 500 G | El higo seco es una fruta dulce y carmosa que se obtiene mediante el proceso de secado de los higos naturales al final de la temporada de recolección. | KG | 84 |
| 44 | CHOCOLATE EN BARRA SIN AZUCAR X 100 G | <p>Denominación técnica: Chocolate para taza. Producto obtenido a partir del cacao o pasta de cacao y la mezcla de otros ingredientes. Color: marrón oscuro, proveniente del cacao. Olor: característico a cacao, exento de olores anormales. Sabor: Característico a cacao. Aspecto: homogéneo, sin grumos y exento de materias extrañas. No se permite productos bajo la denominación de "tableta para taza, con sabor a chocolate".</p> <p>El chocolate debe estar protegido de la luz y del oxígeno del aire. Las barras de chocolate son elaboradas con granos de cacao selecto con un agradable sabor y aroma.</p> <p>Contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima: Nombre del Producto, Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, Peso neto, nombre o razón social y dirección del fabricante. Condiciones de conservación, código de registro sanitario, instrucciones de uso (requisito adicional), Información nutricional (requisito adicional), octógono(s) de advertencias publicitarias (de corresponder)</p> | UND | 480 |
| 45 | GALLETA DULCE DE LECHE X 300 GR | <p>Galleta dulce elaborada con leche. Calidad fresca, fecha de empaque, fecha de vencimiento. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o empacador.</p> <p>Transporte: en cajas limpias.</p> | UND | 360 |
| 46 | MANJAR BLANCO X 500 G | <p>Dulce de leche y azúcar, es de sabor característico agradable dulce y textura suave y firme acompañado de un color entre crema y café</p> <p>Las etiquetas que se pongan en los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.</p> <p>Los envases a utilizarse deben ser de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deben transmitir a éste, sabores, colores y olores extraños, y pueden ser de dimensiones y formas variadas.</p> <p>Transporte: en cubetas limpias sin presencia de agua o leche.</p> | UND | 300 |
| 47 | QUESILLO DE VACA | <p>Quesillo es un tipo de queso popular en las regiones. Queso con calidad fresca, Color blanco, crema brillante Sabor característico. Textura sólido blando.</p> <p>Recepción: El quesillo debe de estar en buenas condiciones, libre de golpes y/o aberturas o deformaciones que afecten al producto. Fecha de empaque, fecha de vencimiento, Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial).</p> <p>El producto deberá identificar su condición y calidad sanitaria.</p> <p>Producto sellado herméticamente. Presentación: empaques por 500 g.</p> | KG | 480 |
| 48 | QUESO TIPO EDAM (SUIZO) | <p>Será considerado como queso tipo suizo. La apariencia, textura, color, olor y el sabor de los quesos deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y características sensoriales extrañas; deberá mostrarse limpio al corte</p> <p>Recepción: Los quesos deben de estar en buenas condiciones libre de golpes y/o aberturas o deformaciones que afecten al producto. Fecha de empaque, fecha de vencimiento. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial)</p> | KG | 360 |



| | | | | |
|----|-------------------------------|---|-----|------|
| | | Transporte: en cubetas limpias sin presencia de agua. Presentación: empaques por 500 g. | | |
| 49 | QUESO MANTECOSO X 280 G | Consistencia: semiblanda. Sabor Ligeramente salado. Olor Lácteo característico. Textura Grumosa color blanco. Empaque al vacío. La apariencia, textura, color, olor y el sabor de los quesos deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y características sensoriales extrañas; deberá mostrarse limpio al corte. Recepción: Los quesos deben de estar en buenas condiciones libre de golpes y/o aberturas o deformaciones que afecten al producto. Peso: 250 280 gramos. | UND | 1200 |
| 50 | ROSQUITA DE MANTECA | Presentación: en bolsas de papel de 500 gr. aprox. Producto horneado a partir de la masa de harina de trigo, manteca vegetal, azúcar y sal. | KG | 180 |

AISA: Aldea Infantil San Antonio.

El postor deberá indicar la procedencia de cada uno de los bienes ofertados

6.3. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

El envase 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.

6.4. 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:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.



- e) Número de Registro Sanitario.
- f) 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.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

6.5. 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 transportar los abarotes es transporte paletizado y en cajas para su fácil distribución y almacenamiento.

6.6. GARANTIA COMERCIAL

El proveedor es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes contratados en buenas condiciones de calidad, presentación, vigencia de la fecha de consumo, sin defectos o signos que evidencien descomposición, abolladuras, empaques rotos, etc, las mismas que serán verificados por personal de la Aldea Infantil San Antonio, a fin de que comprobar que cumplen con las características requeridas.

Condiciones de garantía: En caso de incumplir el alcance de garantía, el contratista será responsable de cambiarlos en un plazo de 24 horas de solicitado por uno de igual o superior característica, sin que ello signifique un costo adicional.

6.7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ser persona natural y/o jurídica
- Contar con RUC Activo y Habido
- RNP vigente en Bienes

DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS

- Los manipuladores de alimentos deberán de contar con el certificado o carne de salud o carnet de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usaran ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo así mismo debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID-19.
- En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el proveedor deberá presentar copia de los certificados o carnet al AISA y cumplir con los antes mencionado
- El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar bien protegido con el uso de equipos de protección personal (guantes, gorro, mascarilla, guardapolvo o mameluco)

7. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de forma mensual una vez recepcionado los productos de acuerdo al cronograma de entregas por el área de almacén y previo informe de conformidad de la prestación efectuada por el responsable del área usuaria (Aldea Infantil San Antonio).

8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios unitarios.

9. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRACTUAL.

El plazo de ejecución del contrato será de 360 días calendario, el período de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.

10. FORMAS DE ENTREGA

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



PRIMERA ENTREGA hasta la DOCEAVA ENTREGA, se realizará a los cinco (5) días calendarios contados a partir del día siguiente de notificada el requerimiento por el área usuaria. Para el caso de lácteos la entrega será semanal según requerimiento del área usuaria.

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 y hasta cumplir con las cantidades mensuales.

En caso el proveedor entregue los bienes fuera del plazo previsto, se le aplicará la penalidad por cada día de retraso.

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.

11. LUGAR DE ENTREGA

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 12:30 horas y de 14:30 a 16:00 horas, de lunes a viernes y días hábiles.

12. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

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 la Directora de la Aldea Infantil Antonio, previo informe de encargado del almacén de la AISA, de cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción 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 Técnico Mínimo y las particularidades de la propuesta del postor adjudicado con la Buena Pro.

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 (08) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Subsanaadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades. En caso de existir observaciones se procederá de conformidad a lo establecido en el Artículo N° 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Si pese al plazo otorgado, el proveedor no cumpliera a cabalidad con la subsanación, el Gobierno Regional de Cajamarca, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de poder aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso el Gobierno Regional de Cajamarca, no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no efectuada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

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.

13. PENALIDADES APLICABLES

El contrato establece las penalidades aplicables al contratista ante el incumplimiento



0

injustificado de sus obligaciones contractuales, las mismas que deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria.

La entidad debe prever en los documentos del procedimiento de selección la aplicación de la penalidad por mora; así mismo, puede prever otras penalidades.

Estos dos tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

PENALIDAD POR MORA

Si el postor ganador incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, en concordancia con el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Dónde:

F: tiene los siguientes valores.

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F=0.40$
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1. Para bienes, servicios en general y consultorías: $F=0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera de materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado por parte de la entidad no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, podrá resolver el contrato por incumplimiento.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

Por otro lado, de acuerdo con el artículo 163 del referido reglamento, se establece: para estos efectos, deben incluir los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retaso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Estas penalidades se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, establecidas en el siguiente cuadro.

| Otras penalidades | | | |
|--------------------------|---|-------------------------|----------------------|
| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
| 1 | En caso que el personal | Por cada ocurrencia la | Verificación en |



| Otras penalidades | | | |
|--------------------------|---|--|---|
| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
| | encargado del distribución de los alimentos no cuente con certificado o carne de salud o carne de sanidad visible | Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción. | 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 UIT vigente 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 UIT vigente 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 negarse a dar facilidades a los representantes de la institución a realizar pesquisas en el lugar del abastecimiento | Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente 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 |

SUSTENTO PARA LA ADQUISICION POR PAQUETE

Teniendo en cuenta lo expuesto el artículo 37° del Reglamento de Contrataciones del Estado, señala que la Entidad puede efectuar contrataciones por paquete, agrupando en el objeto de la contratación, varios bienes, servicios en general o consultorías distintos pero vinculados entre si, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas.

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.



14. CONFIDENCIALIDAD

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

15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. El plazo de responsabilidad será de un año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

En dicho caso el plazo de caducidad se computará a partir de la conformidad otorgada por la entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Asimismo, en concordancia con el **Artículo 40°** de la Ley de Contrataciones, garantiza la calidad de los bienes durante (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El postor ganador será responsable de cualquier vicio oculto o defecto de fabricación que sea identificado después de haberse otorgado la conformidad, o durante las pruebas de control de calidad a la que serán sometidas y durante el periodo de garantía.

16. VALOR ESTIMADO

El valor estimado para la contratación será determinado por la Dirección de Abastecimiento a través de indagaciones de mercado.

17. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El Contratista se compromete a cumplir y a observar lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, así como de otras disposiciones legales vinculadas durante la ejecución de las prestaciones a su cargo; obligándose a dotar, proveer y/o administrar a cada uno de sus trabajadores los implementos de seguridad que corresponda de acuerdo al grado y/o nivel de riesgo que pueda evidenciarse en el desarrollo de las actividades propias de la presente; así como garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente.

Del mismo modo, el Contratista se compromete a cumplir y respetar cada una de las medidas de seguridad previstas en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo del Gobierno Regional Cajamarca, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla los requisitos dispuestos por la normatividad correspondiente; documento que será notificado a través del email consignado por el CONTRATISTAS después de la suscripción del contrato.

18. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERIDAS AL COVID-19

El contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en el documento elaborado por el Ministerio de Salud "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS -Cov-2", así como, los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación del servicio.

El Plan de Vigilancia, Prevención y Control COVID-19 y demás protocolos sanitarios necesarios, tienen como objetivo minimizar los riesgos existentes que pueden generar la transmisión del COVID-19 en la actividad que desarrolla el personal de EL CONTRATISTA,



por lo que su cumplimiento es de carácter obligatorio, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla lo dispuesto por la normatividad correspondiente.

Con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación, servidores del Gobierno Regional de Cajamarca y público en general que asiste a nuestra Entidad, el contratista deberá cumplir con los protocolos sanitarios, debiendo dotar a su personal de las mascarillas, guantes, orientación del distanciamiento obligatorio y otros necesarios en el marco del estado de emergencia nacional (COVID-19), cuando exista la necesidad de apersonarse a la Entidad, esto es, bajo costo y responsabilidad del contratista.

19. SUBCONTRATACIÓN

El contratista no podrá transferir parcial ni totalmente la responsabilidad del cumplimiento del contrato, teniendo responsabilidad plena sobre la ejecución y cumplimiento de este.

20. ADELANTOS

No se otorgará ningún tipo de adelantos.



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/ 60,000.00 (sesenta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 20,000.00 (veinte mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: A la venta de abarrotes en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, 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</p> |

¹ 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".



"Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO

Lic. Elva E. Gálvez Lara
DIRECTORA AISA



ANEXO A
CRONOGRAMA DE ENTREGA
REQUERIMIENTO DE ABARROTES Y LACTEOS

| N° | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | TOTAL |
|----|---|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|
| 1 | CEREAL DE MAIZ X 140 G | UND | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 180 |
| 2 | CHUÑO X 500 G | UND | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 324 |
| 3 | SEMOLA X 200 G | UND | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 312 |
| 4 | CANELA ENTERA | KG | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| 5 | CANELA EN POLVO X 50 G | UND | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 120 |
| 6 | VINAGRE BLANCO X 1 L | UND | 22 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 10 | 0 | 52 |
| 7 | VINAGRE TINTO X 1 L | UND | 22 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 10 | 0 | 52 |
| 8 | MERMELADA X 1 KG | UND | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 192 |
| 9 | CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 822 G | UND | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 |
| 10 | LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX | UND | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 144 |
| 11 | LECHE CONDENSADA X 397 G | UND | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 300 |
| 12 | LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX. | UND | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 3780 |
| 13 | LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX. | UND | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 144 |
| 14 | MANTEQUILLA X 450 G | UND | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 192 |
| 15 | YOGURT X 1 L | UND | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| 16 | GALLETA DE SODA X 26 G APROX | UND | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 720 |
| 17 | GALLETA VAINILLA X 26 G APROX | UND | 120 | 0 | 120 | 0 | 120 | 0 | 120 | 0 | 120 | 0 | 120 | 0 | 720 |
| 18 | FLAN INSTANTANEO X 100 G | UND | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 720 |
| 19 | GELATINA X 150 G | UND | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 780 |
| 20 | MAYONESA X 500 G | UND | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| 21 | SILLAO X 500 G | UND | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 15 | 15 | 200 |
| 22 | PIMIENTA MOLIDA NEGRA X 50 G APROX | UND | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 |
| 23 | FIDEO TALLARIN GRUESO X 500 | UND | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 |



