

BASES INTEGRADAS

**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°

0002-2024-INCN

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS POR
PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLOGICAS Y
PERSONAL DE GUARDIA DEL INCN

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



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone

dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS
RUC N° : 20131380012
Domicilio legal : JR ANCASH 1271 LIMA
Teléfono: : 4117700 ANEXO 228
Correo electrónico: : whuamang@incn.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro *DE FRUTAS Y HORTALIZAS POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLOGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL INCN*

| ITEM PAQUETE N° | DESCRIPCION DEL ITEM PAQUETE | SUB ITEM N° | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|--------------------|---------------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|----------|
| 1 | FRUTAS Y HORTALIZAS | 1.1 | Acelga | Kilogramos | 720 |
| | | 1.2 | Aji amarillo fresco | Kilogramos | 720 |



| | | | | | |
|--|--|------|---------------------------------|------------|-------|
| | | 1.3 | Aji mirasol (al peso) | Kilogramos | 48 |
| | | 1.4 | Aji panca seco (al peso) | Kilogramos | 192 |
| | | 1.5 | Albahaca (al peso) | Kilogramos | 360 |
| | | 1.6 | Arveja china jolantao (al peso) | Kilogramos | 1920 |
| | | 1.7 | Apio | Kilogramos | 192 |
| | | 1.8 | Beterraga (al peso) | Kilogramos | 1440 |
| | | 1.9 | Brócoli (al peso) | Kilogramos | 2400 |
| | | 1.10 | Caigua | Kilogramos | 2400 |
| | | 1.11 | Calabaza (al peso) | Kilogramos | 240 |
| | | 1.12 | Cebolla China | Kilogramos | 600 |
| | | 1.13 | Cebolla roja (al peso) | Kilogramos | 10800 |
| | | 1.14 | Chincho | Kilogramos | 96 |
| | | 1.15 | Cocona (al peso) | Kilogramos | 360 |
| | | 1.16 | Col China | Kilogramos | 1200 |
| | | 1.17 | Col de corazón (al peso) | Kilogramos | 480 |
| | | 1.18 | Coliflor | Kilogramos | 1200 |
| | | 1.19 | Culantro (al peso) | Kilogramos | 240 |
| | | 1.20 | Espinaca (al peso) | Kilogramos | 1200 |
| | | 1.21 | Frijol Chino | Kilogramos | 1200 |

| | | | | |
|--|------|------------------------------|------------|-------|
| | 1.22 | Haba fresca | Kilogramos | 1080 |
| | 1.23 | Hierba buena (al peso) | Kilogramos | 120 |
| | 1.24 | Hierba luisa | Kilogramos | 96 |
| | 1.25 | Hongo seco | Kilogramos | 8 |
| | 1.26 | Huacatay (al peso) | Kilogramos | 120 |
| | 1.27 | Kion fresco (al peso) | Kilogramos | 240 |
| | 1.28 | Lechuga crespita | Unidad | 3360 |
| | 1.29 | Manzana de Agua (al peso) | Kilogramos | 2400 |
| | 1.30 | Manzanilla fresca (al peso) | Kilogramos | 96 |
| | 1.31 | Membrillo (al peso) | Kilogramos | 1440 |
| | 1.32 | Nabo | Kilogramos | 720 |
| | 1.33 | Olluco | Kilogramos | 1680 |
| | 1.34 | Oregano entero seco a granel | Kilogramos | 12 |
| | 1.35 | Perejil (al peso) | Kilogramos | 240 |
| | 1.36 | Pimiento morrón (al peso) | Kilogramos | 2160 |
| | 1.37 | Piña Cayena | Kilogramos | 10800 |
| | 1.38 | Platano de Isla (al peso) | Kilogramos | 7200 |
| | 1.39 | Porro (al peso) | Kilogramos | 960 |

| | | | | | |
|--|--|------|----------------------------|------------|------|
| | | 1.40 | Rabanito (al peso) | Kilogramos | 960 |
| | | 1.41 | Rocoto (al peso) | Kilogramos | 240 |
| | | 1.42 | Tomate italiano (al peso) | Kilogramos | 7200 |
| | | 1.43 | Tomillo (al peso) | Kilogramos | 8 |
| | | 1.44 | Toronjil (al peso) | Kilogramos | 48 |
| | | 1.45 | Tuna (al peso) | Kilogramos | 2000 |
| | | 1.46 | Zanahoria | Kilogramos | 7200 |
| | | 1.47 | Zapallo italiano (al peso) | Kilogramos | 2640 |
| | | 1.48 | Zapallo loche (al peso) | Kilogramos | 96 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 2 el 028-2024-OEA-INCN de fecha 09-09-2024

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 2 AÑOS O VEINTICUATRO MESES, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

8.1.2. Plazo de entrega:

La ejecución de la prestación será en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, ubicada en Jr. Ancash 1271 Lima, por el plazo de dos (2) años o veinticuatro meses. Los bienes materia de la presente convocatoria se entregará la 1° ENTREGA en el plazo de (3) días calendarios desde el día siguiente de suscrito el contrato y cada entrega mensualizada siendo de 2 veces por semana de acuerdo al cronograma de entrega según lo programado por el Servicio de Nutrición.

a. Entregables:

Plazo de Entrega: A los (3) días calendarios, presentará la 1° entrega de los bienes.

-El ingreso debe ser 2 veces a la semana según cronograma y según horarios determinados por el Servicio de Nutrición una vez suscrito el contrato.



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLOGICAS Y PERSONAL DE
GUARDIA DEL INCN

ITEM PAQUETE
: FRUTAS Y
HORTALIZAS

| N° Sub item | NOMBRE DEL BIEN | 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 | MES 13 | MES 14 | MES 15 | MES 16 | MES 17 | MES 18 | MES 19 | MES 20 | MES 21 | MES 22 | MES 23 | MES 24 | TOTAL |
|-------------------|------------------------------|---------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------|--------|--------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------|-------|
| 1.1 | Acelga | Kg | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 720 |
| 1.2 | Aji amarillo fresco | Kg | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 720 |
| 1.3 | Aji mirasol Aji panca | Kg | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 48 |
| 1.4 | seco | Kg | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 192 |
| 1.5 | Albahaca | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 360 |
| 1.6 | Anveja china | Kg | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 1920 |
| 1.7 | jolantao | Kg | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 192 |
| 1.8 | Apio | Kg | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 1440 |
| 1.9 | Beterraga | Kg | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 2400 |
| 1.10 | Brócoli | Kg | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 2400 |
| 1.11 | Caigua | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 240 |
| 1.12 | Calabaza | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 240 |
| 1.13 | Cebolla | Kg | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 600 |
| 1.14 | China | Kg | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 10800 |
| 1.15 | Cebolla roja (al peso) | Kg | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 96 |
| 1.16 | Chincho | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 360 |
| 1.17 | Cocona (al peso) | Kg | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 1200 |
| 1.18 | Col China | Kg | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 1200 |

29

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 15.00 (QUINCE 00/100 SOLES) en en Caja de la Entidad del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, sito en Jr Ancash 1271 – Lima y deberán recoger las bases en la Unidad de Adquisiciones de la Oficina de Logística, para lo cual el participante debe adjuntar copia del comprobante de derecho de pago de reproducción de las bases.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- Copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento

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

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

primario vigente, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria – SENASA. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que el certificado de autorización sanitaria de establecimiento indique: nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar y el tipo de procesamiento según lo establecido por el SENASA.

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en S/ Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

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

⁷ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁸ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:

- j) DECLARACION JURADA DE CONTAR CON VEHICULO : PLACA: MODELO, MARCA E INDICAR SI ES VEHICULO ISOTERMO
- k) COPIA DE CARNET SANITARIO VIGENTE DEL PERSONAL QUE INTERVIENE EN LA MANIPULACION DE LOS BIENES OBJETO DE LA CONVOCATORIA

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la secretaría de la oficina de logística en el horario de 8:00am hasta las 3:30pm en el Jr. Ancash 1271 Cercado de Lima

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del BIEN será realizado por el servicio de nutrición y dietética y el almacén general
- Informe del funcionario responsable del Servicio de nutrición y el almacén general emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentarse en la oficina de logística de la Entidad – Almacén

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

General, sito en jr ancash 1271 barrios altos Lima.

2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

XI. FORMULA DE REAJUSTE

Conforme A la Ley de Contrataciones y Adquisiciones y su Reglamento vigente en el numeral 38.1 Artículo 38:

De producirse un reajuste en el mercado local, conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del artículo 38° Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI correspondiente al mes de pago, para lo cual la Entidad deberá ser informada mediante documento formal recibido en la MESA DE PARTES DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS (ubicado en Jr. Ancash 1271 – Lima), el horario de 08:00 horas a 15:15 horas, o mediante documento formal enviado al correo mesadepartesvirtual@incn.gob.pe

Fórmula de Actualización:

$$PR = PA * FAP \text{ en consecuencia; } FAP = IPC / IPCO$$

Donde:

PR : Precio Actualizado

PA : Precio Adjudicado

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

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SE ADJUNTA ESPECIFICACIONES TECNICAS (REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS)

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| B. | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|----|--|
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 444,084.00 (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/ 111,021.00 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: verduras o hierbas o viveres frescos</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 pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores</p> |

¹¹ 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".

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 otra persona jurídica 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.

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

| FACTOR DE EVALUACIÓN | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|---|--|
| A. PRECIO | |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ <p>i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p> |
| PUNTAJE TOTAL | 100 puntos¹² |

Importante

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

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

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

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA : RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

b. Otras penalidades:

| FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA | FORMULA DE CALCULO | PROCEDIMIENTO |
|---|--------------------|----------------|
| Si el bien no es transportado en jabas de plástico de uso exclusivo para alimentos. | S/. 100.00 | Actas firmadas |
| Si el proveedor llega tarde pasada las 9:00 horas | S/. 100.00 | Actas firmadas |

El presente cuadro de sanción de faltas será verificadas y sustentados mediante ACTA refrendado por el personal del contratista y jefe (a) del Servicio de Nutrición y Dietética del INCN.

El contratista será notificado por la entidad mediante carta formal de la penalidad impuesta a aplicarse, adjuntando el acta por la penalidad incurrida, cada vez que incurra en las faltas descritas en la tabla de penalidad, para su descargo correspondiente, caso contrario se le aplicará dicha penalidad.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS

4

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLOGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN**

Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁶ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLOGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 1 | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁸ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁹ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|--|--|--|
| Datos del consorciado ... | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibidem.

| | | | | |
|----------------------|----|--|----|--|
| MYPE ²⁰ | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

| |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²¹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ Ibidem.

²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



ANEXO N° 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEADES NEUROLOGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL INCN**.

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

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

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

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

- 1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

- 2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN
Presente.-

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".



ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Quando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN

Presente.-

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

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRA TO O CP ²⁷ | FECHA DE LA CONFORMIDA D DE SER EL CASO ²⁸ | EXPERIENCIA A PROVENIEN TE ²⁹ DE: | MO NED A | IMPO RTE ³⁰ | TIPO DE CAMBI O VENTA ³¹ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³² |
|-------|---------|---------------------------|--|--|--|---|----------------|---------------------------|--|--|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| ... | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²⁷ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁹ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

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



ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE
MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA**

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLOGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www.mtpe.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0002-2024-INCN ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
POR PACIENTES CON ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL
INCN**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

1.1 Área usuaria: Servicio de Nutrición – Departamento de Atención de Servicios del Paciente.

1.2 Denominación de la contratación:

Adquisición de FRUTAS Y HORTALIZAS para pacientes con enfermedades neurológicas y personal de guardia del INCN.

II. FINALIDAD PÚBLICA

- Brindar alimentación adecuada a los pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas y personal de guardia del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- Fortalecer el tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas y personal de guardia del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

3.1. Objetivo General:

- Asegurar la provisión adecuada de raciones alimentarias para pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas y personal de guardia del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

3.2. Objetivos Específicos:

- Garantizar el aporte de fuente de fibra soluble e insoluble y de los micronutrientes (vitaminas y minerales) para pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- Garantizar el aporte de fuente de fibra soluble e insoluble y de los micronutrientes (vitaminas y minerales) para personal de guardia del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

IV. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ITEM 1: FRUTAS Y HORTALIZAS

| Nº Sub Ítem | PRODUCTO | Unidad de Medida | Especificaciones Técnicas | |
|-------------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------------------|---|
| 1.1 | ACELGA | Kilogramo | Descripción General: | Planta hortense de la familia de las Quenopodiáceas, de hojas grandes, anchas, lisas y jugosas, y cuyo pecíolo es grueso y acanalado por el interior. Es comestible. La acelga pertenece a la misma especie, Beta vulgaris, que las beterragas y remolachas, pero a diferencia de estas es cultivada para aprovechar sus hojas en lugar de sus raíces. |
| | | | Características Generales: | Debe ser de la variedad "verde". De acuerdo a su sanidad y aspecto la acelga deberá ser de "Calidad Extra" Forma: Las hojas de la acelga deberán ser grandes, de forma oval, ligeramente acorazonada, con marcadas nervaduras que nacen de la mitad del tallo. El peciolo o penca es ancho, largo y carnoso. No marchitas. Tamaño: Las pencas suelen ser de gran tamaño, de 3 a 4 cm de ancho y de 15 a 20 cm de largo, muy carnosas y succulentas Color: Verde oscuro. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser lavadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Peso del producto por envasado: 1 a 2 kg de peso neto. |
| 1.2 | AJÍ AMARILLO FRESCO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Capsicum baccatum, ají escabeche, ají amarillo o ají cristal, entre otras muchas denominaciones, es una especie del género Capsicum de las solanáceas. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el ají amarillo deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Forma: Cónica alargada. Tamaño: Puede fluctuar entre 12 a 15 cm en promedio. Color: Anaranjado |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte : Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |

| | | | | |
|-----|--------------------------|-----------|----------------------------|---|
| 1.3 | AJÍ MIRASOL (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Capsicum baccatum EN ESTADO SECO, es una especie del género Capsicum de las solanáceas, originaria del Perú donde estaría usado desde hace 8.500 años A. C.. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el AJÍ MIRASOL, deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" El AJÍ MIRASOL debe estar limpio y SECO, sin daños físicos, SIN PEPA, sin presencia de problemas fitosanitarios y en buenas condiciones de conservación. Debe ser de una misma variedad, tener homogeneidad en calidad. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 1 kg de peso neto. |
| | | | | Rotulado del envase: Deberá indicar en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su corrigenda Cor 1:2014 : Nombre del Producto, peso neto en kilogramos, procedencia, nombre o marca del productor y número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA. |
| 1.4 | AJÍ PANCA SECO (al peso) | Kilogramo | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | Descripción General: | Capsicum annum) Apariencia Fruto seco entero rojizo oscuro a rojizo oscuro verdoso. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el AJÍ PANCA SECO SIN PEPA deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Aroma: Característico a ají panca seco-entero; Sabor: Picante, característico a ají panca. Color (visual): Rojizo oscuro característico o rojizo oscuro tonalidad: verdosa. Frutos enteros 80% mín. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte : Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 1 kg de peso neto. |

[Handwritten signature]

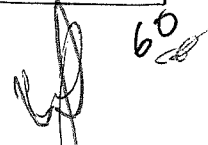
| | | | | |
|-----|---------------------------------------|-----------|----------------------------|---|
| | | | | <p>Rotulado del envase: Deberá indicar en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su corrigenda Cor 1:2014 : Nombre del Producto, peso neto en kilogramos, procedencia, nombre o marca del productor y número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA.</p> |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.5 | ALBAHACA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Ocimum basilicum denominada vulgarmente como albahaca o alhábega, es una hierba aromática anual de la familia de las lamiáceas nativa de Irán, India y otras regiones tropicales de Asia, que lleva siendo cultivada varios milenios. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el ALBAHACA deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Forma: oval dentada y textura sedosa. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.6 | ARVEJA CHINA JOLANTAO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | El jolantao de nombre científico Pisum sativum de la familia Fabaceae es una planta trepadora herbácea que alcanza una altura de 2 m. El fruto es una vaina aplanada comestible, de color verde. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el jolantao deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |

| | | | | |
|-----|---------------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). Envase de Transporte: Jabas de plástico. Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.7 | APIO | Kilogramo | Descripción General: | Apio es el nombre común de una hierba bianual, de origen europeo, actualmente es cultivada en todo el mundo. Se encuentran dos plantas diferentes. El apio silvestre, no comestible, y el apio corriente que se encuentra en las huertas y mercados que es una hortaliza comestible |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, del APIO deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Tallo grueso, hueco y estriado compuesto por pencas que pueden ser de 30-60 cm. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). Envase de Transporte: Jabas de plástico. Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.8 | BETARRAGA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | La Betarraga es una hortaliza de raíz redonda, perteneciente a la familia de las Quenopodiáceas. Inicialmente forma la raíz principal y constituye las reservas energéticas. Hortaliza de forma globular cilíndrica o cónica, fresca, carnosa y jugosa. Su color varía de rojo grosella a morado oscuro, tiene partes opacas fibrosas y ricas en azúcar, y otras transparentes pobres en azúcar, pero ricas en agua y materias nitrogenadas. |

| | | | | |
|-----|-------------------|-----------|-----------------------------------|--|
| | | | Características Generales: | Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), de consistencia firme, con un color típico de la especie y variedad, no bifurcadas, desprovistas de raíces secundarias, de aspecto fresco, exentas de humedad exterior anormal, exentas de olores y sabores extraños y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente (Codex Alimentarius) para los niveles de plaguicidas. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| 1.9 | BRÓCOLI (al peso) | Kilogramo | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | Descripción General: | El brócoli (Brassica oleracea itálica) es una planta de la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el BROCOLÍ deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |
| | | | | Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible. |
| | | | | Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli. Color: Verde intenso. Textura: Firme. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |

| | | | | |
|------|--------------------|-----------|----------------------------|---|
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1,10 | CAIGUA | Kilogramo | Descripción General: | Caigua, caihua, o caywa es una hortaliza de la familia de las cucurbitáceas. También se conoce como achocha, achojcha (nombre de origen quechua). |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la CAIGUA deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Las caiguas deberan estar enteras, grandes y color intenso homogéneo. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte : Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 a 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.11 | CALABAZA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | El chayote (del náhuatl chayotli, calabaza espinosa), también llamado cidrayota, chayota, tayota, güisquil, guatilla, chuchu (Guatemala, Brasil y Filipinas), papa pobre o guatila, tiene un color que va del verde oscuro al verde claro o amarillo claro casi blanco. Cuando está tierno presenta una cáscara lustrosa y consistencia dura. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la CALABAZA deberá ser de calidad primera seleccionada. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiados y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte : Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 1 a 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |

| | | | | |
|------|------------------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.12 | CEBOLLA CHINA | Kilogramo | Descripción General: | La Allium fistulosum de forma alargada y de poco grosor, sus hojas y tallos son prácticamente huecos. el tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la CEBOLLA CHINA deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Hojas son tubulares de 25-35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.13 | CEBOLLA ROJA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, de la CEBOLLA ROJA deberá ser de grado de calidad: "Categoría "EXTRA" De forma globosa, esférica o elipsoidal; piel roja púrpura y una carne blanca con matices rojizos. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiados y envasados en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte : Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 1 a 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |



| | | | | |
|------|------------------|-----------|----------------------------|---|
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.14 | CHINCHO | Kilogramo | Descripción General: | Es una planta herbácea de rápido crecimiento vertical que al inicio presenta un tallo principal que al ser podado desarrolla varios tallos laterales, posee hojas de forma lanceolada redondeada, aserrada en los bordes y de olor intenso, pertenece a la familia Asteraceae de nombre científico Tagetes spp. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Chincho deberá ser de Categoría Extra. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.15 | COCONA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Es una fruta carnosa con varias semillas en su interior que están envueltas directamente por la pulpa y es de forma, tamaño y peso variable. Los frutos maduros son de color amarillo, anaranjado, amarillo con visos anaranjados o amarillo con visos marrones; la pulpa es acuosa, con una firmeza intermedia y blanda de color amarillo a amarillo claro, de agradable aroma y ligeramente ácida. Las partes comestibles son la pulpa y el mucílago que rodea las semillas del fruto maduro. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y de aspecto según la NTP 125.015:2023 FRUTAS AMAZÓNICAS. Cocona. Requisitos , la COCONA será de calidad: "Categoría Extra" (coloración y maduración uniforme) y "Calibre: Grande" (Peso: > 100 g) |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las frutas frescas deberán ser internadas previamente lavadas y secadas, envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |

| | | | | |
|------|------------------------|-----------|----------------------------|---|
| | | | | <p>Envase de Transporte: Jabas de plástico o en cajas de cartón que mantenga la integridad del producto.</p> <p>Peso del producto por envasado: 2 -5 Kg de peso neto.</p> <p>La presentación de las frutas será según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado em 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas Versión 01 3de 3 y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido y de acuerdo al Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.</p> |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | | |
| 1.16 | COL CHINA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | La col china o repollo chino (Brassica rapa, ssp. chinensis ; chino simplificado y tradicional: también ortografiado pachoy en Europa Occidental) es una variedad de col muy empleada como ingrediente de algunas cocinas de los países asiáticos, en especial en la cocina china. Se trata de una verdura de la especie Brassica rapa. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la COL CHINA deberá ser de calidad primera. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser lavadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.17 | COL CORAZÓN | Kilogramo | Descripción General: | La Col Corazón es una hortaliza de la especie Brassica oleracea var. Acephala, de la familia de las crucíferas . Su forma es de cabeza , circular y color blanco verdoso, según el cultivar. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la col será de grado de calidad primera. |

62

| | | | | |
|------|-----------------------|-----------|----------------------------|---|
| | | | Presentación: | <p>Material del envase: Las hortalizas, deberán ser lavadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso).</p> <p>Envase de Transporte: Jabas de plástico.</p> <p>Peso del producto por envasado: 1 a 5 kg de peso neto.</p> |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.18 | COLIFLOR (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | La coliflor o Brassica oleracea es una planta perteneciente a la familia Crucíferas. Está formada por una parte redonda denominada masa, de tonos blanquecinos uniformes (también presentan colores violetas y verdes dependiendo de la variedad), recubierta de hojas verdes de mayor o menor intensidad al exterior, impidiendo que llegue el sol a la masa y caracterizándola con este color debido a la falta de clorofila. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la COLIFLOR deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Ápice del tallo, es de color blanco compacta y esférica, el tallo es hueco, y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada; tonos blanquecinos uniformes. |
| | | | Presentación: | <p>Material del envase: Las hortalizas, deberán ser lavadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso).</p> <p>Envase de Transporte: Jabas de plástico.</p> <p>Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto.</p> |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.19 | CULANTRO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Coriandrum sativum, llamado popularmente cilantro, es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas). Es la única especie del género Coriandrum, que es también el único miembro de la tribu Coriandreae. |

| | | | | |
|------|-----------------------|-----------|----------------------------|---|
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, del CULANTRO deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Hojas lanceoladas a oblanceoladas; hierbas profusamente ramificadas, tallos y hojas compactas, sanos y libres de impurezas; color verde brillante, entre 30 y 70 cm de altura. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| 1.20 | ESPINACA (al peso) | Kilogramo | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | Descripción General: | Las espinacas o Spinacea oleracea son verduras pertenecientes a la familia de las Quenopodiáceas y su nombre hace referencia a las espinas que presentan sus frutos maduros. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la espinaca deberá ser de calidad primera seleccionada. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser lavadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| 1.21 | FRIJOL CHINO | Kilogramo | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | Descripción General: | Es una planta erecta que posee flores amarillas y legumbres de forma cilíndrica de pequeño tamaño, las semillas son algo pequeñas y los granos caen fácilmente de las vainas ya secas. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, del FRIJOLITO CHINO deberá ser de calidad primera. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |

| | | | | |
|------|------------------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | | Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.22 | HABA FRESCA | Kilogramo | Descripción General: | Las habas son una legumbre que pertenece a la familia de las papilionáceas, es decir, la misma familia que las judías. De hecho eran las únicas judías conocidas en Europa hasta el descubrimiento del Nuevo Mundo. |
| | | | Características Generales: | Calidad extra; de vaina alargada de longitud variable entre 10 y 30 cm y consistencia carnosa, tienen un tabique entre las semillas siendo estas más o menos aplastadas. Dentro de esta vaina se ubican las semillas puestas en fila. La vaina, de color verde en estado inmaduro, se oscurece y se vuelve pubescente al secarse. Los granos en el interior de la vaina varían entre 2 y 9. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| 1.23 | HIERBA BUENA (al peso) | Kilogramo | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | Descripción General: | La hierbabuena, yerbabuena o menta verde es una hierba perenne de aroma fresco e intenso, perteneciente a la familia de las Lamiaceae. Su nombre botánico es Mentha spicata, haciendo referencia a la forma de sus hojas (en latín spica corresponde a lanza) o al término espigado, aludiendo a la fisonomía de sus flores. Procede de la hibridación de dos tipos de menta, la menta negra de color violáceo y la menta blanca con tonos verdes uniformes. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, de la HIERBA BUENA deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |

65 ✓

| | | | | |
|------|-------------------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.24 | HIERBA LUISA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Aloysia triphylla (mejor A.citriodora), hierba luisa o verbena de Indias, es una especie de la familia Verbenaceae, se caracteriza por un aroma similar al del limón. Es originaria de Sudamérica, donde crece de forma silvestre. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, de la HIERBA LUISA deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Forma: Lanceolada, apicada; características organolépticas óptimas. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.25 | HONGO SECO | Kilogramo | Descripción General: | La forma de esta seta es muy característica, quizás similar a la de un tapón de cava. Una de las características más llamativas de esta seta a la hora de determinarla es el color de su sombrero, de color pardo más o menos oscuro, con el borde netamente más claro que el resto; posee una coloración inicialmente blanca, que adquiere poco a poco un aspecto más oscuro. |
| | | | Características Generales: | Características organolépticas sui generis. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las setas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 1 kg de peso neto. |

66

| | | | | |
|------|-----------------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | | <p>Rotulado del envase: Deberá indicar en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:19: (revisada el 2011) y su corrigenda Cor 1:2014 : Nombre del Producto, peso neto en kilogramos, procedencia, nombre o marca del productor y número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA.</p> |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimento |
| 1.26 | HUACATAY (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Tagetes minuta es una hierba anual de la familia de las asteráceas. Erecta; tiene hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte. Se produce en la costa, sierra y amazonía del Perú, en los Yungas y valles altos de Bolivia y ha sido introducida en México, Estados Unidos, Australia, Asia y África. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la HUACATAY deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" Hojas de color verde oscuro con aroma fuerte y agradable; tallo alto y muy ramificado. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimento: |
| 1.27 | KION FRESCO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | El jengibre o kion (Zingiber officinale) es una planta de la familia de las zingiberáceas, cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante. La planta llega a tener 90 cm de altura, con largas hojas de 20 cm. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el KION deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" La raíz tiene un sabor picante que se debe a resinas y aceites aromáticos. |


| | | | | |
|------|---------------------------|-----------|-----------------------------------|---|
| | | | Presentación: | <p>Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso).</p> <p>Envase de Transporte: Jabas de plástico.</p> <p>Peso del producto por envasado: 1 kg de peso neto.</p> |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | | |
| 1.28 | LECHUGA CRESPA | Unidad | Descripción General: | Lactuca sativa, la lechuga, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Debido a las muchas variedades que existen, y a su cultivo cada vez mayor en invernaderos, se puede consumir durante todo el año. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, de la LECHUGA deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA". Peso promedio por unidad 500 a 600 gramos cada unidad. |
| | | | Presentación: | <p>Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso).</p> <p>Envase de Transporte: Jabas de plástico.</p> <p>Envasado: El producto será envasado por unidad.</p> |
| | | | | |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.29 | MANZANA DE AGUA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | La manzana para agua (malus domestica) es el fruto pomáceo del manzano, como características de esta manzana se puede señalar que tiene alto contenido de ácidos, además es de menor tamaño comparada con las otras variedades de manzana generalmente. |
| | | | Características Generales: | <p>De acuerdo a sus características de sanidad y de aspecto, la Manzana de agua deberá ser de grado de calidad: Categoría Extra.</p> <p>Forma: Por lo general es de forma ovoide o redonda.</p> <p>Color: Puede tener piel (cáscara) de color verde completamente o verde mezclado con un rojo suave, en tanto la pulpa es blanquecina amarillenta.</p> <p>Tamaño: Mediano.</p> <p>Peso: Es variable, esta entre 120 a 160 gramos en promedio.</p> <p>Sabor: Ácido característico.</p> <p>Textura: Piel lisa y generalmente brillante, pulpa crujiente y firme.</p> |

| | | | | |
|------|-----------------------------|-----------|----------------------------|---|
| | | | Presentación: | <p>Material del envase: Las frutas frescas deberán ser internadas previamente lavadas y secadas, envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso).</p> <p>Envase de Transporte: Jabas de plástico o en cajas de cartón que mantenga la integridad del producto.</p> <p>Peso del producto por envasado: 2 -5 Kg de peso neto.</p> |
| | | | | <p>La presentación de las frutas será según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado em 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas Versión 01 3de 3 y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido y de acuerdo al Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.</p> |
| | | | Transporte: | <p>El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA.</p> |
| | | | Inocuidad | <p>Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.</p> |
| | | | | |
| 1.30 | MANZANILLA FRESCA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | <p>La manzanilla es una planta de tallo ramificado, con flores redondas de centro amarillo y pétalos blancos que florecen en primavera y verano, y son muy parecidas a las Margaritas. Su tallo y hojas saben a hierba, y son muy aromáticas, mientras que sus flores son un tanto amargas, y despiden el tan conocido aroma a manzanilla.</p> |
| | | | Características Generales: | <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el MANZANILLA FRESCA deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA"</p> |
| | | | Presentación: | <p>Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso).</p> <p>Envase de Transporte: Jabas de plástico.</p> <p>Peso del producto por envasado: 1 kg de peso neto.</p> |
| | | | Transporte: | <p>El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA.</p> |
| | | | Inocuidad | <p>Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos</p> |
| | | | | |



| | | | | |
|------|------------------------|-----------|----------------------------|--|
| 1.31 | MEMBRILLO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | El membrillo o membrillero (<i>Cydonia vulgaris</i>), único miembro del género <i>Cydonia</i> , pertenece a la familia de las rosáceas. Su fruto, también llamado membrillo, es de color amarillo-dorado brillante cuando está maduro, periforme, de 7 a 12 cm de largo y de 6 a 9 cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática. Los frutos inmaduros son verdes, con una densa pilosidad de color gris claro, que van perdiendo antes de madurar. |
| | | | Características Generales: | El MEMBRILLO deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce, el desarrollo y condición del MEMBRILLO deberán ser tales que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las frutas frescas deberán ser internadas previamente lavadas y secadas, envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabs de plástico o en cajas de cartón que mantenga la integridad del producto. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 -5 Kg de peso neto. |
| | | | | La presentación de las frutas será según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas Versión 01 3de 3 y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido y de acuerdo al Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.32 | NABO | Kilogramo | Descripción General: | Se conoce con el nombre común de Nabo de mesa, Nabiza, pero su nombre científico o latino es <i>Brassica napus</i> var. rapífera. Pertenecce a la familia botánica de las Crucíferas junto a la coliflor, la col, el brécol, el berro y el rábano. |

| | | | | |
|------|------------------------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, del NABO deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" El NABO deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce, el desarrollo y condición del NABO deberán ser tales que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Color: blanco amarillento. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.33 | OLLUCO | Kilogramo | Descripción General: | El Olluco, conocido popularmente como Papalisa, es un tubérculo que se ha domesticado durante la época prehispánica, en las zonas altas de la cordillera andina, para la alimentación humana. Perteneciente a la familia botánica de las Basaláceas. Parece ser que su variación genética actual, indica que su cultivo se originó en la región de los Andes Colombianos. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, del OLLUCO deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 1.34 | ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL | Kilogramo | Descripción General: | El orégano común, Origanum vulgare, es una planta herbácea perenne perteneciente a la familia de las Labiadas. Crece en forma de arbusto bajo hasta alcanzar una altura de entre 40 a 80 cm. |

31



| | | | | |
|------|---------------------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, del OREGANO ENTERO seco deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 1 kg de peso neto. |
| | | | | Rotulado del envase: Deberá indicar en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su corrigenda Cor 1:2014 : Nombre del Producto, peso neto en kilogramos, procedencia, nombre o marca del productor y número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA. |
| 1.35 | PEREJIL (al peso) | Kilogramo | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | Descripción General: | Petroselinum crispum, el perejil, es una planta herbácea de la familia Apiaceae. Se distribuye ampliamente por todo el mundo y generalmente se cultiva para ser usada como condimento. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la PEREJIL deberá ser de calidad extra Color y textura características. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| 1.36 | PIMIENTO MORRÓN (al peso) | Kilogramo | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.36 | PIMIENTO MORRÓN (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | El pimiento es el fruto hueco de una planta herbácea que recibe su mismo nombre. Pertenece a la familia de las Solanáceas y, en concreto, al género Capsicum. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el PIMIENTO MORRÓN deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |

| | | | | |
|------|-------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | Presentación: | <p>Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso).</p> <p>Envase de Transporte: Jabas de plástico.</p> <p>Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto.</p> |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | | |
| 1.37 | PIÑA CAYENA | Kilogramo | Descripción General: | La piña cayena es una fruta proveniente de la especie <i>Ananas comosus</i> L. de color amarillo oro al igual que su pulpa pero brillante, firme, jugosa y dulce. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y de aspecto la piña será del siguiente grado: Calidad: Categoría Extra. Calibre: A - 2 750 gramos +/- 12% del peso medio del fruto con coronta. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las frutas frescas deberan ser internadas previamente lavadas y secadas, envasadas en bolsas de polipolipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico o en cajas de madera que mantega la integridad del producto. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5-10 Kg de peso neto. |
| | | | | La presentación de las frutas será según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado em 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas Versión 01 3de 3 y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido y de acuerdo al Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimento |

| | | | | |
|------|---------------------------|-----------|----------------------------|--|
| 1.38 | PLATANO DE ISLA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | El Plátano de la isla es un fruto tropical procedente de la especie <i>Musa spp.</i> (AAA), perteneciente a la familia Musaceae. La pulpa es de color anaranjado, con sabor dulce. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el plátano de isla deberá ser de grado de calidad: "Calidad Extra" |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las frutas frescas deberán ser internadas previamente lavadas y secadas, envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico o en cajas de cartón que mantenga la integridad del producto. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5-10 Kg de peso neto. |
| | | | | La presentación de las frutas será según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas Versión 01 3de 3 y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido y de acuerdo al Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.39 | PORO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Se trata de una planta bienal originaria de Europa y Asia Occidental que se cultiva por sus hojas, bulbo y flores comestibles. Como la cebolla y el ajo, esta planta pertenece a la familia de las liliáceas. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, del PORO deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" El PORO deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características la variedad y la zona en que se produce, el desarrollo y condición del PORO deberán ser tales que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. Color, olor y sabor característico. |

127
205

| | | | | |
|------|--------------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| 1.40 | RABANITO (al peso) | Kilogramo | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | Descripción General: | El rábano o Raphanussativus L. es una planta perteneciente a la familia de las Cruciferae, cuya raíz es comestible, empleándose en numerosas ensaladas en fresco y otras recetas elaboradas. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el RABANITO deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | | |
| 1.41 | ROCOTO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Pertenece a la familia Solanáceas, el fruto del rocoto puede ser rojo o amarillo, y se distingue de los otros ajíes por contener semillas de color negro. |
| | | | Características Generales: | Tiene un sabor picante, aunque también ligeramente dulzón. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el ROCOTO deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 1-5 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |

25

| | | | | |
|------|---------------------------|-----------|----------------------------|--|
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.42 | TOMATE ITALIANO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | El tomate pinto o italiano, es fruto obtenido de <i>Lycopersicon Esculentum</i> Mill, de la familia Solanaceae. Tiene forma ovalada, piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agri dulce. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Tomate Italiano será de: Grado de Calidad: A. Categoría "Extra" Calibre: 8 (>67 a <82 mm). Tamaño: Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la norma CODEX, según el calibre de Tomate Italiano a adquirir. Sanidad y aspecto: Cumplir con lo indicado en los numerales 2.1, 2.2 y 4.1 de la norma CODEX, según el grado de calidad del Tomate Italiano a adquirir. |
| | | | Presentación: | El Tomate Italiano deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez de los mismos deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado. |
| | | | | Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5-10kg de peso neto. |
| 1.43 | TOMILLO (al peso) | Kilogramo | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isoterma cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.43 | TOMILLO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Las especies del género son plantas perennes, herbáceas y algunas subarborescentes que pueden alcanzar 40 cm de altura, con tallos normalmente leñosos y finos. Las hojas de casi todas las especies son perennes, dispuestas en pares opuestos a lo largo del tallo, ovales, enteras, miden entre 4 y 20 mm y suelen ser aromáticas. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el TOMILLO deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |

172 06

| | | | | |
|------|--------------------|-----------|----------------------------|---|
| | | | Presentación: | <p>La presentación serán en hojas limpias y secas.</p> <p>Material del envase: Las hierbas, deberán estar envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso) selladas hemeticamente.</p> <p>Envase de Transporte: Jabas de plástico.</p> <p>Peso del producto por envasado: 1 kg de peso neto.</p> <p>Rotulado del envase: Deberá indicar en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su corrigenda Cor 1:2014 : Nombre del Producto, peso neto en kilogramos, procedencia, nombre o marca del productor y número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA.</p> |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | | |
| 1.44 | TORONJIL (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | Las especies del género son plantas perennes, herbáceas y algunas subarbutos que pueden alcanzar 40 cm de altura, con tallos normalmente leñosos y finos. Las hojas de casi todas las especies son perennes, dispuestas en pares opuestos a lo largo del tallo, ovales, enteras, miden entre 4 y 20 mm y suelen ser aromáticas. |
| | | | Características Generales: | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el TORONJIL deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las hierbas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | | Rotulado del envase: Deberá indicar en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su corrigenda Cor 1:2014 : Nombre del Producto, peso neto en kilogramos, procedencia, nombre o marca del productor y número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA. |
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |

37

| | | | | |
|------|---------------------|-----------|----------------------------|--|
| 1.45 | TUNA (al peso) | Kilogramo | Descripción General: | La tuna es el fruto de una planta xerofítica de la familia Cactaceae, su nombre científica es <i>Opuntia ficus indica</i> sp. |
| | | | Características Generales: | El fruto es una baya de forma globosa cilindra ovalada de diámetro entre 5,5 a 7 cm y una longitud de 11 cm. a más, con un peso entre 150 y 250 g. Tiene una cáscara gruesa, con espinas delgadas de 2 a 3 mm, de color verde o, rojiza con amarilla anaranjado según la variedad, la pulpa tiene abundantes semillas. La composición del fruto es de 90% agua, 12% de azúcar, 6.75% materia nitrogenada, 0,1% ácidos orgánicos, en 100 g se tiene de 58 a 66 calorías, presenta un color características por sus contenidos de carotenoides. |
| | | | Presentación: | Material del envase: Las frutas frescas deberán ser internadas previamente lavadas y secadas, envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). |
| | | | | Envase de Transporte: Jabas de plástico o en cajas de cartón que mantenga la integridad del producto. |
| | | | | Peso del producto por envasado: 5-10 Kg de peso neto. La presentación de las frutas será según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas Versión 01 3de 3 y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido y de acuerdo al Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias. |
| 1.46 | ZANAHORIA (al peso) | Kilogramo | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Descripción General: | La zanahoria es una verdura dura, de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera. De raíz larga perteneciente a la familia de las Umbelíferas. La parte comestible es la raíz, de color anaranjado, la cual tiene un importante contenido de vitamina A. El fruto por lo general es ancho en la parte superior y se va adelgazando. |
| | | | Características Generales: | Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), de consistencia firme, con un color típico de la especie y variedad, no bifurcadas, desprovistas de raíces secundarias, tiernas (sin textura leñosa), de aspecto fresco, exentas de humedad exterior anormal, exentas de olores y sabores extraños. Por la longitud deberá ser: 15 cm -18 cm, por el peso será entre: 200 -300 g, la zanahoria será para consumo en crudo o guisadas. |

| | | | |
|------|----------------------------|-----------|---|
| | | | Presentación: Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). Envase de Transporte: Jabas de plástico. Peso del producto por envasado: 10 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 1.47 | ZAPALLO ITALIANO (al peso) | Kilogramo | Descripción General: Cucurbita pepo es una planta herbácea anual de la familia de las cucurbitáceas, oriunda de Norteamérica, cuyo fruto se emplea como alimento. En la actualidad es también cultivada extensamente en todo el mundo. |
| | | | Características Generales: De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la ZAPALLO ITALIANO deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA". |
| | | | Presentación: Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). Envase de Transporte: Jabas de plástico. Peso del producto por envasado: 2 kg de peso neto. |
| | | | Transporte: El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado, según Guía de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| | | | |
| 1.48 | ZAPALLO LOCHE (al peso) | Kilogramo | Descripción General: Cucurbita moschata, planta comestible usada mayormente en el norte del país, es de un color más intenso que el zapallo macre tradicional y más pequeño. Es muy agradable en la preparación de guisos. |
| | | | Características Generales: De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la ZAPALLO LOCHE deberá ser de grado de calidad: Categoría "EXTRA" |
| | | | Presentación: Material del envase: Las hortalizas, deberán ser limpiadas y envasadas en bolsas de polipropileno para alimento (transparentes y de primer uso). Envase de Transporte: Jabas de plástico. Peso del producto por envasado: 3 kg de peso neto. |
| | | | |

79

| | | | | |
|--|--|--|--------------------|--|
| | | | Transporte: | El transporte, de este producto se efectuará en vehículo isotermo cerrado , según Guia de Transporte de SENASA. |
| | | | Inocuidad | Cumplir con lo establecido por la Autoridad Nacional competente Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Cumplir con los requisitos microbiológicos según Norma Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |

V. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Normas Técnicas Peruanas vigentes.
- Normas Sanitarias Vigentes emitidas por el SENASA.
- Normas Sanitarias Vigentes emitidas por el MINSA.

VI. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

VII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN.

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

a. Transporte y seguros:

El contratista deberá acreditar que cuenta con vehículo exclusivo para transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, el cual debe ser cerrado con protección de techo.

Las hortalizas y frutas deberán ser transportados en jabs de plástico, limpias y secas ubicadas en **VEHÍCULO ISOTERMICO** y en buenas condiciones de higiene.

b. Protocolos sanitarios:

Durante la permanencia de en las instalaciones del INCN, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:

La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal equipos de protección para la entrega de los bienes.

El personal de la empresa contratista debe tener pleno conocimiento de las actividades y cumplir con utilizar el uniforme limpio y fotocheck.

90

up

dp

VIII. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

8.1. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

8.1.1. Lugar de entrega:

La ejecución de la prestación será en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, ubicada en Jr. Ancash N° 1271- Barrios Altos, Lima. Almacenes del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

- Lugar: Almacén del INCN.
- Horario: 07:30 horas a 9:00 horas.

8.1.2. Plazo de entrega:

La ejecución de la prestación será en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, ubicada en Jr. Ancash 1271 Lima, por el plazo de dos (2) años o veinticuatro meses. Los bienes materia de la presente convocatoria se entregará la 1° ENTREGA en el plazo de (3) días calendarios desde el día siguiente de suscrito el contrato y cada entrega mensualizada siendo de 2 veces por semana de acuerdo al cronograma de entrega según lo programado por el Servicio de Nutrición.

a. Entregables:

Plazo de Entrega: A los (3) días calendarios, presentará la 1° entrega de los bienes.

-El ingreso debe ser 2 veces a la semana según cronograma y según horarios determinados por el Servicio de Nutrición una vez suscrito el contrato.

b. Suministros:

ITEM 1: FRUTAS Y HORTALIZAS

| N° Sub ítem | NOMBRE DEL BIEN | 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 | MES 13 | MES 14 | MES 15 | MES 16 | MES 17 | MES 18 | MES 19 | MES 20 | MES 21 | MES 22 | MES 23 | MES 24 | TOTAL |
|-------------|--------------------------|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|
| 1.1 | Acelga | Kg | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 720 |
| 1.2 | Aji amarillo fresco | Kg | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 720 |
| 1.3 | Aji mirasol | Kg | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 48 |
| 1.4 | Aji panca seco | Kg | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 192 |
| 1.5 | Albahaca | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 360 |
| 1.6 | Arveja china jolantao | Kg | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 1920 |
| 1.7 | Apio | Kg | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 192 |
| 1.8 | Beterraga | Kg | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 1440 |
| 1.9 | Brócoli | Kg | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 2400 |
| 1.10 | Caigua | Kg | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 2400 |
| 1.11 | Calabaza | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 240 |
| 1.12 | Cebolla China | Kg | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 600 |
| 1.13 | Cebolla roja (al peso) | Kg | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 10800 |
| 1.14 | Chincho | Kg | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 96 |
| 1.15 | Cocona (al peso) | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 360 |
| 1.16 | Col China | Kg | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 1200 |
| 1.17 | Col de corazón (al peso) | Kg | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 480 |
| 1.18 | Coliflor | Kg | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 1200 |
| 1.19 | Culantro | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 240 |
| 1.20 | Espinaca (al peso) | Kg | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 1200 |
| 1.21 | Frijol Chino | Kg | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 1200 |
| 1.22 | Haba fresca | Kg | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 1080 |
| 1.23 | Hierba buena | Kg | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 120 |
| 1.24 | Hierba luisa | Kg | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 96 |
| 1.25 | Hongo seco | Kg | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 |

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

22

IX. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN:

9.1. Conformidad de los bienes:

La recepción será otorgada por el Servicio de Nutrición y el responsable de almacén general de la Oficina de Logística y también emitirán Acta de Conformidad del bien objeto de la convocatoria, en el plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción.

9.2. Forma de pago:

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales.

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

- Recepción del bien que será realizada por el servicio de Nutrición y Dietética y el almacén General.
- Informe otorgado por el Servicio de Nutrición y Almacén General emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentarse en la Oficina de Logística de la Entidad-Almacén General, sito en Jr. Áncash 1271 Barrios Altos, Lima 15003.

9.3. Penalidades Aplicables:

a. Penalidades por mora:

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

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

Donde:

- F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
- F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

b. Otras penalidades:

| FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA | FORMULA DE CALCULO | PROCEDIMIENTO |
|---|--------------------|----------------|
| Si el bien no es transportado en jabas de plástico de uso exclusivo para alimentos. | S/. 100.00 | Actas firmadas |
| Si el proveedor llega tarde pasada las 9:00 horas | S/. 100.00 | Actas firmadas |

El presente cuadro de sanción de faltas será verificadas y sustentados mediante ACTA refrendado por el personal del contratista y jefe (a) del Servicio de Nutrición y Dietética del INCN.

El contratista será notificado por la entidad mediante carta formal de la penalidad impuesta a aplicarse, adjuntando el acta por la penalidad incurrida, cada vez que incurra en las faltas descritas en la tabla de penalidad, para su descargo correspondiente, caso contrario se le aplicará dicha penalidad.

X. GARANTIA COMERCIAL

La garantía comercial de las hortalizas y frutas deberá ser de acuerdo a la vida útil o vigencia de acuerdo a las especificaciones técnicas.

10.1 VICIOS OCULTOS

Compromiso de Canje por defectos y/o reposición de vicios ocultos del producto, con un plazo de 1 día calendario.

XI. FORMULA DE REAJUSTE

Conforme A la Ley de Contrataciones y Adquisiciones y su Reglamento vigente en el numeral 38.1 Artículo 38:

De producirse un reajuste en el mercado local, conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del artículo 38° de Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI correspondiente al mes de pago, para lo cual la Entidad deberá ser informada mediante documento formal recibido en la MESA DE PARTES DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS (ubicado en Jr. Ancash 1271 - Lima), en el horario de 08:00 horas a 15:15 horas, o mediante documento formal enviado al correo mesadeparteshvirtual@incn.gob.pe

Fórmula de Actualización:

$$PR = PA * FAP \text{ en consecuencia; } FAP = IPC / IPCO$$

Donde:

PR : Precio Actualizado

PA : Precio Adjudicado

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

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

XII. PERSONAL MANIPULADOR

- Copia de carnet sanitario vigente del personal que interviene en la manipulación de los bienes objeto de la convocatoria para la firma del contrato.

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

XIII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

a. Proveedor (Autorizaciones, registros u otros documentos similares)

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento que realice el proceso primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -SENASA. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico bien correspondiente a contratar y el tipo de procesamiento según lo establecido SENASA.

b. Experiencia del proveedor en la especialidad'

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 444,084.00 (cuatrocientos cincuenta y cuatro mil ochenta y cuatro nuevos 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 postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de 111,021.00 (Ciento once mil veintiuno nuevos soles), MONTO QUE NO DEBE SUPERAR EL 25% DEL VALOR ESTIMADO, 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

se consideran bienes similares: verduras o hierbas o viveres frescos

Acreditación:

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 pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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.

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.

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.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de

103
153

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 otra persona jurídica 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".

SP

SP