

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN
EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

BASES ADMINISTRATIVAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES INTEGRADAS

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3
TERCERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

"SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE
BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12
MESES"

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.

Importante

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>

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 SALUD DEL NIÑO
 RUC N° : 20131368403
 Domicilio legal : Av. Brasil N° 600, Lima - Lima – Breña
 Teléfono: : 330 0066 (Anexo 1244)
 Correo electrónico: : csotou@insn.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del “SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES”

Item N°	Ítem Pqte N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	1.1	Aceite de Oliva extra virgen	Lt	96
	1.2	Aceite de Ajonjolí	Lt	96
	1.3	Achiote molido seleccionado	Kg.	120
	1.4	Ají Mirasol (Sin pepa y sin vena)	Kg.	24
	1.5	Ají panca (Sin pepa y sin vena)	Kg.	120
	1.6	Ajo en polvo	Kg.	12
	1.7	Almendras	Kg.	24
	1.8	Anís en grano	Kg.	48
	1.9	Arroz integral	Kg.	600
	1.10	Café Torrado molido	Kg.	720
	1.11	Canela en Polvo	Kg.	2.4
	1.12	Canela entera	Kg.	36
	1.13	Cebada Tostada	Kg.	600
	1.14	Cebolla en Polvo	kg	24
	1.15	Champiñón enlatado x 425	Und.	300
	1.16	Chancaca o Panela x 4 bolas (chipa grande)	Und.	24
	1.17	Chicha de Jora X 1 L	Und.	72
	1.18	Chocolate para taza x 90 gr.	Und.	480
	1.19	Clavo de Olor	Kg.	24
	1.20	Colapiz por 20 g	Und.	240
	1.21	Comino molido seleccionado	Kg.	48
	1.22	Esencia de Vainilla x 1 litro	Und.	48
	1.23	Fideo tornillo tricolor	kg	480
	1.24	Flan instantáneo sabor a vainilla x 5Kg.	Und.	84
	1.25	Galleta de soda paq. Individual por 34 gr. Aprox	Und.	2400
	1.26	Galleta de vainilla x 37 gr. Aprox.	Und.	2400
	1.27	Galleta soda a granel	Kg.	360

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

1.28	Gelatina (Sabores variados)	Kg.	540
1.29	Gelatina dietética de 19 a 28 gr. Aprox.	Und.	60
1.30	Glutamato monosódico	Kg.	240
1.31	Harina de arveja	Kg.	240
1.32	Harina de chuño x 25Kg.	Und.	144
1.33	Harina de maca	Kg.	120
1.34	Harina de maíz	Kg.	420
1.35	Harina de siete semillas	Kg.	120
1.36	Jarabe de maíz (botella de vidrio o polipropileno desde 680 g)	Und.	180
1.37	Kétchup x 1Kg.	Und.	120
1.38	Kion en polvo (jenjibre en polvo)	Kg.	24
1.39	Laurel (al peso)	Kg.	3.6
1.40	Linaza	Kg.	120
1.41	Maicena (Almidón de Maíz)	Kg.	240
1.42	Maíz Mote pelado	Kg.	240
1.43	Maíz Perlado (Pop Corn)	Kg.	60
1.44	Maní entero tostado pelado	Kg.	144
1.45	Mayonesa x 1Kg.	Kg.	360
1.46	Mensi x 400gr. Aprox	Und.	48
1.47	Mermelada envasada x 1Kg. Aprox (mermelada de diferentes sabores)	Und.	600
1.48	Miel de Abeja	Kg.	192
1.49	Morón Americano	Kg.	240
1.50	Mostaza x 1Kg.	Und.	180
1.51	Nuez moscada	Kg.	12
1.52	Orégano seco entero	Kg.	24
1.53	Palillo molido	Kg.	48
1.54	Paprika en polvo (pimenton en polvo a granel)	Kg.	48
1.55	Pasta de tomate	Kg.	120
1.56	Pasta wantan	Kg.	600
1.57	Pecanas	Kg.	24
1.58	Pimienta Negra molida	Kg.	48
1.59	Polvo de hornear	Kg.	6
1.60	Puré papas instantáneo envase de polietileno x 1 Kg como mínimo	Kg.	360
1.61	Romero Molido en polvo	Kg.	2.4
1.62	Salsa Tausi de 500 ml	Und.	48
1.63	Semilla de chía	Kg.	12
1.64	Sémola a granel	Kg.	360
1.65	Sillao x 1Lt.	Und.	420
1.66	Tomillo seco	Kg.	2.4
1.67	Trigo entero pelado	Kg.	960
1.68	Vinagre balsámico x 500 ml	UND	24
1.69	Vinagre blanco x 1 litro	Lt	300
1.70	Vinagre tinto x 1 litro	Lt	240

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Nota Informativa N° 701-OL-INSN-2025, el 19 de febrero de 2025.

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

El plazo de ejecución de la prestación es de doce (12) meses o hasta alcanzar el monto a contratar. La vigencia se inicia a partir del día siguiente de notificada la primera orden de compra.

Los bienes materia de la presente contratación se entregarán en el horario de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 11: 00 a.m., según cronograma

proporcionado por el área usuaria, los ingresos por la naturaleza del bien será una (01) vez al mes posterior a la emisión de la orden de compra, debiendo concluir las entregas dentro del periodo establecido en el cronograma. La programación y/o cronograma de entrega al Contratista vía correo electrónico declarado por el proveedor en un plazo máximo de dos (02) días calendario posterior a la notificación de la orden de compra, con la finalidad que pueda realizar la entrega programada.

El internamiento de los bienes debe realizarse con su respectiva Guía de Remisión, las cuales estarán acordes con las cantidades y unidades de medida indicadas en la Orden de Compra correspondiente y el cronograma de entrega brindado por el área usuaria.

, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGAS:

SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGA N° 1	ENTREGA N° 2	ENTREGA N° 3	ENTREGA N° 4	ENTREGA N° 5	ENTREGA N° 6	ENTREGA N° 7	ENTREGA N° 8	ENTREGA N° 9	ENTREGA N° 10	ENTREGA N° 11	ENTREGA N° 12	CANTIDAD x 12 MESES
1	Acetate de Oliva extra virgen	Lt	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
2	Acetate de Ajonjolí	Lt	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
3	Acetate molido seleccionado	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
4	Aji Mirasol (Sin pepa y sin vena)	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
5	Aji panca (Sin pepa y sin vena)	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
6	Ajo en polvo	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
7	Almendras	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
8	Anís en grano	Kg	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
9	Aroz integral	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
10	Café Torrado molido	Kg	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
11	Canela en Polvo	Kg	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	2.4
12	Canela entera	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
13	Cebada Tostada	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
14	Cebolla en Polvo	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
15	Champignon enlatado x 425	Und.	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
16	Chancaca o Panela x 4 bolas (chipa grande)	Und.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
17	Chicha de Jora X 1 L	Und.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
18	Chocolate para taza x 90 gr.	Und.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
19	Clavo de Olor	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
20	Colapiz por 20 g	Und.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
21	Comino molido seleccionado	Kg	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
22	Esencia de Vainilla x 1 litro	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
23	Fideo tornillo tricolor	kg	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
24	Flan instantáneo sabor a vainilla x 5Kg.	Und.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84

NOTA: Las cantidades son referenciales, las mismas que pueden variar de acuerdo a la necesidad propia de la Entidad.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Pantoja Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N. 15667

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGA N° 1	ENTREGA N° 2	ENTREGA N° 3	ENTREGA N° 4	ENTREGA N° 5	ENTREGA N° 6	ENTREGA N° 7	ENTREGA N° 8	ENTREGA N° 9	ENTREGA N° 10	ENTREGA N° 11	ENTREGA N° 12	CANTIDAD x 12 MESES
25	Galleta de soda paq. Individual por 34 gr. Aprox	Und.	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
26	Galleta de vainilla x 37 gr. Aprox.	Und.	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
27	Galleta soda a granel	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
28	Gelatina (Sabores variados)	Kg.	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540
29	Gelatina dietética de 19 a 28 g aprox.	Und.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
30	Glutamato monosódico	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
31	Harina de arveja	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
32	Harina de chuño x 25Kg.	Und.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
33	Harina de maca	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
34	Harina de maíz	Kg.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
35	Harina de siete semillas	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
36	Jarabe de maíz (botella de vidrio o polipropileno desde 680 g)	Und.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
37	Kéetchup x 1Kg.	Und.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
38	Kion en polvo (jenjibre en polvo)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
39	Laurel (al peso)	Kg.	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	3.6
40	Linaza	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
41	Maicena (Almidón de Maíz)	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
42	Maíz Mote pelado	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
43	Maíz Perlado (Pop Corn)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
44	Mani entero tostado pelado	Kg.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
45	Mayonesa x 1Kg.	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
46	Mensi x 400gr. Aprox	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
47	Mermelada envasada x 1Kg. Aprox (mermelada de diferentes sabores)	Und.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
48	Miel de Abeja	Kg	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192

NOTA: Las cantidades son referenciales, las mismas que pueden variar de acuerdo a la necesidad propia de la Entidad.

SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGA N° 1	ENTREGA N° 2	ENTREGA N° 3	ENTREGA N° 4	ENTREGA N° 5	ENTREGA N° 6	ENTREGA N° 7	ENTREGA N° 8	ENTREGA N° 9	ENTREGA N° 10	ENTREGA N° 11	ENTREGA N° 12	CANTIDAD x 12 MESES
49	Morón Americano	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
50	Mostaza x 1Kg.	Und.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
51	Nuez moscada	Kg.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
52	Orégano seco entero	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
53	Paillo molido	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
54	Paprika en polvo (pimenton en polvo a granel)	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
55	Pasta de tomate o concentrado de tomate	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
56	Pasta wantan	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
57	Pecanas	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
58	Pimienta Negra molida	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
59	Polvo de hornear	Kg.	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
60	Puré papas instantáneo envasado de polietileno x 1 Kg como mínimo	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
61	Romero Molido en polvo	Kg.	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	2.4
62	Salsa Tausi de 500 ml	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
63	Semilla de chia	Kg.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
64	Sémola a granel	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
65	Sillao x 1Lt.	Und.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
66	Tomillo seco	Kg.	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	2.4
67	Trigo entero pelado	Kg.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
68	Vinagre balsámico x 500 ml	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
69	Vinagre blanco x 1 litro	Lt	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
70	Vinagre tinto x 1 litro	Lt	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240

NOTA: Las cantidades son referenciales, las mismas que pueden variar de acuerdo a la necesidad propia de la Entidad.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (CINCO CON 00/100 NUEVOS SOLES) en Caja de la Entidad Av. Brasil N° 600 - Breña y recogerlas en la Unidad de Licitaciones del INSN.

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 Contrataciones del Estado – Ley N° 30225, modificado por el Decreto Legislativo N° 1444-2018.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 350-2015-EF y modificado mediante Decreto Supremo N° 162-2021-EF.
- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N°004-2019--JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo Nro. 007-2017-MINAGRI – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Decreto Supremo Nro. 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.M. N° 449-2006-MINSA- Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Normativa Sanitaria y demás Normas Técnicas Peruanas.
- Código Civil.
- Directivas del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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**).

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

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

- e) El postor deberá tener en cuenta la composición de productos que corresponde al ítem-paquete, así como las autorizaciones y habilitaciones por cada producto ofertado, debiendo presentar:

- Copia Simple del Registro Sanitario de Alimentos y/o autorización sanitaria (**obligatorio siempre que el producto ofertado por el postor lo requiera**) expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA). Ver el numeral 5.2 del Capítulo III- Requerimiento.

- 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 SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

El 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”.

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

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.

N° de Cuenta : 00-068-370833
Banco : BANCO DE LA NACIÓN
N° CCI⁷ : 018-068-000068370833-73

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- 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 – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

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*

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

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

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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 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:

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 Haya¹².*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. 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 **Oficina N° 15 – Unidad de Licitaciones 2do. Piso del Pabellón Administrativo - Logística del INSN, sitio en Av. Brasil N° 600 – Breña (08:00 am a 16:00 pm), de Lunes a Viernes.**

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Almacén Central y Servicio de Nutrición y Dietética.

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN
EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

- Informe del funcionario responsable Servicio de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Control Previo de la Oficina de Economía, 2do piso Pabellón Administrativo del Instituto, sito Av. Brasil 600 – Breña, en el horario de 8:00 a 15:00 de Lunes a Viernes.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de Víveres secos no incluidos en el Listado de Bienes y Servicios Comunes, requeridos por el Servicio de Nutrición y Dietética del INSN Breña por un periodo de 12 meses.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Adquisición de Víveres Secos para el Servicio de Nutrición y Dietética del INSN Breña por el periodo de 12 meses, los cuales son destinados a la elaboración de dietas terapéuticas y raciones alimentarias dirigidas a pacientes pediátricos hospitalizados y personal asistencial de guardia programado respectivamente. Esto permitirá brindar la atención de calidad por la que siempre se ha caracterizado nuestra institución.

3. ANTECEDENTES:

Que estando en la entrega n° 9 de un total de 12 entregas del contrato N° 007 – 2024 – INSN que deviene de la adjudicación simplificada N° 57 – 2023 – INSN – PRIMERA CONVOCATORIA "suministros de víveres secos no incluidos en el listado de bienes y servicios comunes para el Servicio de Nutrición y Dietética del INSN – para 12 meses", se hace necesaria la adquisición de víveres secos incluidas en el listado de bienes y servicios comunes, para que el suministro inicie en cuanto termine el contrato actual a fin de garantizar las raciones alimentarias de los pacientes hospitalizados y personal asistencial de guardia, y de esta forma evitar el desabastecimiento del servicio.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

4.1. OBJETIVO GENERAL:

Adquirir víveres secos no incluidos en el Listado de Bienes y Servicios Comunes a fin de poder cubrir su demanda por el Servicio de Nutrición y Dietética dentro de las preparaciones destinadas a pacientes hospitalizados y personal de guardia.

4.2. OBJETIVO ESPECÍFICO:

- Adquirir víveres secos destinados a cubrir la demanda de preparaciones incluida dentro de los diversos regímenes dietéticos dirigidos a pacientes hospitalizados y personal asistencial de guardia.
- Proveer estos insumos que son necesarios para la elaboración de preparaciones incluidas dentro de esquemas dietéticos de extras o especiales.
- Cumplir con la Programación mensual de Dietas del Servicio de Nutrición y Dietética.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Pantoja MORALES
Nutricionista Asesora
C.R. 10.000.000

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

5.1. Descripción y cantidad de los bienes

Viveres secos.

ITEM PAQUETE	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA X MES	CANTIDAD x 12 MESES
1	1	Aceite de Oliva extra virgen	Lt	8	96
	2	Aceite de Ajonjolí	Lt	8	96
	3	Achiote molido seleccionado	Kg.	10	120
	4	Aji Mirasol (sin pepa y sin vena)	Kg.	2	24
	5	Aji panca (sin pepa y sin vena)	Kg.	10	120
	6	Ajo en polvo	Kg.	1	12
	7	Almendras	Kg.	2	24
	8	Anís en grano	Kg.	4	48
	9	Arroz Integral	Kg.	60	600
	10	Café Torrado molido	Kg.	60	720
	11	Canela en Polvo	Kg.	0.2	2.4
	12	Canela entera	Kg.	3	36
	13	Cebada Tostada	Kg.	60	600
	14	Cebolla en Polvo	kg	2	24
	15	Champifón enlatado x 425	Und.	25	300
	16	Chanoaca o Panela x 4 bolas (chupa grande)	Und.	2	24
	17	Chicha de Jora X 1 L	Und.	6	72
	18	Chocolate para taza x 80 gr.	Und.	40	480
	19	Ciavo de Olor	Kg.	2	24
	20	Colapiz por 20 g	Und.	20	240
	21	Comino molido seleccionado	Kg.	4	48
	22	Ecenola de Vainilla x 1 litro	Und.	4	48
	23	Fideo tornillo tricolor	kg	40	480
	24	Fian Instantáneo sabor a vainilla x 5Kg.	Und.	7	84
	25	Galleta de soda paq. individual por 34 gr. Aprox	Und.	200	2400
	26	Galleta de vainilla x 37 gr. Aprox.	Und.	200	2400
	27	Galleta soda a granel	Kg.	30	360
	28	Gelatina (Sabores variados)	Kg.	45	540
	29	Gelatina dietética de 18 a 28 g aprox.	Und.	6	60
	30	Glutamato monosódico	Kg.	20	240
	31	Harina de arveja	Kg.	20	240
	32	Harina de huevo x 25Kg.	Und.	12	144
	33	Harina de moca	Kg.	10	120
	34	Harina de maíz	Kg.	35	420
	35	Harina de ciete semillas	Kg.	10	120
	36	Jarabe de maíz (botella de vidrio o polipropileno desde 680 g)	Und.	15	180

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN
 EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
 DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

37	Ketchup x 1Kg.	Und.	10	120
38	Klon en polvo (Jen/libre en polvo)	Kg.	2	24
39	Laurel (al poco)	Kg.	0.3	3.6
40	Linaza	Kg.	10	120
41	Maloena (Almidón de Maíz)	Kg.	20	240
42	Maíz Mole pelado	Kg.	20	240
43	Maíz Perlado (Pop Corn)	Kg.	5	60
44	Maní entero tostado pelado	Kg.	12	144
45	Mayonesa x 1Kg.	Kg.	30	360
46	Menci x 400gr. Aprox	Und.	4	48
47	Mermelada envasada x 1Kg. Aprox (mermelada de diferentes sabores)	Und.	60	600
48	Miel de Abeja	Kg.	18	182
49	Morón Americano	Kg.	20	240
50	Mozzara x 1Kg.	Und.	15	180
51	Nuez moscada	Kg.	1	12
52	Orégano seco entero	Kg.	2	24
53	Pallito molido	Kg.	4	48
54	Paprika en polvo (pimenton en polvo a granel)	Kg.	4	48
55	Pasta de tomate o concentrado de tomate	Kg.	10	120
56	Pasta wantan	Kg.	60	600
57	Pecanas	Kg.	2	24
58	Pimienta Negra molida	Kg.	4	48
59	Polvo de hornear	Kg.	0.5	6
60	Puré papas Instantáneo envase de polietileno x 1 Kg como mínimo	Kg.	30	360
61	Romero Molido en polvo	Kg.	0.2	2.4
62	Salsa Tausi de 600 ml	Und.	4	48
63	Semilla de chia	Kg.	1	12
64	Sémola a granel	Kg.	30	360
65	Sillao x 1Lt	Und.	35	420
66	Tomillo seco	Kg.	0.2	2.4
67	Trigo entero pelado	Kg.	80	960
68	Vinagre balsámico x 600 ml	UND	2	24
69	Vinagre blanco x 1 litro	Lt	25	300
70	Vinagre tinto x 1 litro	Lt	20	240

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN
 EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
 DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" -**TERCERA CONVOCATORIA**

5.2. Especificaciones Técnicas del Bien:

N°	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACIÓN MINIMA	VIDA ÚTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
1	Aoette de Oliva extra virgen	El aceite de oliva virgen extra se obtiene a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración.	Característico	Característico	Característico	Característico	Envase primario: botella de vidrio de o polipropileno, de primer uso, con sello hermético. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	1 lt	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 12 meses
2	Aoette de Ajonjolí	El aceite de ajonjolí es un aceite vegetal rico y aromático, extraído de las semillas de sésamo, que se utiliza en la cocina asiática para realzar el sabor de los platos y aderezos.	Característico	Característico	Característico	Característico	Envase primario: botella de vidrio de o polipropileno, de primer uso, con sello hermético. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	500 ml a 1 lt	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 12 meses
3	Achiote molido seleccionado	Es un producto obtenido de las semillas maduras de la especie Bixa Orellana. Estas semillas han sido seleccionadas y molidas.	Polvo fino seco	Rojo Naranja intenso (evento de colorantes artificial)	Avançado característico sin mohos	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1kg	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 6 meses
4	Aji Mirasol seco (Sin pepa y sin vena)	El aji mirasol es el fruto maduro, seco, con propiedad picante, arbusto de la familia de las solanáceas. Aji amarillo de cascara y pulpa seca. De forma oblonga ligeramente irregular, de color amarillo - anaranjado ligeramente oscuro, muy aromático. Sin vena y sin pepa.	Saya seca alargada	Característico	Característico	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1kg	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 6 meses
5	Aji panosa (Sin pepa y sin vena)	El aji colorado seco o panosa es el fruto maduro, seco, con propiedad picante del Capsicum, arbusto de la familia de las solanáceas.	Saya seca alargada	Rojo oscuro	Característico	Característico (Picante)	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1kg	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 6 meses
6	Ajo en polvo	El ajo en polvo es un condimento de sabor característico obtenido a partir del Ajo natural deshidratado y pulverizado.	Característico	Característico	Característico	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	500 g a 1 kg	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 06 meses

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN
 EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
 DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

N°	PRODUCTO	DESCRIPCION GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACION MINIMA	VIDA ÚTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
7	Almendra	La almendra es el fruto del almendro (Prunus dulcis), y tal como otros frutos secos, la semilla es la parte que se consume, la cual está envuelta por una película de color canela, además de una cascara exterior que no es comestible. Producto de tamaño uniforme, pelado, libre de toda materia extraña.	Fruto seco sin cascara	Característico al producto	Característico al producto	Característico al producto	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1kg	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 6 meses
8	Anís en grano	Es la semilla de la planta del anís verde (Pimpinella Anisum). Los granos de anís tienen un sabor muy intenso y casi picante con toques dulces que recuerdan al regaliz, y eso es gracias a un componente llamado anetol que se encuentra en su aceite esencial.	grano	Característico al producto	Característico agradable	Característico agradable	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1kg	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 6 meses
9	Arroz Integral	El arroz integral extra es arroz de grano entero, es decir, conserva todos sus partes originales: el salvado, el endospermo y el germen.	Grano de calidad extra	Característico al producto	Característico al producto	Característico al producto	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1 Kg.	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 6 meses
10	Café Torrado molido	Donde el grano de café es sometido a un proceso de tostado, añadiendo una cantidad mínima de azúcar, el cual le da mayor color al momento de pasar el café.	Molido	Marrón oscuro	A café tostado	Intenso a café	Envase primario: Envase primario: En bolsas laminadas, laminadas, aluminio, o en empaque doypack de aluminio laminado y/o doypack de aluminio laminado, de primer uso, libre de impurezas extrañas a la naturaleza del producto, de acuerdo al cumplimiento de las normas técnicas vigentes. NTP 209.028-2015 CAPE. Café tostado en grano o molido. Requisitos. 3ª edición. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	1kg	Mínimo (06) meses contados desde la fecha de producción
11	Canela en Polvo	Producto obtenido de la molenda de corteza del Cinnamonum Zeylanicum y Cinnamonum Cassia. Aroma y sabor característico, dulce y algo pungente, recuerda a la madre.	Molido	Característico al producto, color café intenso	Característico al producto	Característico al producto, de sabor agradable y dulce	CARACTERÍSTICAS: No debe presentar signos de infestación o contaminación con alguna otra sustancia. SEGURIDAD: Requiere registro sanitario, deberá señalar el tiempo mínimo de vencimiento y deberá tener rotulada la marca en el envase. Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpias.	100 g mínimo El ingreso total del ingreso está considerada en kilogramos	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 6 meses
12	Canela entera	Es la corteza de dimensiones diversas de las ramas de algunas especies del género Cinnamomum. Se presentan bajo la forma de cilindros o tubos.	Cascara en forma de tubos, cilindros.	Pardo amarillento opaco.	Característico aromático	Azucrado, ligeramente picante.	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente cerrada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1kg	Mínimo (10) meses contados desde la fecha de producción. Mínimo de 6 meses

N°	PRODUCTO	DESCRIPCION GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACION MINIMA	VIDA ÚTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
13	Cebada Tostada	El grano de cebada, limpio, sano y clasificado que será sometido cuidadosamente al tostado para desarrollar aroma y sabor.	grano	Marrón	Característico	Característico	Envase primario: Será en bolsas de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	5kg por envase El ingreso total del ingreso está considerada en kilogramos	Mínimo (12) meses contados desde la fecha de producción
14	Cebolla en Polvo	La cebolla en polvo es un condimento obtenido al deshidratar y moler cebollas frescas. Conserva el sabor y aroma característicos de la cebolla, pero en una forma seca y fácil de usar. Es ideal para sazonar una variedad de platos, aportando profundidad.	Característico polvo molido	Característico	Característico	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpias o envase de plástico (fresco). En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	500 g e 1 kg El ingreso total del ingreso está considerada en kilogramos	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado.
15	Champiñón enlatado x 425	Conservas de champiñón obtenidas de las variedades cultivares del género Agaricus. Champiñones clasificados y sometidos a una somera selección.	Lata	Blanco característico	Característico	Característico	Envase primario: Hojaleta redonda cerrada al vacío, recubierta internamente con barniz anticorrosivo, sin fisuras, sin abolladuras, sin presencia de óxido en el envase y libre de materias extrañas o fugas. Envase secundario: En cajas de cartón, resistente, limpio e íntegro. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda NTP 209.063.1974 (revisada el 2017) Hongos Comestibles y Productos Derivados.	Lata por 425gr. Aprox.	Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción del producto.
16	Chanocho o Panela (ohipa grande por 4 bolsas)	La chanocho o panela, es un producto dulce, obtenido de la evaporación de los jugos de caña y la cristalización de la sacarosa.	Propia envase	Color marrón pardoso	Característico	Característico	Envase primario: Empacado en chips, que no presenten desperfectos, sin presencia sustancias extrañas a su naturaleza, selladas con resistencia a la manipulación y limpias.	Und.(4 bolsas por oada ohipa)	Mínimo tres (03) meses desde la fecha de producción del producto.
17	Chicha de Jora	Es una bebida alcohólica obtenida de la fermentación de la materia azucarada contenida en el mosto de la malta de maíz.	Líquido	Característico	Característico	Característico	Envase Primario: Frescos de vidrio o plástico que no presenten rajaduras ni rupturas que emanen olores extraños. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario, consignar la fecha de consumo límite.	1L	Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción del producto.
18	Chocolote para taza x 90gr	El chocolate para taza es una mezcla de por lo menos 35% de pasta de cacao, con otros ingredientes como emulsionantes, antioxidantes, entre otros.	Barra	chocolate característico	característico	característico	Envase primario: Bolsa de Polipropileno Biotendido (BOPP) metalizado o laminado (Bilaminado o trilaminado) blanco opaco. De acuerdo a la norma técnica vigente. NTP-00DEX CXB 141/2017 (revisada el 2020) NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LUCOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO. 2ª Edición. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	90gr.aprox.	Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de producción.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

N°	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACIÓN MINIMA	VIDA ÚTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
19	Clavo de Olor	Pequeños botones de flor en ramilletes que se separan para su secado sobre plataformas de concreto.	Botones de flor secos	Fondo oscuro y las cabezas café	Fuerte invasor	Es agudo, penetrante, incisivo, recto, algo amargo, picante y un poco caliente	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente cerrada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1kg	Mínimo diez (10) meses desde la fecha de producción del producto.
20	Colapiz x 20g	Es una gelatina sin sabor, neutra, se puede conseguir en láminas transparentes o en polvo.	Polv o	Blanco	característico	característico	Envase primario: Será en envase de polipropileno, libre de impurezas extrañas a la naturaleza del producto, sellado herméticamente, resistente a la manipulación. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, además de la fecha de consumo límite, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	20gr (la cantidad que debe ingresar de dicho insumo es mínimo de 20 g por paquete)	Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción del producto.
21	Comino molido seleccionado	Polv o fino uniforme ausencia de materiales extraños orgánicos e inorgánicos, exento de adulteración.	Polv o Sec o	Ace	Cálido	Fuerte y picante	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente cerrada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1kg	Mínimo diez (10) meses desde la fecha de producción del producto.
22	Esencia de Vainilla	Se extrae los compuestos aromáticos para producir la esencia de vainilla.	Líquido	Marrón oscuro negro	Característico	Característico	Envase Primario: Botellas de vidrio o plástico que no presenten resquebrajes ni rupturas que emanen olores extraños, ni muestren pérdida del producto. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, además de la fecha de consumo límite. No requiere registro sanitario.	1 L	Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción del producto.
23	Fideo tornillo tricolor	En la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo fideo (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 gr/100 g. Son más pequeños que los largos.	Cereales	Característico	Característico	Característico	Envase primario: Bolsas de polietileno de uso alimentario de alta densidad. Fideos tornillo de colores preparados a base de grano de trigo duro. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	500 g a 1kg (el ingreso total del insumo está considerado en kilogramos)	Mínimo diez (10) meses desde la fecha de producción del producto.
24	Fan Instantáneo sabor a vainilla	El fan de Vainilla es elaborado a base de huevo, azúcar, leche y vainilla deshidratada.	Cristales	Amarillo claro	característico	característico	Envase primario: Bolsas de polietileno de alta densidad de primer uso que lo protejan de la humedad, y de la contaminación, sellado herméticamente, libre de impurezas y olores extraños a su naturaleza. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario.	Envase de 5kg	Mínimo un año contando desde la fecha de producción.
25	Galleta de soda por paquete	Las galletas son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura características, crujiente y color que va desde crema claro a marrón pardo.	pequeña individual	Crema claro	característico	característico	Envase primario: Bolsas de polipropileno de mínimo 1 milésimo de pulgada de espesor y sellado herméticamente. Envase secundario: Bolsas de polietileno de mínimo 3 milésimos de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario.	aprox. 34gr x unidad	Mínimo nueve (09) meses contados desde la fecha de producción.

N°	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACIÓN MINIMA	VIDA ÚTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
26	Galleta de vainilla x 37 gr. Aprox.	Las galletas son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura características, crujiente y color que va desde crema claro a marrón pardo.	piezas en forma rectangular	Crema pardo	característico	característico	Envase primario: Bolsas de polipropileno biotendido metilizado, 6 Bolsas de polipropileno de mínimo 1 milésimo de pulgada de espesor y sellado herméticamente. Envase secundario: Bolsas de polipropileno biotendido, 6 Bolsas de polipropileno de mínimo 3 milésimos de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad. Rotulado, nombre del producto, peso neto, con fecha de vencimiento número de lote según corresponda, registro sanitario, etc. secundario: Bolsas de polietileno de mínimo 3 milésimos de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar un sellado térmico que garantice hermeticidad y seguridad. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario.	Und (37gr. Aprox.)	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción.
27	Galleta de soda a granel	Las galletas son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura características, crujiente y color que va desde crema claro a marrón pardo.	a la peso	Crema claro	característico	característico	Envase primario: Bolsas de polipropileno de mínimo 1 milésimo de pulgada de espesor y sellado herméticamente. Envase secundario: caja de cartón con contenido aproximado de 10 gr. Sabores: Fresa, piña, limón y coco (Este último sabor, se requiere para pacientes con indicaciones de exámenes de laboratorio específicos y las dietas muy complejas). Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	caja x 3 kg	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción.
28	Gelatina (Sabores variados)	La gelatina es un producto purificado obtenido del hidrolisis del colágeno animal encontrado en las pieles, tejidos conjuntivos y huesos de animales. Este producto se presenta en polvo listo para preparar diluyéndolo con agua, para lograr obtener una jalea de consistencia sólida, estable.	Cristales	Característico al sabor.	Característico	Variedad	Envase primario: Bolsas de polietileno de alta densidad de primer uso que lo protejan de la humedad, y de la contaminación, sellado herméticamente, libre de impurezas y olores extraños a su naturaleza. Sabores: Fresa, piña, limón y coco (Este último sabor, se requiere para pacientes con indicaciones de exámenes de laboratorio específicos y las dietas muy complejas). Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	Envase de 5kg	Mínimo un (01) año contando desde la fecha de producción.
29	Gelatina dietética	La gelatina es un colágeno gel (es decir, una mezcla semisólida a temperatura ambiente), incolora, insoluble, químicamente inerte, es una proteína completa, es decir, un polímero compuesto de aminoácidos.	polvo	blanco	neutro	variedad	Envase primario: Bolsas de Polipropileno Biotendido (BOPP) metilizado o laminado (Biotendido o Biotendido) de color blanco opaco. Envase secundario: de cartón debidamente rotulado y herméticamente sellado al calor con contenido aproximado de 10 gr. Sabores: Fresa, piña, limón. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	10 a 25 gr Aprox.	Mínimo doce (12) meses contados desde la fecha de producción.
30	Glutamato monosódico x 1 kg	Es el sazonador que combina sodio (como el que se encuentra en la sal de mesa) con glutamato, el aminoácido más abundante en la naturaleza.	Cristales	blanco	característico	umami	Envase Primario: Se emplean bolsas de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipulación y transporte. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, además de la fecha de consumo límite, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	1kg	Mínimo un (01) año contando desde la fecha de producción.
31	Harina de arveja	Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutricional, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de granos seleccionados de arveja.	Polvo suave	Característico	No aplica	características	Envase primario: Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimos de espesor, de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario.	Envase de 5 kg	Mínimo doce (12) meses contados desde la fecha de producción.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

N°	PRODUCTO	DESCRIPCION GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACION MINIMA	VIDA ÚTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
32	Harina de elufo (cacao x 25 Kg)	Es un producto obtenido en base a la fécula de papa, es un producto 100% natural.	Polvo suave	Característico	No aplica	características	Envase primario: En bolsa de papel Kraft blanco multicapa sellado herméticamente y resistente al transporte y manipuleo. Rotulado debe incluir marca del producto, fecha de envasado y vencimiento. Requiere registro Sanitario. NTP 011.400.2007 Tubérculos Procesados, Chuño Blanco	Und.	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción.
33	Harina de maoa	Es un producto altamente nutritivo y con buen perfil nutricional, conteniendo valores elevados de proteína.	polvo granulado	Amarillo marrón característico	Característico	características	Envase primario: Será en bolsa de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda. NTP 011.181.2008. Harina Tostada de maiz (Lepidum peruvianum Checcón)	Envase de 5kg	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción
34	Harina de maíz	Harina obtenida a partir de la molienda del grano de maíz. La harina de maíz no contiene gluten y puede ser de color amarillo o blanco.	polvo granulado	Amarillo característico	Característico	características	Envase primario: Será en bolsa de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda. NTP 205.053.1987 (revisada el 2013) HARINA Y SEMOLA DE MAIZ SIN GERMIN. 1ª Edición	Envase de 5kg	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción
35	Harina de siete semillas	Es un producto obtenido de granos de cereales y leguminosas (quinoa, kiwicha, soya, haba, trigo, maíz y avena)	polvo granulado	Amarillo marrón característico	Característico	características	Envase primario: Será en bolsa de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	Envase de 5 kg.	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción
36	Jarabe de maíz	El jarabe de maíz es un edulcorante líquido, creado a partir del almidón o fécula de maíz. El proceso para la producción de jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF) se usa de soporte energético.	Líquido	El color varía desde amarillo pálido cristalino a amarillo claro.	característico	característico	Envase primario: Botella de vidrio de o polipropileno, de primer uso, con sello hermético. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	Und. (envase mínimo de 680 g.)	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción
37	Ketchup	Producto obtenido por la mezcla y cocción de tomates frescos, agua, emulsificantes, sal, especias y otros.	Suave lisa y homogénea.	Rojizo a granate	Característico	Característico de la salsa y de especias.	Envase tipo doy pack de acuerdo a las Normas Técnicas Vigentes. NTP 203.026.1974 (revisada el 2012) Ketchup, Catsup O Catsup. En el etiquetado consideren presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	Presentación de 850 g mín a 1kg (el ingreso total del insumo está considerado en kilogramos)	Mínimo 06 meses desde la fecha de producción.
38	Kion en polvo	El kion en polvo es un condimento obtenido al deshidratar y moler kiones frescos. Conserva el sabor y aroma característicos del kion, pero en una forma seca y fácil de usar. Es ideal para sazonar una variedad de platos, aportando profundidad.	kion en polvo	Característico	Característico	Característico	Envase Primario: En bolsa de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpia o envase de plástico o frasco de plástico de uso alimentario. En el etiquetado consideren presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	Presentación de 300 g mín a 1 kg máx. (el ingreso total del insumo está considerado en kilogramos)	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado. Mínimo de 6 meses

N°	PRODUCTO	DESCRIPCION GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACION MINIMA	VIDA ÚTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
39	Laurel	Hojas secas, limpias y desecadas	Hojas secas	Característico	Característico	Característico	Envase Primario: En bolsa de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpia. En el etiquetado consideren presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, además de la fecha de consumo límite.	0.3 kg	La fecha de vencimiento indicada en el envase
40	Linaza	Las semillas que son utilizadas para alimentación humana son cosechadas y posteriormente limpiadas a través de una malla fina, lo que resulta en un conjunto uniforme de semillas enteras (consideradas 99.9% pures).	Grano	Desde café-oscuro hasta amarillo	Característico	Característico	Envase primario: Será en bolsa de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	5kg	Mínimo 06 meses desde la fecha de producción.
41	Maloena (Almidón de Maíz)	La fécula o almidón de maíz es un alimento rico en carbohidratos de color blanco. Este tipo de alimento también se conoce como maloena.	Polvo	blanco	Característico	Característico	Envase primario: Será en bolsa de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	5kg a 10 kg	Mínimo 06 meses desde la fecha de producción.
42	Maíz Mote	El maíz mote es obtenido de granos grandes de maíz que se lavan y desinfectan, para ser pelados y secados. Maíz conjunto de granos desgarnados y enteros de maíz duro. - No debe presentar rancidez. - El tamaño y forma del fruto debe ser grande y homogéneo.	Maíz conjunto de granos desgarnados y enteros de maíz duro pelado.	Amarillo cremoso	Característico	Característico	Envase primario: Será en bolsa de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	5kg a 10 kg	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción.
43	Maíz Perlado (Pop Corn)	El maíz perlado para palomitas de maíz (o maíz para pop corn) es un tipo de maíz especialmente cultivado para producir palomitas cuando se calienta.	grano	Amarillo cremoso	Característico	Característico	Envase primario: Será en bolsa de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	5kg	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción.
44	Maní entero tostado pelado	Leguminosa de desarrollo subterráneo, infusa, de paredes gruesas y veladas. Debe ser inocuo y apropiado, exento de sabores y olores anormales, de insectos y ácaros vivos.	grano entero tostado y pelado	Amarillo característico	Característico	Característico	Envase primario: Será en bolsa de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	Mín. 1kg	Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción.
45	Mayonesa	Producto con textura cremosa, homogénea, consistencia medianamente fluida a temperatura ambiente, sin materiales extraños al producto.	No aplica	Blanco cremoso hasta amarillo pálido.	Característico	Característico	Envase tipo doy pack de acuerdo a las Normas Técnicas Vigentes. NTP 209.033.1974 (revisada el 2017) Mayonesa. 1ª Edición. En el etiquetado consideren presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	Presentación de 850 g mín a 1kg (la cantidad que debe ingresar de dicho insumo está considerada en kilogramos)	La fecha de vencimiento indicada en el envase. Mínimo de 08 meses.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN
 EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
 DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

N°	PRODUCTO	DESCRIPCION GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACION MINIMA	VIDA ÚTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
46	Menci	Sabe utilizada para resaltar el gusto de los preparados a base de proteínas, caldos de pastas, sopas, verduras salteadas, salsas para ensalada, adobos o en wok.	No aplica	Café oscuro	Característico	Característico	Fresco de vidrio o plástico, que no presenten rajaduras ni rupturas que permitan el ingreso de aire. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda. NTP 200.234.1965 (revisada el 2017) Datos condicionales.	350gr a 400gr	Mínimo 12 meses desde la fecha de producción.
47	Mermelada de diferentes sabores	Consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción o absorción y concentración de frutos sanos, adecuadamente preparada, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua. De diferentes sabores.	Semi gelatinosa consistente	Característico a la fruta utilizada en preparación	Característico	Característico a la variedad	Envase primario: Frasco de vidrio tratado para alimentos, que no presenten rajaduras ni rupturas que permitan el ingreso de aire, con tapa de hojalata cubierta con barniz y/o esmalte anticorrosivo, sin fisuras, sin abolladuras, sin presencia de óxido en la tapa y libre de materiales extraños o fugas. Envase secundario: caja de cartón corrugado limpio, correctamente sellado que resista a la manipulación. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	Aprox. 1kg En cada entrega: 20 frescos de mermelada de fresa, 15 frescos de mermelada de naranja y 15 frescos de mermelada de piña por cada entrega.	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción.
48	Miel de abeja	Es un producto alimenticio energético por excelencia producido por las abejas melíferas, a partir del néctar de las flores o de la savia que libran. Su color varía desde casi incoloro a pardo oscuro, el sabor y el aroma varían, pero en general posee los de la planta de la cual procede. NTP 200.188.1969 (revisada el 2014).	Consistencia fluida y aspecto limpio.	Ambar claro a oscuro característico	Característico	Característico	Envase Primario - Frescos de vidrio con tapa metálica o Fresco PET con tapa de polietileno y latón. Envase Secundario - Cajas de cartón corrugado. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	300g a 1 kg (el ingreso total de insumo está considerado en kg)	Mínimo 12 meses desde la fecha de producción.
49	Morón Amerioano	El morón se obtiene de la cebada común, este producto pasa por un proceso de trillado.	Grano	Crema perlado	Característico	Característico	Envase primario: Será en bolsas de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	5kg a 10 kg	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción.
50	Mostaza	Producto formulado de granos de mostaza, agua y vinagre.	Homogénea de consistencia variable y de color uniforme.	Color amarillo claro a intenso.	Característico	Característico	Envase tipo dry pack de acuerdo a las Normas Técnicas Vigentes. NTP 200.234.1991. (Revisada 2010) Especies y Condimentos. Mostaza preparada. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	650 g a 1kg (el ingreso total de insumo está considerado en kilogramos)	Mínimo 9 meses desde la fecha de producción.
51	Nuez moscada	La nuez moscada seca es la 'semilla' de Myristica fragrans Houtt. de la familia Myristicaceae. Debe presentar un aroma rico, cálido, fresco, aromático, con sabor a pimienta y con mucha fuerza aromática. De color marrón oscuro, apariencia firme, seco y duro, debe estar exento a residuos de sustancias tóxicas, impurezas, sustancias extrañas. Debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.	Fruto seco sin cascara	Característico	Característico	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso, limpias, de alta densidad herméticamente selladas. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, además de la fecha de consumo límite.	500 g a 1 kg (el ingreso total de insumo está considerado en kilogramos)	deberá señalar el tiempo mínimo de vencimiento.

N°	PRODUCTO	DESCRIPCION GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACION MINIMA	VIDA ÚTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
52	Orégano entero	Las hojas no deberán presentar materias extrañas en un % mayor al 1%. Debe estar exento de insectos y/o parásitos, mohos y otros microorganismos.	Hojas secas	Verde claro o verde perolado	Aromático característico	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso, limpias, de alta densidad herméticamente selladas. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, además de la fecha de consumo límite.	1kg	Mínimo 06 meses desde la fecha de producción.
53	Pailillo molido	Raíz se obtiene la sustancia amarilla utilizada como colorante, utilizado como colorante alimenticio o medicinal.	Polvo seco	Pardo	Aromático característico	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso, limpias, de alta densidad herméticamente selladas. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, además de la fecha de consumo límite.	1kg	Mínimo 10 meses desde la fecha de producción.
54	Paprika en polvo (pimentón en polvo)	Se entiende por pimentón, frutos totalmente rojos, de la familia solanáceae, pertenece a las especies Capsicum annuum L. Son cosechados maduros, sanos, limpios, con olor característico, libre de abejas de plagas o enfermedades, deshidratados.	Polvo seco rojo		Aromático característico	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso, limpias, de alta densidad herméticamente selladas o fresco de plástico de uso alimentario. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, además de la fecha de consumo límite.	Mín. 200 g a 1 kg (el ingreso total de insumo está considerado en kilogramos)	Mínimo 10 meses desde la fecha de producción.
55	Pasta de tomate o salsina de tomate	Producto obtenido por la mezcla y cocción de tomates frescos, agua, emulsificantes, sal, especias y otros.	Suave lisa y homogénea.	Rojo a granate	Característico	Característico de la salsa y de especias.	Envase tipo dry pack, herméticamente sellado, libre de impurezas extrañas a la naturaleza del producto, de acuerdo al cumplimiento de las normas técnicas vigentes. NTP 200.027.1274 (revisada el 2012) Pasta de Tomate o concentrado de tomate. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	1 Kg.	Mínimo 06 meses desde la fecha de producción.
56	Pasta wantan	Massa muy fina y muy común en la gastronomía de China, para ser consumida cocida en sopas y frita como entrante o parte de platos de la gastronomía china.	masa fina en hojas	blanco-crema	Característico	Característico	Envase primario: Bolsas de polietileno herméticamente sellado. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	Aprox. 500gr (el ingreso total de insumo está considerado en kilogramos)	Treinta (30) días desde la fecha de producción.
57	Peanas	La peana es un tipo de nuez americana, más alargada que la común, con la cascara más lisa y con una mayor proporción de fruto. De nombre científico Carya illinoensis, en el Perú se cultiva la variedad Chilote de Ica.	fruto seco sin cascara	Característico	Característico	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso de alta densidad herméticamente sellada, limpias. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, consignar la fecha de consumo límite.	1kg	La fecha de vencimiento indicada en el etiquetado.
58	Pimienta Negra molida	Producto obtenido de la molienda de los frutos secos, limpios de la especie Piper nigrum.	Polvo seco	Gris oscuro	Característico	Picante	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso, limpias, de alta densidad herméticamente selladas. En el etiquetado considerar presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, además de la fecha de consumo límite.	1kg	Mínimo doce (12) meses contados a partir de la fecha de producción.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN
 EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
 DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

N°	PRODUCTO	DESCRIPCION GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACION MINIMA	VIDA UTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
68	Polvo de hornear	Es un polvo leudante implementado en diferentes tipos de empaques en productos de panadería y pastelería.	polvo semifuido y sin grumos	beige a amarillo claro	Característico	Característico	Se en envase de polipropileno, libre de impurezas extrañas a la naturaleza del producto, sellado herméticamente, resistentes a la manipulación. En el etiquetado considere presentación, marca, procedencia, además de la fecha de consumo límite, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	20gr	Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción del producto.
69	Puré papas instantáneo	Mezcla que contiene: papa, leche descremada entre elementos básicos, mismos que una vez hidratados permiten obtener un puré de papa color beige con un sabor muy natural.	polvo	Beige	Característico	Característico	Envase primario: Bolsas de polipropileno de alta densidad, de primer uso, libre de impurezas extrañas a la naturaleza del producto, herméticamente selladas. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	De 1 kg a 5 Kg. el ingreso total del insumo está considerado en kilogramos	Mínimo seis (06) meses contados desde la fecha de producción.
70	Romero Molido en polvo	Sumidades florales desecadas de romero (Rosmarinus officinalis L.)	molido	Verde, ligeramente grisáceo	Aromático característico	Característico	Envase Primario: En bolsas de polipropileno de primer uso, limpias, de alta densidad herméticamente selladas. En el etiquetado considere presentación, marca, procedencia, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda, además de la fecha de consumo límite.	200 g	Mínimo doce (12) meses contados a partir de la fecha de producción.
71	Salca Tausi x 600 ml	Salsa utilizada para resaltar el gusto de los preparados a base de proteínas, caldos de pastas, sopas, verduras, salsas, salsas para ensaladas, adobos o en wok.	Según la presentación	Característico	Característico	Característico	Fresco de vidrio o plástico, que no presenten rajaduras ni rupturas que emanen olores extraños. Requiere Registro sanitario y fecha de vencimiento. NTP 209.234-1985 (revisada el 2017) Salsas condimentadoras.	500ml	La fecha de vencimiento indicada en el envase
72	Semilla de oña	Su semilla es pequeña de forma ovalada, son brillantes y suaves.	Brillante negro grisáceo.	Característico	Característico	Característico	Envase primario: Polietileno, polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multiplego kraft, de primer uso. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	1kg	Mínimo doce (12) meses contados a partir de la fecha de producción.
73	Sémola	Grano pulverizado hecho que alcance un grado apropiado de finura (granulometría) y se le quite casi completamente el salvado y el germen. Es conocido también como polenta.	Característico	Amarillo característico	Característico a la variedad	Característico a la variedad	Envase primario: Polietileno, polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multiplego kraft, de primer uso. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	25kg	Mínimo 9 meses desde la fecha de producción
74	Sillao	Condimento producido por la fermentación de la semilla de soja y otros productos, el producto es líquido, de sabor salado pero con un toque dulce.	Líquido	castaño oscuro	característico	característico	Envases de polietileno x 1 litro resistente, que no presenten rajaduras ni rupturas o emanen olores extraños, con sello hermético de acuerdo a las normas técnicas vigentes. NTP 209.227-1984 (revisada el 2012) Sillao, Sillao, Sillao o Sillao. En el etiquetado considere presentación, marca, procedencia, fecha de vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda.	1 Lt.	Mínimo de doce meses. La fecha de vencimiento indicada en el envase

N°	PRODUCTO	DESCRIPCION GENERAL	FORMA	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			ENVASE Y ROTULADO	PRESENTACION MINIMA	VIDA UTIL
				COLOR	OLOR	SABOR			
66	Tomillo seco	Las hojas son pequeñas y lineares, entre 4 y 8 mm, oblongas, serradas o brevemente picadas, apuestas, sin cilios, con el peciolo o sus márgenes revueltos hacia abajo y blanquecinos por su reverso. Al hacer un proceso de secado natural y empaquetado herméticamente en vidrio o plástico se puede conservar hasta tres años o más, en condiciones de inocuidad apropiadas.	hojas secas	Característico	Característico	Característico	Envase primario: Se en bolsas de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.	200 g	Mínimo 12 meses desde la fecha de producción
67	Trigo entero pelado	Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo triticum, separado de la cáscara (endosperma) obteniendo un grano pelado.	Grano	Característico	Característico	Característico	Envase primario: Se en bolsas de polipropileno de alta densidad de primer uso, libre de impurezas y resistentes al manipuleo. Rotulado debe incluir nombre o marca del producto, fecha de envasado y vencimiento, registro sanitario y/o autorización sanitaria según corresponda. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.	5kg a 10 kg	Mínimo 12 meses desde la fecha de producción
68	Vinagre balsámico	Se utiliza como aderezo para ensaladas o para condimentar platos, pero su aporte de antioxidantes y probióticos ayuda a proteger el corazón y facilita la digestión	Líquido	Característico	Característico	Característico	Envase primario: Frascos de plástico, que no presenten rajaduras ni rupturas que emanen olores extraños o pierdan contenido. Requiere registro sanitario y fecha de vencimiento.	500 cc a 1 lt el ingreso total del insumo está considerado en litros	La fecha de vencimiento indicada en el envase
69	Vinagre blanco x 1 litro	Producto obtenido de la fermentación acética de vino blanco. Sometido a un proceso de clarificación y filtración se obtiene un líquido amarillo brillante, sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica.	Líquido	Amarillo pálido brillante. Ausencia de colorantes adicionales.	Ausencia de olores extraños, olor característico, agrio	Ausencia de sabores extraños, sabor característico.	Frascos de plástico, que no presenten rajaduras ni rupturas que emanen olores extraños o pierdan contenido. Requiere registro sanitario y fecha de vencimiento. NTP 209.020-1970 (revisada el 2012) VINAGRE. 1ª Edición.	1ltro	La fecha de vencimiento indicada en el envase
70	Vinagre tinto x 1 litro	Producto obtenido de la fermentación acética de vino tinto.	Líquido	Característico	Característico o a vinagre	Acido característico	Frascos de plástico, que no presenten rajaduras ni rupturas que emanen olores extraños o pierdan contenido. Requiere registro sanitario y fecha de vencimiento. NTP 209.020-1970 (revisada el 2012) VINAGRE. 1ª Edición.	1ltro	La fecha de vencimiento indicada en el envase

5.3. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

a. **EL INTERNAMIENTO** el internamiento de los víveres secos se realizará en Almacén Central del INSN, deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias del producto solicitado. El internamiento será una vez por mes en el horario de acuerdo a la naturaleza del bien, en el horario de 8:00am a 11:00am.

b. **LA RECEPCIÓN:** A cargo de Almacén central y Servicio de Nutrición.

- Verificará la cantidad que ingrese al almacén, quien recibirá la cantidad de acuerdo a la programación entregada por el Servicio de Nutrición al día siguiente de suscrito el contrato.
- La entrega de los suministros será de acuerdo al cronograma de entregas donde se indica las cantidades.
- La frecuencia de entrega será **una vez al mes**, el mismo que deberá ingresar de acuerdo a la fecha solicitada entre las 8:00 a 11:00 horas.
- El Servicio de Nutrición y Dietética y/o la Oficina de Logística, enviará la programación y/o cronograma de entrega al Contratista vía correo electrónico declarado por el proveedor en un plazo máximo de dos (02) días calendario posterior a la notificación de la orden de compra, con la finalidad que pueda realizar la entrega programada.

c. **EL CONTROL DE CALIDAD**, todos los alimentos estarán sujetos a control de calidad al momento de su recepción, de la siguiente manera:

La calidad de todos los productos alimenticios que ingresen al Almacén estará a cargo del personal designado por el Servicio de Nutrición.

Nota.- Si los bienes NO cumplen con las características y condiciones ofrecidas, la Entidad NO efectuará la recepción o no otorgará la conformidad, según corresponda debiéndose considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

d. **EL TRANSPORTE**, el Contratista deberá contar con vehículos acondicionados para el traslado de los productos perecibles y no perecibles.

Debe de ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir a los alimentos, características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N°007-98-SA).

El vehículo debe ser:

- Cerrado.
- Limpio, seco y libre de olores.
- Con adecuada ventilación
- Exentos de proliferación de hongos, de insectos y de cualquier material contaminado.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pardo Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N. 111 111 111

- El personal responsable de la entrega del bien (postor), deberá cumplir todas las medidas de bioseguridad en el traslado y entrega del producto al almacén de la entidad. El personal deberá contar con carnet de sanidad vigente.

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

- f. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- Decreto Supremo N°007-98-SA
- Normativa Sanitaria aplicable y demás Normas Técnicas Peruanas.

Precios unitarios

5.5.1. Lugar de entrega: La entrega de los productos se realizará en las instalaciones del Almacén Central del INSN, de breña, en el horario de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 11: 00 a.m., según cronograma proporcionado por el área usuaria.

5.5.2. Plazo de ejecución: El plazo de ejecución de la prestación es **doce (12) MESES** o hasta alcanzar el monto a contratar. La vigencia se inicia a partir del día siguiente de notificada la primera orden de compra.

Las cantidades podrán ser modificadas (aumento o disminución), según la necesidad de la Entidad, los cuales serán comunicados vía correo electrónico en un plazo máximo de dos (02) días calendario antes a la entrega de los bienes.

5.5.3. Plazo de entrega:

Los bienes materia de la presente contratación se entregarán en el horario de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 11: 00 a.m., según cronograma

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DEL SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N.D. N° 0067

proporcionado por el área usuaria, los ingresos por la naturaleza del bien será una (01) vez al mes posterior a la emisión de la orden de compra, debiendo concluir las entregas dentro del periodo establecido en el cronograma. La programación y/o cronograma de entrega al Contratista vía correo electrónico declarado por el proveedor en un plazo máximo de dos (02) días calendario posterior a la notificación de la orden de compra, con la finalidad que pueda realizar la entrega programada.

El internamiento de los bienes debe realizarse con su respectiva Guía de Remisión, las cuales estarán acordes con las cantidades y unidades de medida indicadas en la Orden de Compra correspondiente y el cronograma de entrega brindado por el área usuaria.

La reposición de los bienes que no reúnan las características solicitadas, se realizará en el plazo máximo de un (1) día calendario, previa suscripción del Acta de Observaciones respectiva por ambas partes, al momento del internamiento. En caso el Contratista se niegue a firmarla se dejará constancia del mismo y se notificará por correo electrónico declarado para la suscripción de contrato.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

- Capacidad legal.
- Experiencia del Postor en la Especialidad.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. CONFORMIDAD DE BIENES

La conformidad y recepción se sujeta a lo dispuesto en la Normatividad de Contrataciones del Estado; la recepción la efectuará el encargado del Almacén central del INSN, la conformidad es responsabilidad del Servicio de Nutrición y Dietética.

7.2. FORMULA DE REAJUSTO

No se considerará el reajuste de precios

7.3. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos **MENSUALES** de acuerdo a las órdenes de compra y efectuada la entrega mensual de acuerdo al cronograma de entrega, teniendo en cuenta que el cronograma de entrega es referencial, pudiendo la cantidad ser modificada de acuerdo a la necesidad de consumo.

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

- Recepción por el encargado del Almacén central del INSN.
- Conformidad del Servicio de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.

7.4. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pantoja Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N. 0111111111

La conformidad del servicio 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 1 año, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

Artículo 40. Responsabilidad del contratista

40.2 En los contratos de bienes y servicios, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contrato puede establecer excepciones para bienes fungibles y/o perecibles, siempre que la naturaleza de estos bienes no se adecue a este plazo.

8. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS.

7.1 Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o validación técnica del Plan HACCP del establecimiento y/o línea de producción expedidos por DIGESA y/o Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por SENASA.

7.1 Impacto ambiental: no aplica

7.2 Condiciones de operación: no aplica

7.3 Embalaje y rotulado

7.3.1 Envase y/o Embalaje

Conforme a los cuadros adjuntos al presente, deberán cumplir con las especificaciones autorizadas, de acuerdo con lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias"

El proveedor es responsable de garantizar que los vehículos sean adecuados para su utilización y están equipados para evitar la exposición de los alimentos en condiciones que puedan afectar su calidad y la integridad sanitaria.

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el artículo 118° y 119° del DS N° 007-98-SA.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos. Los materiales para el envasado, no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso específicos, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Prieto Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.M. 1007

7.3.2 Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y según lo establecido en el artículo N° 117 de D.S. N° 007-98-SA, el cual debe incluir lo siguiente.

- Peso neto.
- Fecha de envasado o producción.
- Fecha de vencimiento y vida útil (de acuerdo al cuadro de especificaciones técnicas).
- Código de lote o identificación del lote
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Condiciones de conservación y almacenamiento.
- El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con características de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.
- Registro sanitario (según corresponda)

7.4 Modalidad de ejecución: no aplica

7.5 Seguros: no aplica

7.6 Garantía comercial: no aplica

7.7 Disponibilidad de servicios y repuesto: no aplica

7.8 Prestaciones accesorias a la prestación principal

7.8.1 Mantenimiento preventivo: no aplica

7.8.2 Soporte técnico: no aplica

7.8.3 Capacitación y/o entrenamiento: no aplica

7.9 Recursos a ser provistos por el proveedor

Vehículo propio y/o alquilado, debidamente acreditado con tarjeta de propiedad o copia de contrato de arrendamiento para el transporte de bienes objeto de la contratación. La documentación solicitada podrá ser en nombre del proveedor y/o de un tercero que abastece los bienes solicitados.

7.10 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

7.10.1 Otras obligaciones

- **Otras obligaciones del contratista**
Cumplimiento del plazo de entregas previstos en la orden de compra
- **Obligaciones de la entidad**
No aplica

7.10.2 Adelantos
No aplica

7.10.3 Subcontratación
No aplica

7.10.4 Confidencialidad
A toda información de la Entidad a la que tenga acceso el postor.

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**

CRONOGRAMA DE ENTREGAS

CRONOGRAMA DE ENTREGAS:

SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGA N° 1	ENTREGA N° 2	ENTREGA N° 3	ENTREGA N° 4	ENTREGA N° 5	ENTREGA N° 6	ENTREGA N° 7	ENTREGA N° 8	ENTREGA N° 9	ENTREGA N° 10	ENTREGA N° 11	ENTREGA N° 12	CANTIDAD x 12 MESES
1	Aceite de Oliva extra virgen	Lt	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
2	Aceite de Ajonjolí	Lt	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
3	Achiote molido seleccionado	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
4	Aji Mirasol (Sin pepa y sin vena)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
5	Aji panca (Sin pepa y sin vena)	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
6	Ajo en polvo	Kg.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
7	Almendras	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
8	Anís en grano	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
9	Arroz Integral	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
10	Café Torrado molido	Kg.	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
11	Canela en Polvo	Kg.	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	2.4
12	Canela entera	Kg.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
13	Cebada Tostada	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
14	Cebolla en Polvo	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
15	Champiñón enlatado x 425	Und.	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
16	Chancaca o Panela x 4 bolas (chipa grande)	Und.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
17	Chicha de Jora X 1 L	Und.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
18	Chocolate para taza x 90 gr.	Und.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
19	Clavo de Olor	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
20	Colapiz por 20 g	Und.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
21	Comino molido seleccionado	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
22	Esencia de Vainilla x 1 litro	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
23	Fideo tornillo tricolor	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
24	Fian instantáneo sabor a vainilla x 5Kg.	Und.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84

NOTA: Las cantidades son referenciales, las mismas que pueden variar de acuerdo a la necesidad propia de la Entidad.

SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGA N° 1	ENTREGA N° 2	ENTREGA N° 3	ENTREGA N° 4	ENTREGA N° 5	ENTREGA N° 6	ENTREGA N° 7	ENTREGA N° 8	ENTREGA N° 9	ENTREGA N° 10	ENTREGA N° 11	ENTREGA N° 12	CANTIDAD x 12 MESES
25	Galleta de soda paq. individual por 34 gr. Aprox	Und.	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
26	Galleta de vainilla x 37 gr. Aprox.	Und.	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
27	Galleta soda a granel	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
28	Gelatina (Sabores variados)	Kg.	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540
29	Gelatina dietética de 19 a 28 g aprox.	Und.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
30	Glutamato monosódico	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
31	Harina de arveja	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
32	Harina de chuño x 25Kg.	Und.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
33	Harina de maiz	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
34	Harina de maíz	Kg.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
35	Harina de siete semillas	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
36	Jarabe de maíz (botella de vidrio o polipropileno desde 580 g)	Und.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
37	Ketchup x 1Kg.	Und.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
38	Kion en polvo (jengibre en polvo)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
39	Laurel (al peso)	Kg.	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	3.6
40	Linaza	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
41	Maicena (Almidón de Maíz)	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
42	Maíz Mote pelado	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
43	Maíz Perlado (Pop Corn)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
44	Maní entero tostado pelado	Kg.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
45	Mayonesa x 1Kg.	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
46	Mensi x 400gr. Aprox	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
47	Mermelada envasada x 1Kg. Aprox (mermelada de diferentes sabores)	Und.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
48	Miel de Abeja	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192

NOTA: Las cantidades son referenciales, las mismas que pueden variar de acuerdo a la necesidad propia de la Entidad.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" -**TERCERA CONVOCATORIA**

SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGA N°1	ENTREGA N°2	ENTREGA N°3	ENTREGA N°4	ENTREGA N°5	ENTREGA N°6	ENTREGA N°7	ENTREGA N°8	ENTREGA N°9	ENTREGA N°10	ENTREGA N°11	ENTREGA N°12	CANTIDAD x 12 MESES
48	Morón Americano	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
50	Mostaza x 1Kg.	Und.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
51	Nuez moscada	Kg.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
52	Orégano seco entero	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
53	Palillo molido	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
54	Paprika en polvo (pimenton en polvo a granel)	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
56	Pasta de tomate o concentrado de tomate	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
58	Pasta wantan	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
57	Pecanas	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
58	Pimienta Negra molido	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
59	Polvo de hornear	Kg.	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
60	Puré papas instantáneo envasado de polietileno x 1 Kg como mínimo	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
61	Romero Molido en polvo	Kg.	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	2.4
62	Salsa Tausi de 500 ml	Und.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
63	Semilla de chía	Kg.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
64	Semola a granel	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
66	Silao x 1Lt.	Und.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
68	Tomillo seco	Kg.	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	2.4
67	Trigo entero pelado	Kg.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
68	Vinagre balsámico x 500 ml	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
69	Vinagre blanco x 1 litro	Lt	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
70	Vinagre tinto x 1 litro	Lt	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240

NOTA: Las cantidades son referenciales, las mismas que pueden variar de acuerdo a la necesidad propia de la Entidad.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos:
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o validación técnica del Plan HACCP del establecimiento y/o línea de producción expedidos por DIGESA y/o Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por SENASA.</p> </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div>
Acreditación:	
<div style="border: 1px solid red; padding: 10px;"> <p>Copia de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) o validación técnica del Plan HACCP del establecimiento y/o línea de producción expedidos por DIGESA y/o Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por SENASA.</p> </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> </div>	

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 141,613.80 (Ciento Cuarenta y Un Mil Seiscientos Trece con 80/100 soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 35,403.45 (Treinta y Cinco Mil Cuatrocientos Tres con 45/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Víveres secos en general.

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 pago¹³, 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 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

¹³ 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".

	<p>caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div><p>Importante</p><p><i>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".</i></p></div>
--	---

**CAPÍTULO IV
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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 PAGO¹⁴

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

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido 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 accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Importante

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de

corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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.

El arbitraje será institucional y resuelto por árbitro único, el cual será organizado y administrado por el Centro de Arbitraje y Resolución de Conflictos de la Pontificia Universidad Católica del Perú, o por el Centro de Arbitraje del Colegio de Abogados de Lima o por el Centro de Arbitraje del Colegio de Ingenieros¹⁶ o Centro de Arbitraje Latinoamericano e Investigaciones Jurídicas – CEAR LATINOAMERICANO¹⁷.

En el procedimiento arbitral ningún plazo podrá ser menor de cinco (5) días hábiles, debiendo asumir la parte que solicita el arbitraje la totalidad de los costos arbitrales que dicho procedimiento genere, con excepción de aquellos costos a que se refieren los literales d), e) y f) del artículo 70 de la Ley de Arbitraje, siendo esta disposición vinculante para los árbitros¹⁸.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

¹⁵ 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).

¹⁶ De acuerdo al Oficio Múltiple n°01-2022-PP/MINSA

¹⁷ De acuerdo al Oficio Múltiple n°D000035-2024-OGA-MINSA

¹⁸ De acuerdo al Oficio Múltiple n°01-2022-PP/MINSA

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 Digitales¹⁹.

¹⁹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3

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 ²⁰		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 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 postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

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

²⁰ 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.

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.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3

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 ²²		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²³		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

²² 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.

²³ Ibídem.

²⁴ Ibídem.

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 compra²⁵

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.

²⁵ 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3

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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3

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°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

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

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

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

|

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3
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]".*

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
1										
2										
3										
4										

²⁹ 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.

³⁰ 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.

³¹ 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”.

³² Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³³ 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.

³⁴ Consignar en la moneda establecida en las bases.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 “SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES” -**TERCERA CONVOCATORIA**

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°01-2025-INSN-2 "SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS NO INCLUIDOS EN
EL LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS COMUNES, REQUERIDOS POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA UN PERÍODO DE 12 MESES" - **TERCERA CONVOCATORIA**
ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3
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/rnp/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
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3
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://www2.trabajo.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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-INSN-3

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.