

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O 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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	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:

N°	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, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN

“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE
BIENES**

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR
EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN
BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”**



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 el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. 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 habilitado 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 “Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)” 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.*



Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor

público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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 Digitales¹). 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.

El monto de la oferta 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 o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

Importante



¹ 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.

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el periodo establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y periodo de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del periodo de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida



en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre “Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica”, quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho 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.*
- *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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.



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 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.

Importante

- 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 original, 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 artículo 149 del Reglamento.*
- 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. 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.*

3.2.2. 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-emitar-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.

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 600 BREÑA
Teléfono: : (01) 330-0066
Correo electrónico: : jagueroa@insn.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de “**SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES**”.

PAQUETE N° 01	SUB ITEM	DENOMINACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Verduras	1	Papa canchan calidad extra	Kg	24,000
	2	Papa blanca (Yungay calidad extra)	Kg	24,000
	3	Papa peruanita calidad extra	Kg	24,000
	4	Ajo entero categoría primera	Kg	1,800
	5	Col crespita calidad extra	Kg	576
	6	Choclo entero categoría extra	Kg	7,200
	7	Limón categoría extra	Kg	4,800
	8	Vainita categoría extra	Kg	1,920
	9	Yuca categoría extra	Kg	7,200
	10	Zapallo tipo macre categoría primera	Kg	9,600

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDUM N° 346-OEA-INSN-2024** de fecha **12 de junio del 2024**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios



Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ Cinco con 00/100 soles (S/ 5.00) en caja de la entidad, Av. Brasil 600 – Breña. La copia se entregará en la Oficina de Licitaciones, sito en el segundo piso pabellón administrativo (Av. Brasil 600, Breña) en el horario de 08: a 16:00 horas.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31954, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31955, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria.
- Decreto Supremo N°082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N°30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N°344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30225
- Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N°377-2019-EF, N°168-2020- EF, N°250-2020-EF y N°162-2021-EF.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Ley N°27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**).
- b) 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 – PIDE² 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.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) 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° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente



² 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/>

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

sección de las bases.

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

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en soles.

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentación de presentación obligatoria” y “Documentación de presentación facultativa”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) 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 – PIDE³ 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).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

³ 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/>

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, 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 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. 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

- 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 Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.



2.4. PERFECCIONAMIENTO EL 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.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.



PERÚ

MINISTERIO DE
SALUD

INSTITUTO
NACIONAL DE
SALUD DEL NIÑO

Año del Bicentenario de la consolidación de
nuestra independencia, y de la conmemoración
de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES.**

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACION

DENOMINACIÓN

Suministro de verduras frescas requerido por el Servicio de Nutrición y Dietética del INSN Breña para el periodo de 24 meses.

FINALIDAD PÚBLICA

Adquisición de verduras frescas por el Servicio de Nutrición y Dietética del INSN Breña por el periodo de 24 meses, la cual será destinada 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.

2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA X MES	CANTIDAD x 24 MESES
1	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KG	1000	24000
2	PAPA BLANCA (YUNGAY CALIDAD EXTRA)	KG	1000	24000
3	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	KG	1000	24000
4	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KG	75	1800
5	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KG	24	576
6	CHOCLO ENTERO CATEGORÍA EXTRA	UND	300	7200
7	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KG	200	4800
8	VAINITA CATEGORÍA EXTRA	KG	80	1920
9	YUCA CATEGORÍA EXTRA	KG	300	7200
10	ZAPALLO TIPO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KG	400	9600

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se adjunta ficha técnica vigente del bien.

2.1.1. ENVASE

Según ficha técnica del bien.

2.1.2. EMBALAJE

Según ficha técnica del bien, que contienen las precisiones correspondientes

Asimismo, el proveedor es responsable de garantizar que los vehículos sean adecuados para su utilización y están equipados para evitar la exposición del alimento a condiciones que puedan afectar su calidad y la integridad sanitaria.

2.1.3. ROTULADO

Según ficha técnica del bien.

3. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
Nutricionista Asistencial
C. 115, N° 2687

Página 1 de 11





PERÚ	MINISTERIO DE SALUD	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO	"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"
------	---------------------	--------------------------------------	---

3.1. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

3.1.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega del producto se realizará en las instalaciones del Almacén Central del Instituto Nacional de Salud del Niño Breña, sito Av. Brasil N° 600 – Breña – Lima – Lima, en el horario de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 11:00 a.m., según cronograma proporcionado por el área usuaria

3.1.2. PLAZO DE ENTREGA

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución de la prestación es VEINTICUATRO (24) 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.

PLAZO DE ENTREGA

El bien 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 Servicio de Nutrición y Dietética, los ingresos por la naturaleza del bien será dos (02) veces por semana 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.

3.2. FORMA DE ENTREGA

3.2.1. FORMA DE ENTREGA

EL INTERNAMIENTO el internamiento de las verduras frescas se realizará en el Almacén Central del INSN, debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias del producto solicitado. El internamiento será dos veces por semana de acuerdo a la naturaleza del bien, en el horario de 8:00am a 11:00am.

LA RECEPCIÓN: A cargo de Almacén Central y Servicio de Nutrición y Dietética.

- Verificará la cantidad que ingrese al almacén, quien recibirá la cantidad de acuerdo a la programación (cronograma) entregada por el Servicio de Nutrición.
- La frecuencia de entrega será dos veces, el mismo que deberá ingresar los días solicitados 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)



Lic. Candy M. Prieto Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N.P. N° 2897

Página 2 de 11

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

36



PERÚ

MINISTERIO DE
SALUD

INSTITUTO
NACIONAL DE
SALUD DEL NIÑO

Año del Bicentenario de la consolidación de
nuestra Independencia, y de la conmemoración
de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

días calendario posterior a la notificación de la orden de compra, con la finalidad que pueda realizar la entrega programada.

EL TRANSPORTE, el Contratista deberá contar con vehículos acondicionados para el traslado del producto.

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 y libre de olores.
- Exentos de proliferación de hongos, de insectos y de cualquier material contaminado.
- Hermético para evitar el ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc).
- El vehículo debe de garantizar el cumplimiento de la cadena de frío, para los productos congelados y cumpliendo los parámetros de temperatura.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.
- El medio de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene, para evitar la alteración de los productos.
- El transporte de los productos debe ser en un vehículo cerrado, desinfectado y debidamente acondicionado que mantenga las condiciones de temperatura idónea para el transporte de alimentos

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.

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD:

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:

- El Contratista deberá de proporcionar los EPP de bioseguridad mínimos.
- Gorro de protección personal, mascarilla o protector bucal.
- Uniforme limpio (Pantalón, polo y/o camisa), el personal de la empresa contratista deberá utilizar la indumentaria en todo momento, el mismo que deberá estar limpio y en buenas condiciones.
- Fotocheck (Nombre completo, DNI y razón social.).

3.2.2. MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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 y Dietética, debe cumplir con las normativas vigentes.

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.



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
Nutricionista Asistencial

Página 3 de 11



PERÚ	MINISTERIO DE SALUD	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO	Año del Bicentenario: de la consolidación de nuestra independencia; y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho
------	---------------------	--------------------------------------	--

4. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

4.1. ADELANTOS

No aplica.

4.2. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción será otorgada por el Almacén Central y la conformidad será otorgada por el Servicio de Nutrición y Dietética en el plazo máximo de (15) días de producida la recepción.

4.3. 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.

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

- Recepción del encargado del Almacén Central del INSN.
- Informe del funcionario responsable del 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 N° 600 – Breña – Lima – Lima, en el horario de 8:00 a 14:00 de Lunes a Viernes.

4.4. REAJUSTE DE LOS PAGOS

En este procedimiento no se considerará reajuste de pagos.

4.5. PENALIDADES

Si el proveedor 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, conforme el numeral 162.1 del Artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula 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 tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40.
- Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25
 - Para obras: F = 0.15

4.6. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No aplica.

4.7. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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.



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Castro Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.D. N° 2867

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

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN

“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

34



PERÚ	MINISTERIO DE SALUD	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO	Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho
------	---------------------	--------------------------------------	--

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

4.8. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

No se incluye condiciones.

4.9. OTRAS CONDICIONES, SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL, DE SER EL CASO.

4.9.1. El Contratista deberá cumplir con lo establecido en las siguientes normas sanitarias:

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

4.9.2. CONFIDENCIALIDAD

Se debe mantener la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que tenga acceso el proveedor que se encuentre relacionada con la prestación, quedando terminantemente prohibido revelar la misma a terceros. La obligación comprende desde la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución de la prestación y la información producida una vez se haya concluido la prestación.

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Se adjunta los Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria.



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Randy M. Pantoja Mendoza
Rubricado Antecedente
C.N.P. N° 2867

establecer excepciones para bienes fungibles y/o perecibles, siempre que la naturaleza de estos bienes no se adecue a este plazo.

Página 6 de 11



PERÚ	MINISTERIO DE SALUD	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO	Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho
------	---------------------	--------------------------------------	---

4.10. PRECISIONES DE LOS BIENES A SER SUMINISTRADOS

ITEM	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIÓN
1	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	<p>Precisión 1</p> <ul style="list-style-type: none"> La entidad requiere papa canchán calidad extra de calibre primera. <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> La entidad requiere que la papas canchán calidad extra ingrese en cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. Peso neto del producto por envase debe ser aproximadamente de 15 a 18 kg. Características del envase: caja de plástico virgen tipo cosecheras de color verde, peso del envase de 1.5 a 1.7 kg. <p>Precisión 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.
2	PAPA BLANCA (YUNGAY CALIDAD EXTRA)	<p>Precisión 1</p> <ul style="list-style-type: none"> La entidad requiere papa yungay calidad extra de calibre primera. <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> La entidad requiere que la papa yungay calidad extra ingrese en cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. Peso neto del producto por envase debe ser aproximadamente de 15 a 18 kg. Características del envase: caja de plástico virgen tipo cosecheras de color verde, peso del envase de 1.5 a 1.7 kg. <p>Precisión 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.
3	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	<p>Precisión 1</p> <ul style="list-style-type: none"> La entidad requiere papa peruanita calidad extra de calibre primera. <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> La entidad requiere que la papa peruanita calidad extra ingrese en cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. Peso neto del producto por envase debe ser aproximadamente de 15 a 18 kg. Características del envase: caja de plástico virgen tipo cosecheras de color verde, peso del envase de 1.5 a 1.7 kg. <p>Precisión 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.
4	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	<p>Precisión 1</p> <p>Ninguna</p> <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> La entidad requiere que el ajo entero categoría primera ingrese en: Envase primario: bolsa de polietileno de uso alimentario micro perforado, sellado herméticamente. Peso aproximado de 8 a 10 kg. Envase secundario: cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. Peso neto del producto por envase debe ser aproximadamente de 8 kg a 10 kg.



Lic. Candy M. Vetto Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.I.P. N° 2867

Página 6 de 11



PERÚ	MINISTERIO DE SALUD	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO	"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"
------	---------------------	--------------------------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Características del envase: cajas de plástico virgen cosecheras de color verde, peso del envase de 1.5 kg a 1.7 kg. <p>Precisión 3: Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.</p>
5	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	<p>Precisión 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ninguna <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad requiere que la col crespa calidad extra, ingrese en cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. - Peso neto del producto por envase debe ser aproximadamente de 6 kg a 8 kg. - Características del envase: cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde, peso del envase de 1.5 a 1.7 kg. <p>Precisión 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.
6	CHOCLO ENTERO CATEGORÍA EXTRA	<p>Precisión 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad convocante requiere choclo entero categoría extra o primera mayor a 14 cm. <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad requiere que los choclos enteros categoría extra o primera sean acondicionados en cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. - Peso neto del producto por envase debe ser aproximadamente de 15 a 20 kg. - Características del envase: caja de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. Peso del envase de 1.5 kg a 1.7 kg. <p>Precisión 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.
7	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	<p>Precisión 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad requiere limón categoría extra de calibre B. <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad convocante requiere que la limón categoría extra ingrese en cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. Peso neto del producto por envase debe ser aproximadamente de 15 kg a 20kg. - Características del envase: cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde, peso del envase de 1.5 kg a 1.7 kg. <p>Precisión 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.
8	VAINITA CATEGORÍA EXTRA	<p>Precisión 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ninguna <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad requiere que la vainita categoría extra ingrese en cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. - Peso neto del producto por envase de 15 kg a 20 kg - Características del envase: cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde, peso del envase de 1.5 kg a 1.7 kg. <p>Precisión 3</p>



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Gandy M. Motta Pacheco
Nutricionista Asistencial
C.O.P. N° 2017

Página 7 de 11



PERÚ	MINISTERIO DE SALUD	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO	Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho
------	---------------------	--------------------------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.
9	YUCA CATEGORÍA EXTRA	<p>Precisión 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad requiere yuca categoría extra, calibre B <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad requiere que la yuca categoría extra ingrese en cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. - Peso neto del producto por envase de 15 kg a 20 kg - Características del envase: cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde, peso del envase de 1.5 kg a 1.7 kg. <p>Precisión 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.
10	ZAPALLO TIPO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	<p>Precisión 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ninguna <p>Precisión 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad requiere que el zapallo tipo macre categoría primera ingrese en cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde. - Características del envase: cajas de plástico virgen tipo cosecheras de color verde, peso del envase de 1.5 kg a 1.7 kg. <p>Precisión 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe cumplir con todo lo especificado en la ficha técnica.



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N.P. N° 2587

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

29

Página 10 de 11

PERU MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
"Año del Bicentenario de la consolidación de
nuestra independencia, y de la conmemoración
de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO N° 1 CRONOGRAMA

N°	DESCRIPCIÓN	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 a 12 MESES
1	PAPA CANCHÁN CALIDAD EXTRA	KG	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
2	PAPA BLANCA (YUNGAY CALIDAD EXTRA)	KG	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
3	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	KG	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
4	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
5	COL ORESPA CALIDAD EXTRA	KG	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
6	CHOCLO ENTERO CATEGORÍA EXTRA	UND	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
7	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
8	VAINITA CATEGORÍA EXTRA	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
9	YUCA CATEGORÍA EXTRA	KG	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
10	ZAPALLO TIPO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KG	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800

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



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Luz, García, 11 de Mayo 2020
Vicepresidente Ejecutivo
C/O. N° 2652

N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	Entrega N° 13	Entrega N° 14	Entrega N° 15	Entrega N° 16	Entrega N° 17	Entrega N° 18	Entrega N° 19	Entrega N° 20	Entrega N° 21	Entrega N° 22	Entrega N° 23	Entrega N° 24	CANTIDAD x 24 MESES
1	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KG	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	24000
2	PAPA BLANCA (YUNGAY CALIDAD EXTRA)	KG	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	24000
3	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	KG	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	24000
4	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	1800
5	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KG	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	576
6	CHOCLO ENTERO CATEGORIA EXTRA	UND	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	7200
7	LIMÓN CATEGORIA EXTRA	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	4800
8	VAINITA CATEGORIA EXTRA	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	1920
9	YUCA CATEGORIA EXTRA	KG	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	7200
10	ZAPALLO TIPO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	9600

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. Prieto Mendoza
Nutricionista Asesora
N.P. N° 2667

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Sub Ítem 01:

15

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA CANCHÁN CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general:	: La variedad Canchán, también conocida como “papa rosada” por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa Canchán calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																				
CALIDAD																						
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																				
Tamaño¹	<table><tr><td>Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td></td><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>134-102</td><td>101-75</td><td>74-49</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>107-72</td><td>71-51</td><td>50-38</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>639-320</td><td>319-155</td><td>154-29</td></tr></table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres				Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	134-102	101-75	74-49	D menor (mm)	107-72	71-51	50-38	Peso (g)	639-320	319-155	154-29
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																					
	Extra		Primera	Segunda																		
D mayor (mm)	134-102		101-75	74-49																		
D menor (mm)	107-72		71-51	50-38																		
Peso (g)	639-320		319-155	154-29																		
Sanidad y aspecto																						
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																					
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																					
- Brotamiento	0% m/m																					
- Verdeamiento	0% m/m																					
- Pudrición seca	0% m/m																					
- Pudrición húmeda	0% m/m																					
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																					
- Mezclas varietales	0% m/m																					
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																					



¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

Versión 07

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 1 de 2

Lic. Cándy M. Vento Mendoza
Nutricionista Asesor
C.N.P. N° 2367

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

14

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa Canchán calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Canchán calidad extra de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Canchán calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Sub ítem 02:

11

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancochado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa Yungay calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																				
CALIDAD																						
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características: - Forma oval – chatos tamaño grande y compactas. - Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número. - Pulpa cremosa amarillenta.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																				
Tamaño¹	<table><tr><td>Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td></td><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres				Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	151-104	103-73	77-45	D menor (mm)	101-61	60-45	44-32	Peso (g)	710-321	320-132	131-20
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																					
	Extra		Primera	Segunda																		
D mayor (mm)	151-104		103-73	77-45																		
D menor (mm)	101-61		60-45	44-32																		
Peso (g)	710-321		320-132	131-20																		
Sanidad y aspecto																						
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																					
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																					
- Brotamiento	0% m/m																					
- Verdeamiento	0% m/m																					
- Pudrición seca	0% m/m																					
- Pudrición húmeda	0% m/m																					
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																					
- Mezclas varietales	0% m/m																					
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																					

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

Versión 08

Página 1 de 2

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Cándida M. Prieto Mendoza
Nutricionista Asesor
C.N.P. N° 2867

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
"SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES"

10

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa Yungay calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Yungay calidad extra de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 08

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 2 de 2

Lic. Cindy M. Pantoja Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N.P. N° 2867



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
"SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES"

Sub ítem 03:

13

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : PAPA PERUANITA GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La variedad peruanita tiene pulpa color amarillo y el uso sugerido es sancochado, puré.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa peruanita calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA																			
CALIDAD																								
Uniformidad		Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad peruanita deben presentar las siguientes características: - Forma oblonga. - Piel de 2 colores: rojo-morado y amarillo, ojos semi profundos. - Pulpa de color amarilla.																						
Tamaño ¹		<table><tr><td rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>130-88</td><td>87-60</td><td>59-50</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>98-63</td><td>62-45</td><td>44-40</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>509-265</td><td>264-56</td><td>55-45</td></tr></table>				Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	130-88	87-60	59-50	D menor (mm)	98-63	62-45	44-40	Peso (g)	509-265	264-56	55-45
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																							
	Extra	Primera	Segunda																					
D mayor (mm)	130-88	87-60	59-50																					
D menor (mm)	98-63	62-45	44-40																					
Peso (g)	509-265	264-56	55-45																					
Sanidad y aspecto		NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																						
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																							
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																							
- Brotamiento	0% m/m																							
- Verdeamiento	0% m/m																							
- Pudrición seca	0% m/m																							
- Pudrición húmeda	0% m/m																							
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																							
- Mezclas varietales	0% m/m																							
Porcentaje máximo acumulado	Máximo 5% m/m																							



¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

Versión 08

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 1 de 2

Lic. Candy M. Pantoja Mendoza
Nº de registro profesional
C.N.P. N° 2867

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

12

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa peruanita calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa peruanita calidad extra de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa peruanita calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Sub ítem 04:

27

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AJO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: AJO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie <i>Allium sativum</i> L. de la familia <i>Amaryllidaceae</i> .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<p>Los ajos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros, compactos y bien formados. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable). - Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto. - Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos. - Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación. - Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad. 	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Categoría, sanidad y aspecto		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 9% (en masa del producto por unidad de envase)	
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos)	Máximo 1% (en masa del producto por unidad de envase)	



Versión 08

Página 1 de 3

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Cindy M. Prieto Mendoza
Nomenclatura Asesorial
N.º 007

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

26

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible.		
Pudrición	0%	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera, debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "primera";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 08

Página 2 de 3



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Candy M. Pantoja Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N.P. N° 7767

25

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
"SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES"

Sub ítem 05:

21

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: COL CRESPA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: COL CRESPA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Sabauda</i> L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La col (sinónimo de repollo¹) crespa calidad extra debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

La col crespa calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Típico del cultivar	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Forma	Típica del cultivar	
Consistencia	Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.	
Sanidad	Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.	
Factores de calidad		
Tamaño (relación diámetro/peso)	- Diámetro mínimo: 31 cm - Peso mínimo: 6 000 g Tolerancia: 5% de coles de calidad inmediata inferior.	
Consistencia	0% de cabezas blandas	
Longitud del tocón	4 cm Tolerancia: +1 cm 3% de coles con más de 5 cm de longitud del tocón. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.	

¹ Según la Real Academia de la Lengua Española, la palabra "col" es sinónimo de "repollo".

Versión 08

Página 1 de 3



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Lic. Cándido M. Prieto Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N.D. N° 1017

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

20

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
N° de hojas cobertoras		8 – 12 (± 2) Tolerancia: 0%	
Daños entomológicos (plagas)	Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.)	0%	
	Decoloración, pudrición, Fumagina producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>)	Máximo 2%	
	Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>)	0%	
Daños fitopatológicos	Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i>)	0%	
	Manchas (producida por Mildiú)	0%	
Defectos comerciales	Cabeza reventada	Máximo 2%	
	Cabeza magullada	Máximo 2%	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La col crespa calidad extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

La col crespa calidad extra debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 08

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 2 de 3

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
Rudicón de Asistencia
C.N.P. N° 2017



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

19

El rotulado de la col cresspa calidad extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- calidad extra;
- tamaño;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Sub ítem 06:

24

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA
Denominación técnica	:	CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA
Unidad de medida	:	UNIDAD
Descripción general	:	Es el maíz <i>Zea mays</i> L. <i>amilácea</i> St, en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<p>La mazorca de choclo debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envolventes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. 	<p>NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición</p>
Color de los granos	Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Forma del choclo y granos de choclo	<p>La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.</p> <p>Los granos de choclo son anchos y achatados.</p>	



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice)		Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo	Mayor a 14,00 cm
		Otras variedades de choclo	Mayor a 12,00 cm
Categoría		Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar, tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica.	
Tolerancias	Tamaño	Hasta 10% en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.	
	Presencia de indicios de podredumbre	0,0%	
	Presencia de insectos	0,0%	
	Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color	Máximo 5,0%	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	
		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño del Choclo categoría extra o primera requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2. Envase y/o embalaje

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deben ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Los choclos categoría extra o primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

22

que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del choclo categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío, deben cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019):

- identificación: nombre (“choclo o maíz choclo”);
- dirección del envasador y/o expedidor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Sub ítem 07:

10

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: LIMÓN CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: LIMÓN SUTIL CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Citrus aurantifolia</i> (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

El limón categoría extra debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El contenido mínimo de jugo de limón categoría extra debe ser del 40% con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. 	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<p>Los limones de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Cinco por ciento, en número o peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	

Versión 04

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 1 de 3



Lic. Candy E.A. P. 011.006:2005
Nutrición y Dietética
C.N.D. N° 7557

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

17

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría extra, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p>Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.															

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Limón categoría extra de calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Candy M. Pineda Mendoza
Nutricionista Profesional
C.N.P. N° 5857

2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría extra debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Sub ítem 08:

9

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : VAINITA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : VAINITA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie *Phaseolus vulgaris* L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainitas calidad extra deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Las vainitas calidad extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Fibrosidad	Vainita con fibrosidad incipiente (grado 1: Identificable por el hecho de que no presenta dificultad al rompimiento, quedando las dos partes netamente separadas y no produciéndose rasgaduras en las paredes de la vainita). Tolerancia: 5% de frutos ligeramente fibrosos (grado 2: Vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistente al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita).	
Afriolamiento	Frutos no afriolados (grado 1: Vainita no afriolada, la que presenta una forma normal en huso y sin sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa el desarrollo incipiente de la semilla y un tejido translúcido que llena la cavidad interna de la vainita). Tolerancia: Máximo 5% de frutos ligeramente afriolados (grado 2: Vainita ligeramente afriolada la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna,	



Versión 07

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Página 1 de 3

Lic. Candy M. Preito Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N.P. N° 2867

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

8

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		quedando un pequeño espacio vacío).	
Daños mecánicos		0%	
Daños químicos (quemaduras)		0%	
Forma		Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: - Máximo 5% de frutos deformes.	
Color		La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. No se permiten variaciones de color.	
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)	Diámetro menor	Máximo 0,8 cm	
	Peso	Máximo 7 g	
	Tolerancia	Máximo de 10% de frutos de calidad inmediata inferior.	
Longitud		Máximo 11 cm Tolerancia: Máximo 5% de frutos con longitudes de hasta 14 cm.	
Sanidad		Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.	
<u>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</u>			
- Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia</i> sp)		Máximo 1% de vainitas con perforaciones.	
- Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pesudoplusia</i> y <i>Prodenia</i> sp)		0%	
<u>Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)</u>			
- Pústulas en la vainita (producida por Roya)		Máximo 1% de vainitas con pústulas.	
- Pudrición seca (Antracnosis)		0%	
- Pudrición húmeda (Esclerotiosis)		0%	
<u>Tolerancia acumulativa</u>		Máximo 10%	

Versión 07

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Página 2 de 3

Lic. Candy M. Prieto Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N.P. N°12867



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

7

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainitas calidad extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío de las vainitas calidad extra, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021):

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Sub ítem 09:

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : YUCA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las *Euphorbiaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La yuca categoría extra debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca categoría extra deben ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

La yuca categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>La yuca debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar entera.- Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.- Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil.- Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto.- Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas.- Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños.- Ser de consistencia firme.- Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras.- Estar exenta de pérdida de color en la pulpa. <p>El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro.</p> <p>El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud.</p>	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE, 1ª Edición
Clasificación y tolerancia de calidad	Las yucas (mandioca) de categoría extra deben ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No debe tener defectos, salvo	

Versión 07

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 1 de 3



Lic. Candy M. Panto Mendoza
Nutricionista Hospitalaria
N.P. N° 7667

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

5

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	<p>defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> El 5%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p>									
Calibre	<p>La yuca categoría extra se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>> 8,0</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0	
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3,5 - 6,0									
B	6,1 - 8,0									
C	> 8,0									
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la yuca categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: yuca categoría extra, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría extra del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 07

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Página 2 de 3

Lic. Cándida M. Prieto Mendoza
FARMACÉUTICA ASISTENCIAL
C.N.P. N° 2247



Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca categoría extra, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Cada envase de yuca categoría extra debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría extra;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- peso neto;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Sub ítem 10:

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Presentación		Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Sanidad		Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
Madurez	Dureza de cáscara	Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
	Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	



Versión 04

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
Lic. Condy M. Pantoja Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.N.P. N° 2887

Página 1 de 3

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.	
	El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	
Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño	Peso mínimo 25 kg	
<u>Tolerancia de Defectos</u>		
- Magulladuras y rajaduras	Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
- Cortes	0%	
Tolerancia acumulativa	No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macre categoría primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 04

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO
LIG. GARCÍA M. Puerto Mendoza
Nutricionista Asistencial
C.R.P. N° 2867
Página 2 de 3

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN

“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Versión 04

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO

Página 3 de 3

Lic. Candy M. Panto Mendoza
Nutricionista Asistencial
N.P. N° 1767

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN

“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.



CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

[El texto redactado en letra cursiva, está referido a información referencial a tener en cuenta por la Entidad y no deberá incluirse en las Bases Estandarizadas]

OBJETIVO

Orientar a las Entidades en la elaboración de las Bases Estandarizadas del procedimiento de Subasta Inversa Electrónica - SIE para la contratación de bienes comunes. El presente documento de Información Complementaria está constituido por las siguientes partes:

Parte I - REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR DEL BIEN

La información contenida en esta parte precisará los requisitos documentarios mínimos y vigentes que deberá presentar el proveedor en un procedimiento de selección, de tal forma que se acredite el llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación, según la reglamentación aplicable en el territorio nacional; asimismo, la inclusión de los referidos requisitos mínimos en las Bases para la convocatoria de una SIE, se realizará en el Capítulo IV “Requisitos de Habilitación” de las Bases Estandarizadas aprobadas por el OSCE. De acuerdo a los ítems solicitadas en las fichas técnicas aprobadas, incluidas en el expediente.



N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
143	PAPA CANCHÁN CALIDAD EXTRA	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
155	PAPA BLANCA (YUNGAY CALIDAD EXTRA)	
152	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	
22	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	
19	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
69	CHOCLO ENTERO CATEGORÍA EXTRA	
184	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos
187	VAINITA CATEGORÍA EXTRA	
191	YUCA CATEGORÍA EXTRA	
	ZAPALLO TIPO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.



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 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 [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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 del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, 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 el concepto, monto y vigencia siguiente:

- 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.”

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, 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 podrá 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 CONTROVERSIAS⁹

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

⁹ 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).



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del 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 podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [REDACTED]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN 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, 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 Digitales¹⁰.



¹⁰ 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>

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN

“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

ANEXOS



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN

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 ¹¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

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.

¹¹ 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹² 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.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN**

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 ¹³		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹³ 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibidem

¹⁵ Ibidem



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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.



¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN**
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
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 Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]



- OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO BREÑA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
“SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS REQUERIDO POR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL INSN BREÑA PARA EL PERIODO DE 24 MESES”

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
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.



ANEXO N° 7

**PRECIO DE LA OFERTA
(EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)**

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2024-INSN
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	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 de la prestación 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

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]”.

