

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

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



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

### 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> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </div>	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> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </div>	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> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul> </div>	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 sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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



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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN** PRIMERA CONVOCATORIA

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>** **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS –VERDURAS**

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

### 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

### **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

### **Importante**

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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



*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS**  
 RUC N° : **20514964778**  
 Domicilio legal : **AV. ANGAMOS ESTE N° 2520 - SURQUILLO**  
 Teléfono: : **201-6500 ANEXO N° 1177**  
 Correo electrónico: : [srodriguez@inen.sld.pe](mailto:srodriguez@inen.sld.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de Adquisición de Alimentos Frescos –Verduras

OBJETO DE CONTRATACIÓN	ÍTEM PAQUETE	DETALLE		
		Descripción	Cantidad	Unidad de medida
<b>PRESTACIÓN PRINCIPAL: ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS – VERDURAS</b>	<b>VERDURAS</b>	ACELGA (AL PESO)	420	KLG
		AJÍ LIMO (AL PESO)	24	KLG
		AJÍ MIRASOL (AL PESO)	84	KLG
		AJÍ PANCA (AL PESO)	180	KLG
		AJÍ VERDE	480	KLG
		AJO PELADO A GRANEL	1,440	KLG
		ALBAHACA (AL PESO)	120	KLG
		ALCACHOFA PELADA (AL PESO)	1,800	KLG
		ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	192	KLG
		APIO (AL PESO)	3,600	KLG
		BETERRAGA (AL PESO)	7,200	KLG
		BROCOLI (AL PESO)	4,800	KLG
		CAIGUA TIPO CRIOLLO	5,400	KLG
		CAIGUA TIPO CHILENA	4,200	KLG
		CEBOLLA ROJA (AL PESO)	18,000	KLG
		CEBOLLA CHINA (AL PESO)	192	KLG
		CEDRON (AL PESO)	48	KLG
		CHAMPIÑÓN (AL PESO)	840	KLG

	CHINCHO (AL PESO)	180	KLG
	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	3,600	KLG
	CHOCLO MOLIDO	420	KLG
	COL CHINA (AL PESO)	240	KLG
	COLIFLOR (AL PESO)	600	KLG
	CULANTRO (AL PESO)	192	KLG
	ESPINACA (AL PESO)	1,680	KLG
	FRIJOL CHINO	360	KLG
	FRIJOL VERDE	600	KLG
	HABA FRESCA	600	KLG
	HIERBA BUENA (AL PESO)	24	KLG
	HIERBA LUISA (AL PESO)	60	KLG
	HUACATAY (AL PESO)	60	KLG
	KIÓN FRESCO (AL PESO)	192	KLG
	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	120	KLG
	MENTA (AL PESO)	48	KLG
	NABO (AL PESO)	480	KLG
	OLLUCO	4,200	KLG
	OREGANO FRESCO (AL PESO)	36	KLG
	PACCHOY (AL PESO)	192	KLG
	PALLAR VERDE	600	KLG
	PAPA AMARILLA	7,200	KLG
	PEPINILLO (AL PESO)	3,600	KLG
	PEREJIL (AL PESO)	180	KLG
	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	3,600	KLG
	PORO (AL PESO)	1,200	KLG
	ROCOTO (AL PESO)	180	KLG
	ROMERO (AL PESO)	48	KLG
	TOMATE (AL PESO)	7,200	KLG
	TORONJIL (AL PESO)	60	KLG
	ZANAHORIA (AL PESO)	12,000	KLG
	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	600	KLG
	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	24	KLG

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Administración N° 000035-2022-OGA/INEN el 28 de febrero de 2022.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios y Donaciones y Transferencias

#### **Importante**

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

#### Plazo de Ejecución

El plazo de ejecución es de Trescientos Sesenta y Cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computa desde el día siguiente de firmado el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### **CRONOGRAMA DE ENTREGA**

REQUERIMIENTO ANUAL ESTIMADO DE ALIMENTOS FRESCOS VERDURAS																
N°	PRODUCTO	UND MED	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	TOTAL	
1	ACELGA (AL PESO)	Kg.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420	
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	
3	AJI MIRASOL (AL PESO)	Kg.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84	
4	AJI PANCA (AL PESO)	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180	
5	AJI VERDE	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480	
6	AJO PELADO A GRANEL	Kg.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440	
7	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120	
8	ALCACHOFA PELADA (AL PESO)	Kg.	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800	
9	ARVEJA CHINA (JOLANTAO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192	
10	APIO (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600	
11	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200	
12	BROCOLI (AL PESO)	Kg.	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800	
13	CAIHUA TIPO CHILENA	Kg.	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200	
14	CAIHUAS TIPO CRIOLLO	Kg.	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400	
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kg.	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000	
16	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192	
17	CEDRON	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
18	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840	
19	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180	
20	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600	
21	CHOCLO MOLIDO	Kg.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420	
22	COL CHINA (AL PESO)	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	
23	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	
24	CULANTRO (AL PESO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192	
25	ESPINACA (AL PESO)	Kg.	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1680	
26	FREJOL CHINO	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
27	FREJOL VERDE	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	
28	HABA FRESCA	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	
29	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	
30	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	
31	HUACATAY (AL PESO)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	
32	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192	
33	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120	
34	MENTA (AL PESO)	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
35	NABO (AL PESO)	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480	
36	OLLUCO	Kg.	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200	
37	OREGANO FRESCO	Kg.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	



38	PACCHOY ( Al peso)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
39	PALLAR VERDE	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
40	PAPA AMARILLA	Kg.	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
41	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
42	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
43	PIMIENTOS MORRÓN (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
44	PORO (AL PESO)	Kg.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
45	ROCOTO AL PESO	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
46	ROMERO AL PESO	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
47	TOMATE (AL PESO)	Kg.	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
48	TORONJIL (AL PESO)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
49	ZANAHORIA (AL PESO)	Kg.	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
50	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24

Las cantidades pueden variar de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

### PLAZO DE ENTREGA

Las entregas se realizarán a los tres (03) días calendario contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra mensualmente, con el detalle de las entregas semanales de la siguiente manera durante los 24 meses, las cantidades semanales pueden variar de acuerdo a la necesidad del bien:

la necesidad del bien.

N°	PRODUCTO	UND MED	TOTAL	CRONOGRAMA MENSUAL											TOTAL MES
				DIST. DE METAS		1ra. Semana		2da. Semana		3ra. Semana		4ta semana			
				SIS	USUARIO	mar.	vier.	mar.	vier.	mar.	vier.	mar	vier		
1	ACELGA (AL PESO)	Kg.	420	335	85			15				20		35	
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	Kg.	24		24			2						2	
3	AJI MIRASOL (AL PESO)	Kg.	84		84	1	1	1	1	1	1	1		7	
4	AJI PANCA (AL PESO)	Kg.	180		180	2	2	2	2	2	2	2	1	15	
5	AJI VERDE	Kg.	480		480	5	5	5	5	5	5	5	5	40	
6	AJO PELADO A GRANEL	Kg.	1440	360	1080	15	15	15	15	15	15	15	15	120	
7	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.	120		120			5			5			10	
8	ALCACHOFA PELADA (AL PESO)	Kg.	1800	1440	360	20	20	20	20	20	10	20	20	150	
9	ARVEJA CHINA (JOLANTAO)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16	
10	APIO (AL PESO)	Kg.	3600	2160	1440	40	40	40	30	40	30	40	40	300	
11	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.	7200	1800	5400	80	70	80	70	80	70	80	70	600	
12	BROCOLI (AL PESO)	Kg.	4800		4800	60	40	60	40	60	40	60	40	400	
13	CAIHUA TIPO CHILENA	Kg.	4200	1050	3150	60	30	50	30	60	30	60	30	350	
14	CAIHUAS TIPO CRIOLLO	Kg.	5400		5400	60	50	60	60	60	50	60	50	450	
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kg.	18000	5400	12600	190	190	190	190	190	190	180	180	1500	
16	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.	192		192	2	2	2	2	2	2	2	2	16	
17	CEDRON	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4	
18	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.	840	440	400	15	15	15		10		15		70	
19	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	180		180	2	2	2	2	1	2	2	2	15	
20	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	Kg.	3600	900	2700	40	40	40	30	40	40	40	30	300	
21	CHOCLO MOLIDO	Kg.	420	420				35						35	



22	COL CHINA (AL PESO)	Kg.	240	120	120	3	2	3	3	2	3	2	2	20
23	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.	600		600			50						50
24	CULANTRO (AL PESO)	Kg.	192		192	2	2	2	2	2	2	2	2	16
25	ESPINACA (AL PESO)	Kg.	1680	840	840	20	15	20	15	20	15	20	15	140
26	FREJOL CHINO	Kg.	360	180	180	5		5	5	5	5	5		30
27	FREJOL VERDE	Kg.	600		600			25			25			50
28	HABA FRESCA	Kg.	600		600	10		10		10	10		10	50
29	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.	24	8	16			2						2
30	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.	60	30	30	1		1		1		1	1	5
31	HUACATAY (AL PESO)	Kg.	60		60	2		1		2				5
32	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
33	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	120	90	30	1	2	1	2	1	1	1	1	10
34	MENTA (AL PESO)	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
35	NABO (AL PESO)	Kg.	480		480	15			10			15		40
36	OLLUCO	Kg.	4200	1260	2940	20	20	200	20	30	20	20	20	350
37	OREGANO (AL PESO)	Kg.	36	18	18	1			1		1			3
38	PACCHOY ( Al peso)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
39	PALLAR VERDE	Kg.	600		600		25				25			50
40	PAPA AMARILLA	Kg.	7200	7200		80	70	80	70	80	70	80	70	600
41	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	3600		3600	50	50	50		50	50		50	300
42	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	180	55	125	2	2	1	2	2	2	2	2	15
43	PIMIENTOS MORRON (AL PESO)	Kg.	3600	900	2700	35	40	35	40	35	40	35	40	300
44	PORO (AL PESO)	Kg.	1200	1200		10	10	15	15	15	10	15	10	100
45	ROCOTO AL PESO	Kg.	180		180		7			8				15
46	ROMERO AL PESO	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
47	TOMATE (AL PESO)	Kg.	7200	1800	5400	80	70	80	70	80	70	80	70	600
48	TORONJIL (AL PESO)	Kg.	60	15	45	1		2		1		1		5
49	ZANAHORIA (AL PESO)	Kg.	12000	5000	7000	100	150	150	100	100	150	150	100	1000
50	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.	600	600			25				25			50
51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Kg.	24		24			2						2



#### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en Caja de la Entidad y deberán recoger las bases en la Oficina de Licitaciones, para lo cual el participante debe adjuntar copia del comprobante de derecho de pago de reproducción de las bases y copia del mensaje confirmando la inscripción como participante en el procedimiento de selección impreso del SEACE.

**Importante**

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

**1.11. BASE LEGAL**

- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF; en adelante, la Ley
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y su modificatoria; en adelante, el Reglamento.
- Directivas, Pronunciamientos, Opiniones, y Comunicados del Organismo Supervisor de Contrataciones del Estado, en adelante OSCE.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, "Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225".
- Ley N° 31365, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31367, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2022
- Ley N° 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 29973, Ley General de Personas con Discapacidad.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27927, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública y su modificatoria.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Directiva N° 004-2019-OSCE/CD - Disposiciones sobre el Contenido del Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias.
- Ley N° 27927, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Código Civil.
- Resolución Directoral N° 075-2020-GG/INEN que aprueba la Directiva Administrativa N° 001-2020/INEN/OGA-OCF, "Lineamientos para la verificación, registro y control, custodia, renovación, liberación, devolución y ejecución de Cartas Fianza presentada ante el Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas"

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en Soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

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

#### Importante

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

#### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>5</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 9)**.

#### Advertencia

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

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 0068-374855  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>6</sup> : 018-068000068374855-72

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>6</sup> En caso de transferencia interbancaria.

## 2.4. 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. CARTA FIANZA  
Acorde con la Directiva Administrativa N° 001-2020/INEN/OGA-OCF, deberá señalar lo siguiente:  
El nombre o razón social del afianzado y N° de RUC. En caso de Consorcio deberá señalar de forma expresa el nombre completo o la denominación y la razón social de cada uno de los integrantes que conforman el consorcio.  
El bien, servicio u obra a adquirirse o contratar, según corresponda y que es objeto de garantía.  
Número de procedimiento de selección.  
Señalar el lugar de notificación en el caso de ejecución
- 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.
- f) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</sup>.

### 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 – PIDE<sup>8</sup> 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).*

### Importante

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

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

<sup>8</sup> 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/>



#### **Importante**

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida al correo electrónico institucional [mesadeparteshvirtual@inen.sld.pe](mailto:mesadeparteshvirtual@inen.sld.pe) a cargo de la Unidad de Trámite Documentario del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, de Lunes a Viernes en el horario de 08:15 a 16:15 horas.

Nota: Los documentos presentados fuera de los horarios señalados se considerarán presentados a las 8:15 horas del día siguiente hábil.

Cuando se constituya garantía mediante carta fianza: Se presentará en Mesa de Partes del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, sito en Av. Angamos Este N° 2520, Distrito de Surquillo, en el horario de 08:15 a 16:15 horas.

## **2.6. FORMA DE PAGO**

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

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

- Recepción del Almacén General del INEN
- Informe del funcionario responsable del Equipo Funcional de Nutrición, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del Almacén General del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, sito en Av. Angamos Este N° 2520, Distrito de Surquillo.

## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INEN-HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS				
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	"Adquisición De Alimentos frescos "			
FINALIDAD PÚBLICA	El presente Proceso busca asegurar la Atención de la solicitud de la compra de <u>alimentos frescos Verduras</u> , requiriendo los insumos para la preparación de las Dietas de los Pacientes hospitalizados, autorizados y usuarios.			
Objeto de la Contratación	1. Contar con <u>alimentos frescos verduras</u> por el periodo de 365 días calendario (12 meses) a fin de no verse desabastecidos en cumplimiento de la programación de las Dietas y Minutas diarias, que el Equipo Funcional de Nutrición tiene programado para brindar a los Pacientes hospitalizados, autorizados y usuarios.			
Cantidad	51 productos			
ANTECEDENTES	<p>* En atención al D.S. N° 001-2007.S.A., se aprueba el <b>ROF del INEN</b>, el mismo que en el <b>Art. N° 051</b> Departamento de Atención Servicio al Paciente, en el inciso e nos señala proporcionar a los pacientes y al personal autorizado una dieta adecuada con los controles de higiene y bioseguridad necesaria .</p> <p>* Dando Cumplimiento a las Normas Legales establecidas por la OSCE en la elaboración del Cuadro de Necesidades que nos señala con el Art. N° 16 de la Ley 30225 . Reglamento N° 8 -2015-E.M.</p> <p>* Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud"</p> <p>* Según la Norma Técnica de Salud Unidad productora de Servicio de Salud de Nutrición y Dietética <b>RM : N° 665-2013/MINSA (23/10/2013).</b></p> <p><b>6 . DISPOSICIONES ESPECIFICAS</b></p> <p><b>6.1 DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO,</b> en el</p> <p><b>6.1.3</b> Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética.</p> <p>a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados, según la indicación del Médico tratante, prescritas en la Historia Clínica respectiva.</p>			
Departamento solicitante	Departamento de Atención Servicio al Paciente			
Área Usuaria	Equipo Funcional de Nutrición			
A.	<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN</b>			
	<b>PRODUCTO</b>	<b>UND. MED.</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	
	A1  <b>ACELGA</b>	kg	<b>TIPO DE PRESENTACIÓN</b>	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforada blanco; que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
<b>RACTERISTIC</b>			La acelga para consumo humano debe ser limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, hojas grandes, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad. El nervio o peciolo bien desarrollado, carnoso, libre de descomposición. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez.	
<b>CALIDAD</b>			Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.	
<b>SEGURIDAD</b>			Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)	
<b>TRANSPORTE</b>			El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.	
			<b>TIPO DE PRESENTACIÓN</b>	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"



A2	AJI LIMO (al peso)	kg	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Fresco grande de (30 a 50 gr. cada una), El ají debe ser sano, puede tener entre 6 a 8 cm. De largo y su picor es fuerte, Sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sea apto para el consumo, deben estar limpias y sanas, prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible de plagas o daños causados por plagas.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A3	AJI MIRASOL (al peso)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACIÓN</b>	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforada blanco; que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERÍSTICAS</b>	El ají mirasol es el ají amarillo deshidratado, usado para dar sabor a las comidas, sin aditivos alimentarios. Sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, sanas, tamaño uniforme grandes; prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas o daños causados por plagas, de magulladuras, malformaciones.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A4	AJI PANCA (al peso)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACIÓN</b>	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforada blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERÍSTICAS</b>	El ají panca es el ají colorado Sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, sanas, grandes tamaño uniforme; prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas o daños causados por plagas, de magulladuras, malformaciones.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
			<b>TIPO DE PRESENTACIÓN</b>	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforada blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"





A5	AJI VERDE	kg	CARACTERÍSTICAS	Fresco grande (80 -100 grs. Cada una),. El ají verde debe ser sano, puede tener entre 10 y 15 cm de largo y su picor es, más bien, moderado, Sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias y sanas, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas o daños causados por plagas, de magulladuras, malformaciones.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A6	AJO PELADO A GRANEL	kg	TIPO DE PRESENTACIÓN	Por kilo, en bolsas de polietileno transparente, blanco que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERÍSTICAS	Diente de ajo fresco pelado, diametro aprox., superior a 1 cm, sano, sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
A7	ALBAHACA (al peso)	kg	TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
			TIPO DE PRESENTACIÓN	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforada blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERÍSTICAS	La albahaca para consumo humano debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad. El nervio o pecíolo bien desarrollado, carnoso, libre de descomposición. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.



A8	ALCACHOFA PELADA (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACI ON	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforada blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERIS TICAS	Los fondos (el corazon) de alcachofa es el producto fresco y limpio extraído de la alcachofa sin la cabezuela que la inflorescencia inmadura de la alcachofa, compuesta por brácteas o sépalos, con o sin espinas sobre un receptáculo o fondo carnoso que a su vez contiene las flores en formación. Los fondos son separados a partir de cabezuelas o inflorescencias desprovistos por completo de brácteas, quedando únicamente el receptáculo, diámetro superior a 8cm.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A9	ALVERJA CHINA (JOLANTAO)	kg	TIPO DE PRESENTACI ON	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforada blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERIS TICAS	La arveja china (holantao) deben estar frescas turgentes, sanas y limpias conteniendo granos con un grado de madurez tal que siendo aptos para el consumo les permita soportar manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, practicamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A10	APIO (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACI ON	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforada blanco, de 10 kg. de 5 a 7 cabezas por bolsa, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERIS TICAS	El apio es un tallo. en jabas de 10 kg sanos sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias y sanas, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas o daños causados por plagas, de magulladuras, malformaciones.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.





A11	BETARRAGA (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos . En jabas de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	Beterraga sin parte superior, sin hojas. sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, sanas y grandes, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas o daños causados por plagas, de magulladuras, malformaciones, no estar bifurcadas, deben estar desprovistas de raíces secundancias.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas de plastico limpias y secas, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A12	BROCOLI (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos . En jabas de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El brocoli calidad extra, debe estar sano, limpio con un diametro no menor de 15 cm. sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos, exentos de plagas o daños causados por plagas, exento de lesiones debidas a heladas y granizo; las flores y las pellas deben estar cerradas y compactas de acuerdo a la variedad. Estar exentas de materias extrañas, visibles en el producto o en su empaque, Estar libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en la etapa de postcosecha (recolección, acopio, selección, clasificación, adecuación, empaque, almacenamiento y transporte). Con corte limpio, uniforme y de corte cercano a la cabeza el tallo.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas de plastico limpias y secas, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A13	CAIGUA TIPO CRIOLLO	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos . En jabas de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	La caigua es un fruto sano, libre de defectos de origen mecánico, sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, practicamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas de plastico limpias y secas, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.



A14	CAIGUA TIPO CHILENA	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos . En jabas de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			RACTERISTIC	La caigua es un fruto sano, libre de defectos de origen mecánico, Sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, practicamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas de plastico limpias y secas, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A15	CEBOLLA CHINA (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforada blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	La cebolla china es un bulbo maduro, fresco, entero ,limpio(sin tierra), bien formado. La parte blanca debe tener por lo menos un tercio de la longitud total y su bulbo medir de 1 cm a 2.5 cm . Sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, practicamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A16	CEBOLLA DE CABEZA (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En mallas de polietileno, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			RACTERISTIC	La cebolla roja es un bulbo maduro, fresco, entero ,limpio, bien formado De 280 a 350 grs c/u, Sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, practicamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica. catáfilos exteriores (hojas modificadas) son secos, quebradizos, que permiten su manipulación y transporte, sin humedad externa, cáscara lisa, sin brotes, ni crecimientos secundarios, con el color,aroma y sabor típicos de la variedad.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en mallas de polietileno, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.





A17	CEDRON	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforada blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El cedrón es una hierba aromática para consumo humano el cual debe estar limpio, seco, de cosecha reciente, sano, de color verde, sabor típico de la variedad. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A18	CHAMPIGNON (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bandejas, empaquetados y etiquetado, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	Son los hongos comestibles desecados o secos son obtenidos por la desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya enteros o en lonjas escogidos y envasados, puestos a la venta, sanos es decir libres de enfermedades y/o ataques de insectos, desecados luego inmediatamente de su recolección, hechos de hongos de grado extra. de peso aprox de 500 grs, empaquetado y etiquetado
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG., contar con fecha de vencimiento.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bandejas, empaquetadas y etiquetado, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A19	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El chincho es una hierba aromática, la cual debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad, libre de descomposición. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez, exento de hierba mala.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG., contar con fecha de vencimiento.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bandejas, empaquetadas y etiquetado, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.



A20	CHOCLO DESGRANADO	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. en bolsas de polietileno transparente perforado, blanco que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	Son los granos del choclo de primera calidad cortados, desgranados o retirados de la coronta sanos, frescos, limpios, con grado de madurez siendo para el consumo humano, le permita permitir soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A21	CHOCLO MOLIDO	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos molido y en tapers de acrílico, vidrio o porcelana, herméticamente cerrado, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	Son los granos del choclo de primera calidad cortados, desgranados o retirados de la coronta sanos, frescos, limpios, con grado de madurez siendo para el consumo humano, le permita permitir soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en tapers de acrílico, vidrio o porcelana, herméticamente cerrado, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A22	COL CHINA (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos en cabeza. En bolsas de polietileno transparente perforada blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	Es una hortaliza sana. Sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica. Sin hojas marchitas.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.





A23	COLIFLOR (al peso)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACION</b>	Por kilos en cabeza. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERÍSTICAS</b>	La inflorescencia o pella de la coliflor debe ser crema, sin manchas, debe tener aspecto fresco, enteras, sanas sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras. Las pellas deben presentar un desarrollo tal que les permita soportar la manipulación y el transporte. Estar exentas huellas de ataques de roedores y gusanos, libres de insectos, gusanos, enfermedades, señales de heladas, granizo, golpes o daños por deficiencia de nutrientes. La pella debe llevar algunas hojas exteriores las cuales deben tener aspecto fresco. Con corte limpio, uniforme y de corte cercano a la cabeza el tallo.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A24	CULANTRO (al peso)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACION</b>	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERÍSTICAS</b>	El culantro es una verdura sana y exenta de hojas afectadas de podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, exentas de mala hierba. Asimismo deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A25	ESPINACA(al peso)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACION</b>	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente, perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERÍSTICAS</b>	La espinaca es una verdura sana, exentas de pináculo floral, exenta de hojas afectadas de podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, exentas de mala hierba. Asimismo deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural. Y su coloración natural.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.



A26	FRIJOL CHINO	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El frijol chino debe ser sano sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, limpias, exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A27	FRIJOL VERDE	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	Los frijoles verdes deben tener vainas frescas, limpias, sanas y succulentas, sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica, razonablemente exentos de rabillos de pedúnculos, razonablemente exentos de daños producidos por insectos o enfermedades, razonablemente exentos de unidades dañadas mecánicamente, desarrollados normalmente (cuando se trate de frijoles "Enteros"), razonablemente exentos de hebras tenaces y unidades fibrosas, exentos de unidades demasiado pequeñas.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A28	HABAS FRESCA	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	Las habas son, unas pequeñas cilíndricas, otras grandes aplastadas, ovaladas; de superficie lisa, deben ser frescas, limpias y sanas, exenta de olores extraños, de cualquier materia extraña visible, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica, exentos de daños mecánicamente, razonablemente exentos de hebras tenaces y unidades fibrosas, exentos de unidades demasiado pequeñas. Las habas miden de 2.7 a 3 cm de diámetro..
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.





A29	HIERBA BUENA (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	Fresca, de primera, seleccionada, olor característico, color uniforme, hojas sanas y limpias caracteres organolépticos normales
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A30	HIERBA LUISA(al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	La hierba luisa es una hierba aromática para consumo humano el cual debe estar limpio, seco, de cosecha reciente, sano, de color verde, sabor típico de la variedad.Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A31	HUACATAY(al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El huacatay es una hierba la cual debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad, libre de descomposición. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez, exento de hierba mala.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.



A32	KION(al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El jengibre o kiñon deberá ser fresco y sano, proceder de rizomas fibrosos de forma irregular y de longitud no mayor de 20 cm. Semejando una mano presentará ramificaciones o dedos de 3cm a 6 cm y de 1 a cm de ancho.De primera calidad.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A33	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	La manzanilla debe estar fresca, sana, de cosecha reciente, libre de descomposición, exento de hierba mala. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A34	MENTA(al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente, perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	La menta es una hierba aromática para consumo humano el cual debe estar limpio, seco, de cosecha reciente, sano, de color verde, sabor típico de la variedad. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.





A35	NABO(al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado, blanco que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El nabo debe estar sano, de 200 a 300 gr. sin podredumbre o deterioro, sin hojas, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A36	OLLUCO	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El olluco es un tubérculo sano, sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpios, sin tierra adherida, exentos de plagas o daños causados por plagas, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica. Mayor a 36 mm de diámetro. Pueden ser de forma esférica, alargados, oblongo, cilíndrico, curvos.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A37	OREGANO FRESCO	Kg.	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente, perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El orégano es una hierba con hojas de color verde aromática, muy usada en la cocina, pero también es un remedio natural para combatir trastornos digestivos, el cual debe estar limpio, seco, de cosecha reciente, sano, de color verde, sabor típico de la variedad. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.



A38	PACCHOY(al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El pacchoy es una hortaliza sana, exenta de quemaduras por altas y/o bajas temperaturas, sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, sin hojas marchitas.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A39	PALLAR VERDE	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	Los pallares verdes se encuentran dentro de vainas frescas, limpias, sanas y succulentas, sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas(picados), practicamente exentos de magulladuras, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A40	PAPA AMARILLA	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos . En jabas de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	La papa amarilla de primera calidad sólo se permite el 1 % de inmadurez, el 2 % de cortes, rajaduras, cicatrices,magulladuras,grietas, exento de brotamiento, verdeamiento, prudrición seca o húmeda, deben ser de la misma variedad, no se permite daños causados por insectos ni roedores, con peso de 150 a 170 gr.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas de plastico limpias y secas, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.





A41	PEPINILLO (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos . En jabas de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El pepinillo deben ser frescos, grandes longitud aprox., de 20 a 25 cm, peso de 500 a 600 gr. aprox., sin síntomas de deshidratación y/o lignificación, sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar sus conservación y consumo, sin golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpios, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, practicamente exentos de magulladuras, sin malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas de plastico limpias y secas, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A42	PEREJIL(al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El perejil es una verdura sana y exenta de hojas afectadas de podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, limpias, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, exentos de daños causados por bajas y/o altas tempearturas, exentas de mala hierba.Asimismo deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A43	PIMIENTO(al peso)	48	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos . En jabas de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El pimiento es una hortaliza sana, libre de manchas, sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, grandes, practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, practicamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica, pedúnculo libre de daño o cortadura.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabas de plastico limpias y secas, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.



A44	PORO(al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente, perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El poro debe ser sano, fresco, entero ,limpio(sin tierra), bien formado , sin podredumbre o mohos(puntos negro en su cáscara) o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, exentos de plagas o daños causados por plagas, practicamente exentos de magulladuras,sin humedad externa, cáscara lisa, sin brotes, ni crecimientos secundarios, con el color,aroma y sabor típicos de la variedad, sin marchitez en sus hojas(no hojas amarillas), exento de partes duras objetables.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A45	ROCOTO (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos . En jabs de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El rocoto es un ají sano, sin podredumbre o deterioro por mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpios, exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en jabs de plastico limpias y secas, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A46	ROMERO (al peso)	kg	TIPO DE PRESENTACION	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			CARACTERISTICAS	El romero es una hierba la cual debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad,libre de descomposición.Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez, exento de hierba mala e inflorescencia.
			CALIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			TRANSPORTE	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.





A47	TOMATE (al peso)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACION</b>	Por kilos . En jabas de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERISTICAS</b>	Tomate italiano extra, pulpa firme, tamaño uniforme,diametro de 47 mm a 57 mm., sanos, de estructura consistente y en su debido estado de madurez. Los tomates se deben cosechar en un grado de madurez adecuado tal que siendo aptos para el consumo, les permitan soportar el transporte , manipuleo y conservación en buenas condiciones. Exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo,exentos de humedad externa anormal.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A48	TORONJIL (al peso)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACION</b>	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERISTICAS</b>	El toronjil es una hierba la cual debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad, libre de descomposición.Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez, exento de hierba mala e inflorescencia.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A49	ZANAHORIA (al peso)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACION</b>	Por kilos . En jabas de plastico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto.deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERISTICAS</b>	Las zanahorias para el consumo deberán estar limpias, enteras, bien formadas, consistentes, exteriormente secas, sanas y fresca es decir que luego de la recolección, no haya sufrido ningún cambio que afecte su maduración natural y mantenga sus cualidades..Diámetro mayor a 6.5 cm y longitud mayor a 16.5 cm.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)



			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en jabas de plástico limpias y secas, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A50	ZAPALLO ITALANO (al peso)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACIÓN</b>	Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERÍSTICAS</b>	El zapallo italiano es un fruto sano, sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en jabas de plástico limpias y secas, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.
A51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	kg	<b>TIPO DE PRESENTACIÓN</b>	Por kilos. En bolsas de polietileno transparente, blanco que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas"
			<b>CARACTERÍSTICAS</b>	El zapallo loche es una hortaliza sana, sin podredumbre o deterioro por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.
			<b>CALIDAD</b>	Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			<b>SEGURIDAD</b>	Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA- V.01 "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológico de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (R.M. N° 591 - 2008 - MINSA)
			<b>TRANSPORTE</b>	El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. (Según RD. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA./Art. 17 del D.S.N°004-2011-AG.





PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL															
B El plazo de ejecución será de trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computa desde el día siguiente de firmado el contrato.															
REQUERIMIENTO ANUAL ESTIMADO DE ALIMENTOS FRESCOS VERDURAS															
N°	PRODUCTO	UND MED	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	TOTAL
1	ACELGA (AL PESO)	Kg.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3	AJI MIRASOL (AL PESO)	Kg.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
4	AJI PANCA (AL PESO)	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
5	AJI VERDE	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
6	AJO PELADO A GRANEL	Kg.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
7	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
8	ALCACHOFA PELADA (AL PESO)	Kg.	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
9	ARVEJA CHINA (JOLANTAO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
10	APIO (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
11	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
12	BROCOLI (AL PESO)	Kg.	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
13	CAIHUA TIPO CHILENA	Kg.	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
14	CAIHUAS TIPO CRIOLLO	Kg.	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kg.	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
16	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
17	CEDRON	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
18	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
19	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
20	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
21	CHOCLO MOLIDO	Kg.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
22	COL CHINA (AL PESO)	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
23	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
24	CULANTRO (AL PESO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
25	ESPINACA (AL PESO)	Kg.	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1680
26	FREJOL CHINO	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
27	FREJOL VERDE	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
28	HABA FRESCA	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
29	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
30	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
31	HUACATAY (AL PESO)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
32	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
33	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
34	MENTA (AL PESO)	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
35	NABO (AL PESO)	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
36	OLLUCO	Kg.	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
37	OREGANO FRESCO	Kg.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36

38	PACCHOY ( Al peso)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
39	PALLAR VERDE	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
40	PAPA AMARILLA	Kg.	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
41	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
42	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
43	PIMIENTOS MORRON (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
44	PORO (AL PESO)	Kg.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
45	ROCOTO AL PESO	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
46	ROMERO AL PESO	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
47	TOMATE (AL PESO)	Kg.	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
48	TORONJIL (AL PESO)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
49	ZANAHORIA (AL PESO)	Kg.	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
50	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24

**NOTA:**

- Las cantidades pueden variar de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

**ENTREGAS**

C Las entregas se realizaran a los tres (03) días calendarios contados a partir del día siguiente de notificada la Orden de compra mensualmente, con el detalle de las entregas semanales de la siguiente manera durante los 24 meses, las cantidades semanales pueden variar de acuerdo a la necesidad del servicio.

N°	PRODUCTO	UND MED	TOTAL	DIST. DE METAS		CRONOGRAMA MENSUAL										TOTAL MES
				SIS	USUARIO	1ra. Semana		2da. Semana		3ra. Semana		4ta semana				
						mar.	vier.	mar.	vier.	mar.	vier.	mar	vier			
1	ACELGA (AL PESO)	Kg.	420	335	85			15				20		35		
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	Kg.	24		24			2						2		
3	AJI MIRASOL (AL PESO)	Kg.	84		84	1	1	1	1	1	1	1		7		
4	AJI PANCA (AL PESO)	Kg.	180		180	2	2	2	2	2	2	2	1	15		
5	AJI VERDE	Kg.	480		480	5	5	5	5	5	5	5	5	40		
6	AJO PELADO A GRANEL	Kg.	1440	360	1080	15	15	15	15	15	15	15	15	120		
7	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.	120		120			5			5			10		
8	ALCACHOFA PELADA (AL PESO)	Kg.	1800	1440	360	20	20	20	20	20	10	20	20	150		
9	ARVEJA CHINA (JOLANTAO)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16		
10	APIO (AL PESO)	Kg.	3600	2160	1440	40	40	40	30	40	30	40	40	300		
11	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.	7200	1800	5400	80	70	80	70	80	70	80	70	600		
12	BROCOLI (AL PESO)	Kg.	4800		4800	60	40	60	40	60	40	60	40	400		
13	CAIHUA TIPO CHILENA	Kg.	4200	1050	3150	60	30	50	30	60	30	60	30	350		
14	CAIHUAS TIPO CRIOLLO	Kg.	5400		5400	60	50	60	60	60	50	60	50	450		
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kg.	18000	5400	12600	190	190	190	190	190	190	180	180	1500		
16	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.	192		192	2	2	2	2	2	2	2	2	16		
17	CEDRON	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4		
18	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.	840	440	400	15	15	15		10		15		70		
19	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	180		180	2	2	2	2	1	2	2	2	15		
20	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	Kg.	3600	900	2700	40	40	40	30	40	40	40	30	300		
21	CHOCLO MOLIDO	Kg.	420	420				35						35		



22	COL CHINA (AL PESO)	Kg.	240	120	120	3	2	3	3	2	3	2	2	20
23	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.	600		600			50						50
24	CULANTRO (AL PESO)	Kg.	192		192	2	2	2	2	2	2	2	2	16
25	ESPINACA (AL PESO)	Kg.	1680	840	840	20	15	20	15	20	15	20	15	140
26	FREJOL CHINO	Kg.	360	180	180	5		5	5	5	5	5		30
27	FREJOL VERDE	Kg.	600		600			25			25			50
28	HABA FRESCA	Kg.	600		600	10		10		10	10		10	50
29	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.	24	8	16			2						2
30	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.	60	30	30	1		1		1		1	1	5
31	HUACATAY (AL PESO)	Kg.	60		60	2		1		2				5
32	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
33	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	120	90	30	1	2	1	2	1	1	1	1	10
34	MENTA (AL PESO)	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
35	NABO (AL PESO)	Kg.	480		480	15			10			15		40
36	OLLUCO	Kg.	4200	1260	2940	20	20	200	20	30	20	20	20	350
37	OREGANO (AL PESO)	Kg.	36	18	18	1			1		1			3
38	PACCHOY ( Al peso)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
39	PALLAR VERDE	Kg.	600		600		25				25			50
40	PAPA AMARILLA	Kg.	7200	7200		80	70	80	70	80	70	80	70	600
41	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	3600		3600	50	50	50		50	50		50	300
42	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	180	55	125	2	2	1	2	2	2	2	2	15
43	PIMIENTOS MORRON (AL PESO)	Kg.	3600	900	2700	35	40	35	40	35	40	35	40	300
44	PORO (AL PESO)	Kg.	1200	1200		10	10	15	15	15	10	15	10	100
45	ROCOTO AL PESO	Kg.	180		180		7			8				15
46	ROMERO AL PESO	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
47	TOMATE (AL PESO)	Kg.	7200	1800	5400	80	70	80	70	80	70	80	70	600
48	TORONJIL (AL PESO)	Kg.	60	15	45	1		2		1		1		5
49	ZANAHORIA (AL PESO)	Kg.	12000	5000	7000	100	150	150	100	100	150	150	100	1000
50	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.	600	600			25				25			50
51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Kg.	24		24			2						2



<b>D</b>	<b>SISTEMA DE CONTRATACION:</b> Precios Unitarios
<b>E</b>	<b>FORMA DE PAGO</b> La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual, de acuerdo a la cantidad de cada entrega efectuada. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación: - Recepción del Almacén - Informe del funcionario responsable del área usuaria y emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Comprobante de pago
<b>F</b>	<b>LUGAR DE EJECUCION DE LA PRESTACION</b> Almacén general - sótano, de 7:30 a.m. a 10:00 a.m días laborables.
<b>G</b>	<b>CONFORMIDAD DEL PRODUCTO</b> Coordinadora del Equipo Funcional de Nutrición.
<b>H</b>	<b>RECEPCION DEL PRODUCTO</b> Personal de Almacén general de logística.
<b>I</b>	<b>RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS</b> Responsabilidad Por Vicios Ocultos La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un año (01) año contados a partir de la conformidad otorgada por la ENTIDAD.
<b>J</b>	<b>OTROS REQUISITOS DEL PROVEEDOR SEGÚN DISPOSICIONES SANITARIAS ESPECIFICAS</b> los proveedores de los diferentes rubros de provisión de alimentos deberán cumplir las siguientes recomendaciones: • Desinfectar el interior de las unidades de transporte, en especial las superficies de contacto (volante, manijas de puertas, etc.) en cada entrega de alimentos. • Los representantes o personal de las empresas transportistas deberán proporcionar a sus conductores y acompañantes, kits que contengan mascarilla facial, alcohol en gel (70%), guantes, gorras, desinfectantes para la profilaxis de la cabina y bolsas de residuos. • Contar con pruebas COVID19 antes de la entrega del producto. • Contar con Carnet de Sanidad Vigente. • El Nutricionista de Producción realizará el Control de Calidad de los productos emitiendo su conformidad; de no estar según las especificaciones técnicas descritas, se hará la devolución del producto. <b>Buenas prácticas que deben de realizar los proveedores.</b> • Si se traslada más de una persona en la cabina, se recomienda el uso de una mascarilla facial. En caso de viajar individualmente usará • Aplicación de alcohol en gel (70%) frecuentemente en las manos; y en especial antes de subir al camión, al llegar al INEN, al momento de la carga y/o descarga de alimentos y después de recibir documentos o guías de remisión. • Al ingresar al Servicio de Nutrición el conductor y acompañantes deben de lavarse las manos y los brazos con agua y jabón. • Utilizar el pediluvio y rociar o pasar un desinfectante por las suelas de los zapatos. Deben llevar protector buco nasal, tener cabello cubierto y las manos con guantes, así como uñas cortas y limpias, sin heridas infectadas o abiertas. • Mantener una distancia segura (preferentemente 2 metros) entre las personas en los lugares de recepción de alimentos y evitar las multitudes. Asimismo, debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presente procesos respiratorios, tales como: Tos, fiebre, dolor de garganta, dolor de cabeza, dificultad para respirar, malestar general entre otros. La vigilancia sanitaria que asegure la implementación del presente Protocolo Sanitario está a cargo de los Nutricionistas del INEN en coordinación con la DASP y DISAD
<b>K</b>	<b>Penalidad por mora en la ejecución de la prestación</b> 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. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula: $\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{monto}$ $F \times \text{plazo vigente en días}$ Donde F tiene el siguiente valor: a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F = 0.40$ . 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 al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.





Otras Penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por cada hora o fracción de retraso en el horario de entrega de los productos.	3% de la UIT.	Según informe del Nutricionista de recepción de productos

#### Importante

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><b>Requisitos:</b></p> <p>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p>
	<p><b>Importante</b></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>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 y complementarias.</p> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
<b>B.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><b>Requisitos:</b></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/ 833,225.85 (Ochocientos Treinta y Tres Mil Doscientos Veinticinco con 85/100 Soles)</b> DE LA CONTRATACIÓN, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>S/ 69,435.49 (Sesenta y Nueve Mil Cuatrocientos Treinta y Cinco con 49/100 Soles)</b> por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la</p>

<p>conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes <b>Hortalizas, legumbres, frutas</b></p> <p><b><u>Acreditación:</u></b></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>9</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 7</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 8</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 7</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></p> </div>
---

<sup>9</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

*"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"*

*(...)*

*"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

## CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS –VERDURAS**, que celebra de una parte el INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20514964778, con domicilio legal en Av. Angamos Este N° 2520, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN** para la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS – VERDURAS**, 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 la ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS –VERDURAS.

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>10</sup>**

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

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

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

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

<sup>10</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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 Trescientos Sesenta y Cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computa desde el día siguiente de firmado el contrato.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

REQUERIMIENTO ANUAL ESTIMADO DE ALIMENTOS FRESCOS VERDURAS															
N°	PRODUCTO	UND MED	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	TOTAL
1	ACELGA (AL PESO)	Kg.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3	AJI MIRASOL (AL PESO)	Kg.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
4	AJI PANCA (AL PESO)	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
5	AJI VERDE	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
6	AJO PELADO A GRANEL	Kg.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
7	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
8	ALCACHOFA PELADA (AL PESO)	Kg.	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
9	ARVEJA CHINA (JOLANTAO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
10	APIO (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
11	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
12	BROCOLI (AL PESO)	Kg.	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
13	CAIHUA TIPO CHILENA	Kg.	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
14	CAIHUAS TIPO CRIOLLO	Kg.	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kg.	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
16	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
17	CEDRON	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
18	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
19	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
20	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
21	CHOCLO MOLIDO	Kg.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
22	COL CHINA (AL PESO)	Kg.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
23	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
24	CULANTRO (AL PESO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
25	ESPINACA (AL PESO)	Kg.	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1680
26	FREJOL CHINO	Kg.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
27	FREJOL VERDE	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
28	HABA FRESCA	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
29	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
30	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
31	HUACATAY (AL PESO)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
32	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
33	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
34	MENTA (AL PESO)	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
35	NABO (AL PESO)	Kg.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
36	OLLUCO	Kg.	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
37	OREGANO FRESCO	Kg.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36

38	PACCHOY ( Al peso)	Kg.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
39	PALLAR VERDE	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
40	PAPA AMARILLA	Kg.	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
41	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
42	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
43	PIMIENTOS MORRÓN (AL PESO)	Kg.	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
44	PORO (AL PESO)	Kg.	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
45	ROCOTO AL PESO	Kg.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
46	ROMERO AL PESO	Kg.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
47	TOMATE (AL PESO)	Kg.	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
48	TORONJIL (AL PESO)	Kg.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
49	ZANAHORIA (AL PESO)	Kg.	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
50	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Kg.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24

Las cantidades pueden variar de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

### PLAZO DE ENTREGA

Las entregas se realizarán a los tres (03) días calendario contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra mensualmente, con el detalle de las entregas semanales de la siguiente manera durante los 24 meses, las cantidades semanales pueden variar de acuerdo a la necesidad del bien:

la necesidad del bien.

N°	PRODUCTO	UND MED	TOTAL	DIST. DE METAS		CRONOGRAMA MENSUAL								TOTAL MES
				SIS	USUARIO	1ra. Semana		2da. Semana		3ra. Semana		4ta semana		
						mar.	vier.	mar.	vier.	mar.	vier.	mar	vier	
1	ACELGA (AL PESO)	Kg.	420	335	85			15				20		35
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	Kg.	24		24			2						2
3	AJI MIRASOL (AL PESO)	Kg.	84		84	1	1	1	1	1	1	1		7
4	AJI PANCA (AL PESO)	Kg.	180		180	2	2	2	2	2	2	2	1	15
5	AJI VERDE	Kg.	480		480	5	5	5	5	5	5	5	5	40
6	AJO PELADO A GRANEL	Kg.	1440	360	1080	15	15	15	15	15	15	15	15	120
7	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.	120		120			5			5			10
8	ALCACHOFA PELADA (AL PESO)	Kg.	1800	1440	360	20	20	20	20	20	10	20	20	150
9	ARVEJA CHINA (JOLANTAO)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
10	APIO (AL PESO)	Kg.	3600	2160	1440	40	40	40	30	40	30	40	40	300
11	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.	7200	1800	5400	80	70	80	70	80	70	80	70	600
12	BROCOLI (AL PESO)	Kg.	4800		4800	60	40	60	40	60	40	60	40	400
13	CAIHUA TIPO CHILENA	Kg.	4200	1050	3150	60	30	50	30	60	30	60	30	350
14	CAIHUAS TIPO CRIOLLO	Kg.	5400		5400	60	50	60	60	60	50	60	50	450
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kg.	18000	5400	12600	190	190	190	190	190	190	180	180	1500
16	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.	192		192	2	2	2	2	2	2	2	2	16
17	CEDRON	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
18	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.	840	440	400	15	15	15		10		15		70
19	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	180		180	2	2	2	2	1	2	2	2	15
20	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	Kg.	3600	900	2700	40	40	40	30	40	40	40	30	300
21	CHOCLO MOLIDO	Kg.	420	420				35						35



22	COL CHINA (AL PESO)	Kg.	240	120	120	3	2	3	3	2	3	2	2	20
23	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.	600		600			50						50
24	CULANTRO (AL PESO)	Kg.	192		192	2	2	2	2	2	2	2	2	16
25	ESPINACA (AL PESO)	Kg.	1680	840	840	20	15	20	15	20	15	20	15	140
26	FREJOL CHINO	Kg.	360	180	180	5		5	5	5	5	5		30
27	FREJOL VERDE	Kg.	600		600			25			25			50
28	HABA FRESCA	Kg.	600		600	10		10		10	10		10	50
29	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.	24	8	16			2						2
30	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.	60	30	30	1		1		1		1	1	5
31	HUACATAY (AL PESO)	Kg.	60		60	2		1		2				5
32	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
33	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	120	90	30	1	2	1	2	1	1	1	1	10
34	MENTA (AL PESO)	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
35	NABO (AL PESO)	Kg.	480		480	15			10			15		40
36	OLLUCO	Kg.	4200	1260	2940	20	20	200	20	30	20	20	20	350
37	OREGANO (AL PESO)	Kg.	36	18	18	1			1		1			3
38	PACCHOY ( Al peso)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
39	PALLAR VERDE	Kg.	600		600		25				25			50
40	PAPA AMARILLA	Kg.	7200	7200		80	70	80	70	80	70	80	70	600
41	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	3600		3600	50	50	50		50	50		50	300
42	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	180	55	125	2	2	1	2	2	2	2	2	15
43	PIMIENTOS MORRON (AL PESO)	Kg.	3600	900	2700	35	40	35	40	35	40	35	40	300
44	PORO (AL PESO)	Kg.	1200	1200		10	10	15	15	15	10	15	10	100
45	ROCOTO AL PESO	Kg.	180		180		7			8				15
46	ROMERO AL PESO	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
47	TOMATE (AL PESO)	Kg.	7200	1800	5400	80	70	80	70	80	70	80	70	600
48	TORONJIL (AL PESO)	Kg.	60	15	45	1		2		1		1		5
49	ZANAHORIA (AL PESO)	Kg.	12000	5000	7000	100	150	150	100	100	150	150	100	1000
50	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.	600	600			25				25			50
51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Kg.	24		24			2						2

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la CARTA FIANZA 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."*

#### **Importante**

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

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Almacén General del INEN y la conformidad será otorgada por el Equipo Funcional de Nutrición.

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

#### **Importante**

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

#### **OTRAS PENALIDADES**

<b>N°</b>	<b>Supuestos de aplicación de penalidad</b>	<b>Forma de cálculo</b>	<b>Procedimiento</b>
1	Por cada hora o fracción de retraso en el horario de entrega de los productos.	3% de la UIT.	Según informe del Nutricionista de recepción de productos

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

#### **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 CONTROVERSIAS<sup>11</sup>**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: AV. ANGAMOS ESTE N° 2520, SURQUILLO.

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

CORREO ELECTRONICO: [aaaaaaa@aaaaaa.com.pe]

<sup>11</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**

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 <sup>12</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>13</sup>

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.*

<sup>12</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>13</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**

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 <sup>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>15</sup> Ibídem.

<sup>16</sup> Ibídem.

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>17</sup>

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.*

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

## ANEXO N° 2

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**  
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 la **Adquisición de Alimentos Frescos –Verduras**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en **el plazo Trescientos Sesenta y Cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computa desde el día siguiente de firmado el contrato,** conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

Las cantidades pueden variar de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

#### PLAZO DE ENTREGA

Las entregas se realizarán a los tres (03) días calendario contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra mensualmente, con el detalle de las entregas semanales de la siguiente manera durante los 24 meses, las cantidades semanales pueden variar de acuerdo a la necesidad del bien:

N°	PRODUCTO	UND MED	TOTAL	DIST. DE METAS		CRONOGRAMA MENSUAL								TOTAL MES
				SIS	USUARIO	1ra. Semana		2da. Semana		3ra. Semana		4ta semana		
						mar.	vier.	mar.	vier.	mar.	vier.	mar	vier	
1	ACELGA (AL PESO)	Kg.	420	335	85			15				20		35
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	Kg.	24		24			2						2
3	AJI MIRASOL (AL PESO)	Kg.	84		84	1	1	1	1	1	1	1		7
4	AJI PANCA (AL PESO)	Kg.	180		180	2	2	2	2	2	2	2	1	15
5	AJI VERDE	Kg.	480		480	5	5	5	5	5	5	5	5	40
6	AJO PELADO A GRANEL	Kg.	1440	360	1080	15	15	15	15	15	15	15	15	120
7	ALBAHACA (AL PESO)	Kg.	120		120			5			5			10
8	ALCACHOFA PELADA (AL PESO)	Kg.	1800	1440	360	20	20	20	20	20	10	20	20	150
9	ARVEJA CHINA (JOLANTAO)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
10	APIO (AL PESO)	Kg.	3600	2160	1440	40	40	40	30	40	30	40	40	300
11	BETERRAGA (AL PESO)	Kg.	7200	1800	5400	80	70	80	70	80	70	80	70	600
12	BROCOLI (AL PESO)	Kg.	4800		4800	60	40	60	40	60	40	60	40	400
13	CAIHUA TIPO CHILENA	Kg.	4200	1050	3150	60	30	50	30	60	30	60	30	350
14	CAIHUAS TIPO CRIOLLO	Kg.	5400		5400	60	50	60	60	60	50	60	50	450
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kg.	18000	5400	12600	190	190	190	190	190	190	180	180	1500
16	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	Kg.	192		192	2	2	2	2	2	2	2	2	16
17	CEDRON	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
18	CHAMPIÑON (AL PESO)	Kg.	840	440	400	15	15	15		10		15		70
19	CHINCHO (AL PESO)	Kg.	180		180	2	2	2	2	1	2	2	2	15
20	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	Kg.	3600	900	2700	40	40	40	30	40	40	40	30	300
21	CHOCLO MOLIDO	Kg.	420	420				35						35

22	COL CHINA (AL PESO)	Kg.	240	120	120	3	2	3	3	2	3	2	2	20
23	COLIFLOR (AL PESO)	Kg.	600		600			50						50
24	CULANTRO (AL PESO)	Kg.	192		192	2	2	2	2	2	2	2	2	16
25	ESPINACA (AL PESO)	Kg.	1680	840	840	20	15	20	15	20	15	20	15	140
26	FREJOL CHINO	Kg.	360	180	180	5		5	5	5	5	5		30
27	FREJOL VERDE	Kg.	600		600			25			25			50
28	HABA FRESCA	Kg.	600		600	10		10		10	10		10	50
29	HIERBA BUENA (AL PESO)	Kg.	24	8	16			2						2
30	HIERBA LUISA (AL PESO)	Kg.	60	30	30	1		1		1		1	1	5
31	HUACATAY (AL PESO)	Kg.	60		60	2		1		2				5
32	KION FRESCO (AL PESO)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
33	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	120	90	30	1	2	1	2	1	1	1	1	10
34	MENTA (AL PESO)	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
35	NABO (AL PESO)	Kg.	480		480	15			10			15		40
36	OLLUCO	Kg.	4200	1260	2940	20	20	200	20	30	20	20	20	350
37	OREGANO (AL PESO)	Kg.	36	18	18	1			1		1			3
38	PACCHOY ( Al peso)	Kg.	192	96	96	2	2	2	2	2	2	2	2	16
39	PALLAR VERDE	Kg.	600		600		25				25			50
40	PAPA AMARILLA	Kg.	7200	7200		80	70	80	70	80	70	80	70	600
41	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	3600		3600	50	50	50		50	50		50	300
42	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	180	55	125	2	2	1	2	2	2	2	2	15
43	PIMIENTOS MORRON (AL PESO)	Kg.	3600	900	2700	35	40	35	40	35	40	35	40	300
44	PORO (AL PESO)	Kg.	1200	1200		10	10	15	15	15	10	15	10	100
45	ROCOTO AL PESO	Kg.	180		180		7			8				15
46	ROMERO AL PESO	Kg.	48	12	36	1		1		1		1		4
47	TOMATE (AL PESO)	Kg.	7200	1800	5400	80	70	80	70	80	70	80	70	600
48	TORONJIL (AL PESO)	Kg.	60	15	45	1		2		1		1		5
49	ZANAHORIA (AL PESO)	Kg.	12000	5000	7000	100	150	150	100	100	150	150	100	1000
50	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	Kg.	600	600			25				25			50
51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Kg.	24		24			2						2

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 5

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**.

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] [ % ]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>20</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

**Importante**

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

## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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



## ANEXO N° 7

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**  
 Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>21</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>22</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>23</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>24</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>25</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>26</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>21</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>22</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>23</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>24</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>25</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>26</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>21</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>22</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>23</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>24</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>25</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>26</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 8

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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



## ANEXO N° 9

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INEN**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*