



BASES INTEGRADAS

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

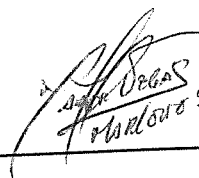
LICITACIÓN PÚBLICA N°
0002-2023-INCN

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICION DE LECHE, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS


Rocio Tinas Ordoñez


Victor Jacobo Becerra

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


Carlos S. Vegas

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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


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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

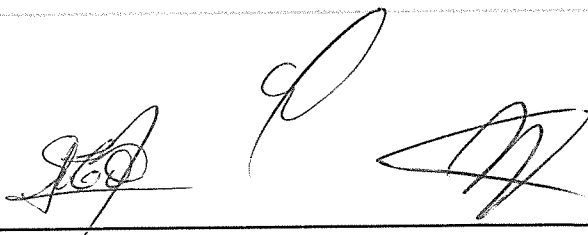
Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante



No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 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. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o

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

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.*

1.8. 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 comité de selección, 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, detalladas en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

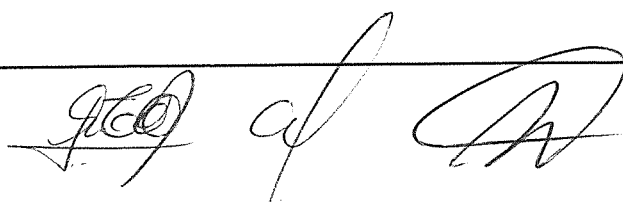
1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. 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.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección 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 comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

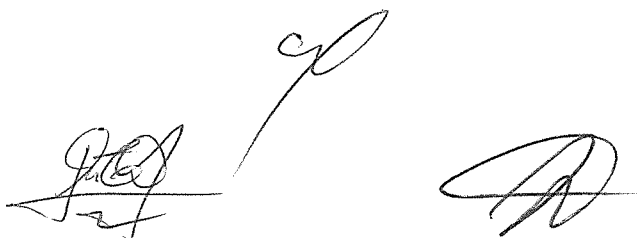
Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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 y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 comité de selección, 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.

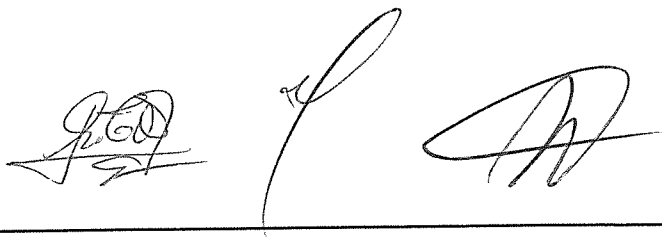
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

- 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.

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 ocho (8) 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 ocho (8) 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.

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

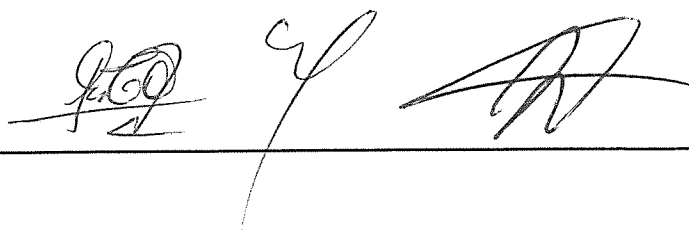
En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada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

Importante

- En los contratos 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 sea igual o menor 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, 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 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 CIENCIAS NEUROLOGICAS
RUC N° : 20131380012
Domicilio legal : JR. ANCASH 1271
Teléfono: : 4117700
Correo electrónico: : mvegasq@incn.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de LECHE, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS

| ITEM PAQUETE Nº | DESCRIPCIÓN DE LOS SUB ÍTEMS PAQUETES | SUB ITEM PAQUETE Nº | DESCRIPCIÓN DE LOS SUB ÍTEMS PAQUETE | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|-----------------------|--|---------------------------|---|---------------------|----------|
| 1 | ADQUISICIÓN DE LÁCTEOS | 1.1 | LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX. | UNIDAD | 44,928 |
| | | 1.2 | LECHE SEMIDESCREMADA POR 400 GR. APROX. | UNIDAD | 20,736 |
| | | 1.3 | LECHE EVAPORADA SIN LÁCTOSA X 400 GR. APROX. | UNIDAD | 24,192 |
| 2 | ADQUISICIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS | 2.1 | ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL | KILO | 864 |
| | | 2.2 | MANTEQUILLA X 200 GR. | UNIDAD | 1,080 |
| | | 2.3 | QUESO TIPPO EDAM | KILO | 576 |
| | | 2.4 | QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO SIN SAL | KILO | 432 |
| | | 2.5 | QUESO FRESCO DE VACA | KILO | 864 |
| | | 2.6 | QUESO CREMA X 220 GR. APROX. | UNIDAD | 864 |
| | | 2.7 | TOCINO | KILO | 576 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° Solicitud y aprobación de expediente de contratacion el 01-06-2023

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

DONACIONES Y TRANSFERENCIA

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 SUMA ALZADA, 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

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de la primera entrega deberá ser al día siguiente de remitida la orden de compra y a partir de la segunda entrega se según detalle en el requerimiento, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Para el ITEM Paquete 1 (Leches): El plazo de entrega de la primera entrega deberá ser al día siguiente de remitida la orden de compra por la entidad contratante y las subsiguientes entregas deberá ser los primeros 5 días calendario de inicio de cada mes en horario de 7:30 horas a 9:30 horas, según cronograma.

Para el ITEM Paquete 2 (Adquisición de derivados lácteos y otros): El plazo de entrega de la primera entrega deberá ser al día siguiente de remitida la orden de compra por la entidad contratante y las subsiguientes entregas deberá ser los días miércoles de la primera quincena y segunda quincena de cada mes en horario de 7:30 horas a 9:30 horas, según cronograma}

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

ÍTEM N° 1. LECHE

| N° | ALIMENTO | Und. Medida | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
|-----|---|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| 1.1 | Leche evaporada entera x 400 g aprox | Latas | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 |
| 1.2 | Leche semidescremada x 400 g aprox | Latas | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 |
| 1.3 | Leche evaporada / lactosa x 400 g aprox | Latas | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 |

| N° | ALIMENTO | Und. Medida | Mes 13 | Mes 14 | Mes 15 | Mes 16 | Mes 17 | Mes 18 | Mes 19 | Mes 20 | Mes 21 | Mes 22 | Mes 23 | Mes 24 |
|-----|---|-------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1.1 | Leche evaporada entera x 400 g aprox | Latas | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 |
| 1.2 | Leche semidescremada x 400 g aprox | Latas | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 |
| 1.3 | Leche evaporada / lactosa x 400 g aprox | Latas | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 |

| N° | ALIMENTO | Und. Medida | Mes 25 | Mes 26 | Mes 27 | Mes 28 | Mes 29 | Mes 30 | Mes 31 | Mes 32 | Mes 33 | Mes 34 | Mes 35 | Mes 36 | TOTAL |
|-----|---|-------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1.1 | Leche evaporada entera x 400 g aprox | Latas | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 44,928 |
| 1.2 | Leche semidescremada x 400 g aprox | Latas | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 20,736 |
| 1.3 | Leche evaporada / lactosa x 400 g aprox | Latas | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 24,192 |

ÍTEM N°2. DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

| N° | ALIMENTO | MES 1 | | MES 2 | | MES 3 | | MES 4 | | MES 5 | | MES 6 | | MES 7 | | MES 8 | | MES 9 | | MES 10 | | MES 11 | | MES 12 | |
|-----|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. |
| 2.1 | ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2.2 | MANTEQUILLA X 200 G | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 2.3 | QUESO TIPO EDAM | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 2.4 | QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO S/ SAL | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 2.5 | QUESO FRESCO DE VACA | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2.6 | QUESO CREMA X 220 G APROX. | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2.7 | TOCINO | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |

| N° | ALIMENTO | MES 13 | | MES 14 | | MES 15 | | MES 16 | | MES 17 | | MES 18 | | MES 19 | | MES 20 | | MES 21 | | MES 22 | | MES 23 | | MES 24 | |
|-----|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. |
| 2.1 | ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2.2 | MANTEQUILLA X 200 G | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 2.3 | QUESO TIPO EDAM | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 2.4 | QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO S/ SAL | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 2.5 | QUESO FRESCO DE VACA | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2.6 | QUESO CREMA X 220 G APROX. | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2.7 | TOCINO | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |

| N° | ALIMENTO | MES 25 | | | MES 26 | | | MES 27 | | | MES 28 | | | MES 29 | | | MES 30 | | | MES 31 | | | MES 32 | | | MES 33 | | | MES 34 | | | MES 35 | | | MES 36 | | | TOTAL |
|-----|--|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|------|--------|--|--|-------|
| | | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | | | | |
| 2.1 | ACEITUNA EN BOTTIA A GRAN EL | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 864 | | | | |
| 2.2 | MANTEQUILLA X 200 G | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 1080 | | | | |
| 2.3 | QUESO TIPO EDAM | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 576 | | | | |
| 2.4 | QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO S/ SAL | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 432 | | | | |
| 2.5 | QUESO FRESCO DE VACA | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 864 | | | | |
| 2.6 | QUESO CREMA X 220 G APROX. | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 864 | | | | |
| 2.7 | TOCINO | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 576 | | | | |

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 15.00 en CAJA DE LA ENTIDAD y recabar en la oficina de logística – unidad de adquisiciones. La Dirección del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas es Jr. Ancash N° 1271 — Cercado de Lima, en cuyas instalaciones se encuentran las áreas de Caja y Unidad de adquisición – oficina de logística.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificaciones
- Directivas del OSCE.
- TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por el Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobada por Decreto Supremo N° 021-2019-JUS.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley del Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 004-2022-MINAGRI
- INDECOPIA (CATALOGO ESPECIALIZADO DE NORMAS TECNICAS PERUANAS, LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS ICS 67.100
- NTP 202.024.2021 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS
- D.S. 007-98-SA y sus modificaciones
- Normas sanitarias vigentes emitidas por el SENASA
- Normas sanitarias vigentes emitidas por el MINSA
- Reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobado mediante D.S. 004-2011-AG y sus modificatorias

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

- e) ficha técnica al ítem paquete que se presenta el postor, para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas correspondiente a descripción general, características del producto, presentación del envase, rotulado y/o etiquetado indicando las marcas que oferta el postor deberán presentarse en la admisión de la oferta.
- f) ~~Los manipuladores de la empresa deberán contar con carnet sanitario de los manipuladores de alimentos, el mismo que debe ser presentado en la oferta. (SUPRIME O ELIMINA)~~
- g) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)⁵
- h) 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)
- i) El precio de la oferta en S/. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.
- j) COPIA REGISTRO SANITARIO VIGENTE O COPIA AUTORIZACION SANITARIA ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA SENASA VIGENTE SEGÚN CORRESPONDA.

Importante

El comité de selección 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:

Importante para la Entidad

Ítem paquete N° 1 y 2

- a) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

Advertencia

El comité de selección 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. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (Anexo N° 11).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
 - En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
 - En los contratos 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- k) Copia de tarjeta de propiedad del vehículo que realizara el transporte (en caso de ser alquilado deberá adjuntar el contrato de alquiler)
- l) Copia Tarjeta de circulación vigente.
- m) **Los manipuladores de alimentos deberán contar con carnet sanitario o carnet de sanidad de los manipuladores de alimentos y deben presentarse para la suscripción del contrato manteniendo su vigencia durante la ejecución contractual.**

Importante

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

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Secretaría de la Oficina de Logística del INCN ubicada en Jr. Ancash 1271 Lima.

Importante

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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del BIEN QUE SERA OTORGADO POR EL SERVICIO DE NUTRICION Y EL AREA DE ALMACEN CENTRAL
- Informe otorgado por el Servicio de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la , sito en la unidad de adquisiciones de la oficina de logística del INCN ubicada en Jr. Ancash 1271 - LIMA

2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

FORMULA DE REAJUSTE

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

Fórmula de Actualización:

$PR = PA * FAP$ en consecuencia; $FAP = IPC / IPCO$

Donde:

PR : Precio Actualizado

PA : Precio Adjudicado

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

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN DE LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

Órgano y/o Unidad Orgánica: Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

Denominación de la Contratación: **ADQUISICIÓN DE LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS.**

I. FINALIDAD PUBLICA

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

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

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

-Objetivo General:

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

-Objetivos Específicos:

- Garantizar el aporte proteico de excelente calidad y con la fuente más importante de calcio y de los micronutrientes (vitaminas y minerales) para pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

1.2 CARACTERÍSTICAS Y/O CONDICIONES DE LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS:

a. Características técnicas:

ITEM N°1. LECHE

| N° | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | ATRIBUTOS DEL BIEN | DETALLE DE LOS ATRIBUTOS DEL BIEN |
|----|--|------------------|-------------------------------|---|
| 1 | LECHE EVAPORADA entera x 400 gr aprox. | Lata | Descripción general: | La leche evaporada es pura leche de vaca, que ha sido concentrada por evaporación o adición de sólidos de leche y esterilizada; además, está pasteurizada y homogeneizada, con adición de vitaminas A, C, D; o también se considerara a la que contenga Leche reconstituida, leche cruda, grasa anhidra de leche, leche descremada en polvo o Leche entera concentrada (leche cruda o re combinada o reconstituida), o Leche entera (puede estar compuesta por Leche entera pasteurizada, leche concentrada entera pasteurizada, leche entera en polvo, leche entera re combinada: leche descremada en polvo y grasa anhidra de leche); o Leche, vitaminas A y D. |
| | | | Características del producto: | <p>1.Características Organolépticas Color: blanco crema; Olor: Característico a la leche evaporada; Sabor: Característico a la leche evaporada; Aspecto: Liquido uniforme</p> <p>2.Características físico-químicas Grasa (%): Min. 7.5; Sólidos Totales (%): Min. 25.0; Acidez (expresado como% ácido láctico) Max. 0.40; Peso Neto (g); Presentación Tall Min. 410; Presentación Baby Min. 170</p> <p>3.Características microbiológicas - Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.</p> <p>4.Aditivos alimentarios - Se podrán adicionar aditivos alimentarios que estén en el Codex alimentario en su última versión vigente, en dosis correctas para la leche evaporada.</p> <p>5.Información Nutricional Tamaño de porción: 100g para 200 mL diluido Porciones por envase:4</p> <p>Proteínas 24 g; Carbohidratos 39,6 g; Grasa 30 g; Calcio 824 mg; Fósforo 756 mg; Vitamina A 960 UI; Vitamina D 6 UI; Energía 524 Kcal Debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o, en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius – CAC/GL 2 Directrices sobre Etiquetado Nutricional. (D.S. 007-2017-MINAGRI)</p> |
| | | | Presentación: | <p>Presentados en envases de hojalata electrolítica con diseño sanitario y aplicación de barniz interior, especial para alimentos; pudiendo ser otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art 118, DS 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). El envase deberá estar libre de óxido y abolladuras, su naturaleza no deberá sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas.</p> <p>* Deberá figurar en el envase en su parte posterior el valor nutricional del producto</p> <p>* Envases: cajas de cartón de 24 envases o según fabricante para lo cual el contenido neto es de 395g a 400 g. aproximado.</p> |
| | | | Rotulado: | <p>Etiquetado según las normas actuales vigentes, fecha de vencimiento o periodo de vida útil deberá fluctuar entre 6 a 8 meses posterior a la fecha de internamiento al almacén, numero de lote; no se recibirán lotes con tiempo de vida útil menores a los especificados.</p> <p>Estar de acuerdo a las disposiciones establecidas en la NTP209,038, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:</p> <p>Se debe indicar el % grasa (m/m)</p> <p>Se debe indicar el % de proteínas</p> |

| N° | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | ATRIBUTOS DEL BIEN | DETALLE DE LOS ATRIBUTOS DEL BIEN |
|-------|--|------------------|-------------------------------|---|
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). Vehículo isotermo que mantenga la inocuidad e idoneidad del producto; a su vez, la temperatura de los compartimentos deberá ser controladas, registradas con instrumentos e medición debidamente calibrados y/o verificados, de acuerdo a las disposiciones del INACAL (D.S. 007-2017-MINAGRI). |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder a tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor. |
| 2 1,2 | LECHE EVAPORADA semidescremada x 400 gr aprox. | Lata | Descripción general: | Se define como leche concentrada reconstituida que se elabora de leche cruda, leche entera en polvo, leche descremada en polvo, proteína concentrada de leche y de fácil digestión; con la adición de vitaminas A y D; o también se considerara a la que contenga Leche parcialmente descremada reconstituida enriquecida con vitaminas o Leche parcialmente descremada concentrada (leche cruda o recombinada o reconstituida) o Leche descremada y estabilizadores. Esta leche conserva parcialmente su grasa entre 1.5% y 1.8% y es apropiada para aquellas personas que requieran una alimentación baja en grasas y calorías. |
| | | | Características del producto: | <p>Leche evaporada semidescremada en tarro, debe estar libre de óxido y abolladuras, el envase a utilizarse será de material adecuado para la conservación y manipulación del producto, el mismo que no transmitirá sabores olores extraños, se podrán utilizar aditivos alimentarios en las dosis establecidas para la para la leche evaporada determinadas en la NTP 202.002:2007. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche evaporada. Requisitos. 3ra Ed".</p> <p>1.Características Organolépticas Color: blanco con ligero tono azulado; Olor: Sin olor característicos; Sabor: Ligeramente dulce, por su contenido de lactosa; Aspecto: Líquido uniforme</p> <p>2.Características fisico-químicas Grasa (%): <7.5 y >1.0; Proteínas lácteas en los Sólidos no grasos (%): Min 34</p> <p>3.Características microbiológicas [Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.</p> <p>4.Aditivos alimentarios Se podrán adicionar aditivos alimentarios que estén en el Codex alimentario en su última versión vigente, en dosis correctas para la leche evaporada.</p> <p>5.Información nutricional Tamaño de porción: 100g para 200 mL diluido Porciones por envase:4 Debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o, en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius – CAC/GL 2 Directrices sobre Etiquetado Nutricional. (D.S. 007-2017-MINAGRI)</p> |

| N° | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | ATRIBUTOS DEL BIEN | DETALLE DE LOS ATRIBUTOS DEL BIEN |
|-----|---|------------------|----------------------|---|
| | | | Presentación: | <p>Presentados en envases de hojalata electrolítica con diseño sanitario y aplicación de barniz interior, especial para alimentos; pudiendo ser otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art 118, DS 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). El envase deberá estar libre de óxido y abolladuras, su naturaleza no deberá sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas.</p> <p>* Deberá figurar en el envase en su parte posterior el valor nutricional del producto</p> <p>* Envases: cajas de cartón de 24 envases o según fabricante para lo cual el contenido neto es de 395g a 400 g. aproximado.</p> |
| | | | Rotulado: | <p>Etiquetado según las normas actuales vigentes, fecha de vencimiento o periodo de vida útil deberá ser más de 4 meses posterior a la fecha de internamiento al almacén, numero de lote; no se recibirán lotes con tiempo de vida útil menores a los especificados.</p> <p>Estar de acuerdo a las disposiciones establecidas en la NTP209,038, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:</p> <p>Se debe indicar el % grasa (m/m)</p> <p>Se debe indicar el % de proteínas</p> |
| | | | Transporte: | <p>El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria).</p> <p>Vehículo isoterma que mantenga la inocuidad e idoneidad del producto; a su vez, la temperatura de los compartimentos deberá ser controladas, registradas con instrumentos e medición debidamente calibrados y/o verificados, de acuerdo a las disposiciones del INACAL (D.S. 007-2017-MINAGRI).</p> |
| | | | Documentación: | <p>Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder a tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor.</p> |
| 1.3 | LECHE EVAPORADA sin lactosa x 400 gr aprox. | Lata | Descripción general: | <p>Se define como producto lácteo reconstituido obtenido de la leche cruda que ha sido sometido a proceso de descremado, pasteurizado y deslactosado, y de fácil digestión, manteniendo los demás nutrientes propios de la leche o también se considerara a la que contenga Leche ultrafiltrada parcialmente descremada sin lactosa o Leche cruda, leche concentrada reconstituida, grasa anhidrida de leche, fuente de fibra: polidextrosa, proteína concentrada de leche, crema de leche, sal, enzima lactasa o Leche entera (leche cruda, leche concentrada por evaporación, leche en polvo y grasa de leche), reguladores de acidez, emulsionante, enzima lactasa, vitaminas (A y D). Diseñado para personas que presentan intolerancia a la lactosa o con dificultad para digerirla.</p> |

| N° | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | ATRIBUTOS DEL BIEN | DETALLE DE LOS ATRIBUTOS DEL BIEN |
|----|----------|------------------|-------------------------------|--|
| | | | Características del producto: | Leche evaporada sin lactosa en tarro u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), debe estar libre de óxido y abolladuras, el envase a utilizarse será de material adecuado para la conservación y manipulación del producto, el mismo que no transmitirá sabores olores extraños, se podrán utilizar aditivos alimentarios en las dosis establecidas para la para la leche evaporada determinadas en la NTP 202.002:2007. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche evaporada. Requisitos. 3ra Ed°. |
| | | | Presentación: | Presentados en envases de hojalata electrolítica con diseño sanitario y aplicación de barniz interior, especial para alimentos; pudiendo ser otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art 118, DS 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). El envase deberá estar libre de óxido y abolladuras, su naturaleza no deberá sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas. * Deberá figurar en el envase en su parte posterior el valor nutricional del producto * Envases: cajas de cartón de 24 envases o según fabricante para lo cual el contenido neto es de 395g a 400 g. aproximado. |
| | | | Rotulado: | Etiquetado según las normas actuales vigentes, fecha de vencimiento o período de vida útil deberá ser más de 4 meses posterior a la fecha de internamiento al almacén, asimismo deberá indicar el número de lote. Información nutricional, de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y/o normatividad vigente. |
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). Vehículo isoterma que mantenga la inocuidad e idoneidad del producto; a su vez, la temperatura de los compartimentos deberá ser controladas, registradas con instrumentos de medición debidamente calibrados y/o verificados, de acuerdo a las disposiciones del INACAL (D.S. 007-2017-MINAGRI). |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor. |

ITEM N°2. DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

| N° | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | ATRIBUTOS DEL BIEN | DETALLE DE LOS ATRIBUTOS DEL BIEN |
|-----|-----------------------------|------------------|-----------------------------|---|
| 2.1 | ACEITUNA DE BOTIJA A GRANEL | Kilogramo | Descripción general: | La aceituna negra botija peruana o de mesa es un fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. Deben ser obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar un color negro violáceo, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne. |
| | | | Características: | La aceituna negra de mesa de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto será de Categoría "Extra". Deberán estar sanas y limpias; exentas de olor y sabor anormales; con la madurez adecuada, exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación, exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados, sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal, de color uniforme. El líquido de cobertura (salmuera) no será contabilizado en el peso total del producto. |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, o copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |
| | | | Requisitos microbiológicos: | Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO |
| | | | Presentación: | Envase: Bolsa de polipropileno, nylon u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) de acuerdo al Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias; y especificar el peso neto ESCURRIDO. Fecha de vencimiento posterior a 30 días de la fecha de internamiento al almacén |
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria), vehículo isoterma o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C. |
| 2.2 | Mantequilla | Barra x 200 gr | Descripción general: | La mantequilla es el extracto graso de la leche obtenido por separación mecánica. Su consistencia untable permite utilizarla como complemento del pan. También se emplea en comidas y para texturizar pastas como purés |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |

| | | | |
|-----|-----------------|-----------|---|
| | | | <p>Características: Ácidos grasos libres 0.3 % m/m; Índice máximo de peróxido 0.3 % m/m; Ácido ascórbico 500 mg/Kg; Cobre (Max.) 0.05 mg/Kg; Hierro (Max.) 0.2 mg/Kg; Sabor y olor: Conforme a los requisitos del mercado, a 40-45 °C; Color: amarillo suave; Textura: Masa blanda suave y pastosa; Sanidad y aspecto: Sin presencia de crecimiento microbiano, textura uniforme, firme. Sin roturas o gr; Cero grasas trans.</p> <p>Requisitos microbiológicos: Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO</p> <p>Presentación: Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.</p> <p>ENVASE: Material: Alupel (papel y aluminio) u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas); Peso neto x barra: 200 gr de producto, de acuerdo a la D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias</p> <p>ROTULADO: Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo y no deberá usarse stickers o adhesivos, fecha de vencimiento 4 meses posterior al ingreso al almacén.</p> <p>Transporte: El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria), vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C</p> |
| 2.3 | Queso tipo Edam | Kilogramo | <p>Descripción general: El Edam es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN 283-1978). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura firme (al presionarse con el pulgar) que puede cortarse, con pocos agujeros ocasionados por el gas más o menos redondos de un tamaño que varía desde el de un grano de arroz a una arveja (guisante) (o hasta un diámetro de 10 mm) distribuidos de forma razonablemente regular por todo el interior del queso, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas.</p> <p>Características: Características organolépticas:</p> <p>Color: Característicos</p> <p>Olor: Suigeneris</p> <p>Sabor: Característicos</p> <p>Documentación: Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor</p> <p>Requisitos microbiológicos: Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO</p> |

| | | | |
|-----|---|-----------|---|
| | | | <p>Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento - Se encuentren bien sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>Características del envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Material: Polietileno u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) - Color: Blanco o transparente - Peso neto x envase: 1 a 1.5 Kg de producto - Tipo de cerrado: Sellado herméticamente <p>ROTULADO: De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes. Vigencia mayor a 30 días posterior al ingreso del producto a almacén</p> |
| | | | <p>El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C</p> |
| 2.4 | Queso fresco de vaca descremado sin sal | Kilogramo | <p>Descripción general: El queso fresco SIN SAL o queso blanco es un tipo de queso blando, es decir retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado.</p> <p>Características: Queso fresco deberá ser pasteurizado cumpliendo las características establecidas en la NTP 202.195:2004. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Queso fresco. Requisitos. 2a. ed.; Calidad: "EXTRA" Los requisitos físicos, químicos y requisitos sensoriales.</p> <p>Documentación: Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor</p> <p>Requisitos microbiológicos: Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO</p> |

| | | | | |
|-----|----------------------|-----------|-----------------------------|---|
| | | | Presentación: | <p>Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento - Se encuentren bien sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>Características del envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Material: Polietileno otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) - Color: Blanco o transparente - Peso neto x envase: 1 a 1.5 Kg de producto - Tipo de cerrado: Sellado herméticamente <p>ROTULADO: De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes. Fecha de vencimiento debe fluctuar entre 15 días posterior a la fecha de internamiento al almacén</p> |
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isoterma o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C |
| 2.5 | Queso fresco de vaca | Kilogramo | Descripción general: | El queso fresco o queso blanco es un tipo de queso blando, es decir retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado. |
| | | | Características: | queso fresco deberá ser pasteurizado cumpliendo las características establecidas en la NTP 202.195:2004. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Queso fresco. Requisitos. 2a. ed.; Calidad: "EXTRA" Los requisitos físicos, químicos y requisitos sensoriales. |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |
| | | | Requisitos microbiológicos: | Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO |

| | | | | |
|-----|-------------|--------------|---|--|
| | | | | <p>Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento - Se encuentren bien sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>Características del envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Material: Polietileno otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) - Color: Blanco o transparente - Peso neto x envase: 1 a 1.5Kg de producto - Tipo de cerrado: Sellado herméticamente <p>ROTULADO: De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes, Fecha de vencimiento debe fluctuar entre 15 días posterior a la fecha de internamiento al almacén</p> |
| | | | | <p>El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C</p> |
| 2.6 | Queso crema | Barra 220 gr | x | <p>Descripción general:</p> <p>El queso crema (queso de nata) es un queso blando, untable, no madurado y sin corteza. El queso presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o ligeramente escamosa y sin agujeros y el queso se puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos.</p> |
| | | | | <p>Características:</p> <p>ORGANOLEPTICAS Color: Blanco crema Olor: Característico. Consistencia o textura: Firme al tacto, Textura: Pasta blanda Sabor: Característico</p> |
| | | | | <p>Documentación:</p> <p>Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor</p> |
| | | | | <p>Requisitos microbiológicos:</p> <p>Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO</p> |

| | | | | |
|-----|--------|-----------|-----------------------------|---|
| | | | Presentación: | <p>Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento - Se encuentren bien sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>Características del envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Material del envase: Alupel (papel y aluminio) u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) - Peso neto x envase: 220g de producto - Tipo de cerrado: Sellado herméticamente <p>ROTULADO: De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes, FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 2 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN.</p> |
| | | | Transporte: | <p>Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor</p> <p>vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C</p> |
| 2.7 | TOCINO | Kilogramo | Descripción general: | <p>Sazonado con notas de sal y ahumados que resaltan su sabor, este producto es elaborado con del cuello deshuesado de cerdo.</p> |
| | | | Características: | <p>De acuerdo a sus características del TOCINO deberá ser de clasificación EXTRAFINO</p> <p>deberá ser de clasificación EXTRAFINO</p> <p>Aspecto: Propias del producto, exenta de materias extrañas</p> <p>Sabor: Agradable y característico del producto</p> <p>Color: Característicos exento de coloración extraña</p> <p>Olor: Suigeneris, no debe presentar olores ácidos</p> <p>Textura: Característico del producto</p> <p>FECHA DE VENCIMIENTO mayor a 30 días POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN.</p> |
| | | | Documentación: | <p>Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor</p> |
| | | | Presentación: | <p>Deberá cumplir con la NTP.201-007-1999.Carne y productos cárnicos. Embutidos. Definiciones, clasificaciones y requisitos.</p> <p>Material: Envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)</p> |

| | | | |
|--|--|-------------|---|
| | | | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C |
| | | Transporte: | |

III. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

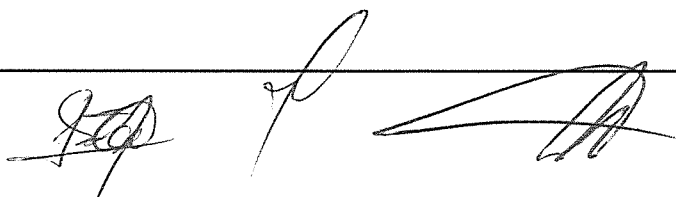
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 004-2022- MINAGRI
- INDECOPI Catálogo Especializado De Normas Técnicas Peruanas. Leche y Productos Lácteos ICS 67.100
- NTP 202.024.2021 Leche y Productos Lácteos
- Resolución Ministerial N° 164-2022/MINSA
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Normas Técnicas Peruanas vigentes.
- Normas Sanitarias Vigentes emitidas por el SENASA.
- Normas Sanitarias Vigentes emitidas por el MINSA.
- Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

IV. MONTAJE O INSTALACION

- El objeto de la convocatoria debe ser transportado en vehículo isotérmico (furgón) para el (Ítem N°1 Leches) y para el (Ítem N°2 Derivados lácteos y otros) deben ser transportados en envases tipo cooler manteniendo las temperaturas de refrigeración (0 a 5°C) y/o vehículo frigorífico para lo cual deberá adjuntar copia de tarjeta de propiedad del vehículo que realizará el transporte (en caso de ser alquilado deberá adjuntar el contrato de alquiler) y tarjeta de circulación vigente. Deberá ser presentado para la suscripción del contrato.
- El transporte deberá ser en vehículos exclusivos para el transporte del alimento en óptimas condiciones de higiene, con temperaturas adecuadas debiendo ser entregados en jabs de plásticos, cajas y envases limpios u otros según naturaleza del producto. El transporte, almacenamiento y comercialización de estos productos se efectuarán en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria) Vehículo Isotérmico.
- El personal de la empresa del bien deberá contar con uniforme limpio de la empresa, con gorro, mascarilla y botas blancas.
- Los manipuladores de alimentos deberán contar con carnet sanitario o carnet de sanidad de los manipuladores de alimento y deben presentarse para la suscripción del contrato manteniendo su vigencia durante la ejecución contractual.

V. CANJE POR DEFECTOS Y/O REPOSICIÓN

- La garantía comercial para las leches y los derivados lácteos y otros deberá ser de acuerdo a las Especificaciones Técnicas y Compromiso de canje por defectos y/o reposición de vicios



ocultos del producto con un plazo de 1 día calendario.

VI. MUESTRAS

Ninguno

VII. PRESTACIONES ACCESORIAS

Ninguno

VIII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

Protocolos Sanitarios: Durante la permanencia en las instalaciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, el personal deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:

- La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal los siguientes equipos de protección para la entrega de los bienes:
- Uso obligatorio de respirador o mascarilla.
- Gel antibacterial y/o alcohol.
- El personal de la empresa contratista debe tener pleno conocimiento de las actividades y cumplir con utilizar el uniforme limpio y fotocheck.
- ficha técnica al ítem paquete que se presenta el postor, para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas correspondiente a descripción general, características del producto, presentación del envase, rotulado y/o etiquetado indicando las marcas que oferta el postor deberán presentarse en la admisión de la oferta.
- COPIA REGISTRO SANITARIO VIGENTE O COPIA AUTORIZACION SANITARIA ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA SENASA VIGENTE SEGÚN CORRESPONDA.

IX. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

- La ejecución de la prestación con todos los componentes del paquete será en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, ubicada en Jirón Ancash 1271 Lima.
- Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de la primera entrega deberá ser al día siguiente de remitida la orden de compra y a partir de la segunda entrega es de acuerdo al siguiente detalle:
 - Para el ÍTEM Paquete 1 (Leches): El plazo de entrega de la primera entrega deberá ser al día siguiente de remitida la orden de compra por la entidad contratante y las subsiguientes entregas deberá ser los primeros 5 días calendario de inicio de cada mes en horario de 7:30 horas a 9:30 horas, según cronograma.
 - Para el ÍTEM Paquete 2 (Adquisición de derivados lácteos y otros): El plazo de entrega de la primera entrega deberá ser al día siguiente de remitida la orden de compra por la entidad contratante y las subsiguientes entregas deberá ser los días miércoles de la primera quincena y segunda quincena de cada mes en horario de 7:30 horas a 9:30 horas, según cronograma.
- Lugar: Almacén del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
 - Horario: 07:30 horas a 09:30 horas
 - Plazo: Al día siguiente de remitida la orden de compra. El ingreso deberá ser según Cronograma del Servicio de Nutrición debiendo ser de 07:30 a 09:30 horas con una frecuencia de 2 veces por mes hasta llegar a completar el total. (SUPRIME)

X. CONFORMIDAD

- 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 SERVICIO DE NUTRICION Y EL AREA DE ALMACEN CENTRAL y la conformidad será otorgada por SERVICIO DE NUTRICION en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS de producida la recepción.

XI. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

- La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales, de acuerdo al cronograma.
- Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:
 - Recepción del bien que será otorgada por el servicio de Nutrición y el área del almacén central.
 - Informe otorgado por el Servicio de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.
 - Comprobante de pago.

XII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

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

XIII. PENALIDADES

- Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación, según el TUO de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

XIV. OTRAS PENALIDADES

| FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA | FORMULA | PROCEDIMIENTO |
|---|----------|----------------|
| Si el bien no es transportado en jabas de plástico limpio. | S/100.00 | Actas firmadas |
| Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme de la empresa limpio con gorro y zapatos limpios. | S/100.00 | Actas firmadas |
| Si el bien no ingresa en el horario indicado de 7:30 a 9:30 horas | S/150.00 | Actas firmadas |
| Si el bien no cumple con los estándares solicitados en las especificaciones técnicas de cada producto. | S/100.00 | Actas firmadas |

- El presente cuadro de sanción de faltas será verificadas y sustentados mediante ACTA refrendado por el personal del contratista, almacenero y Jefe del Servicio de Nutrición.
- El contratista será notificado por la entidad (la oficina de logística) mediante carta formal de la penalidad impuesta a aplicarse, adjuntando el acta por la penalidad incurrida en las faltas descritas en la tabla de penalidad, para su descargo correspondiente, caso contrario se le aplicará dicha penalidad.

XV FORMULA DE REAJUSTE

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

Fórmula de Actualización:

$PR = PA * FAP$ en consecuencia; $FAP = IPC / IPCO$

Donde:

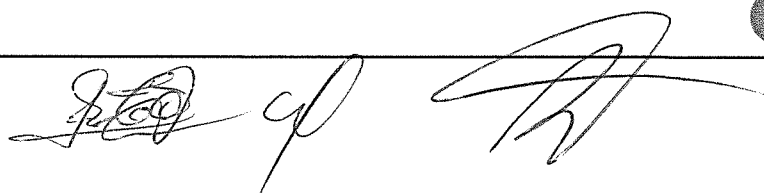
PR : Precio Actualizado

PA : Precio Adjudicado

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

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

CRONOGRAMA DE LECHE Y DERIVADOS Y OTROS



CRONOGRAMA DE LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

ÍTEM N° 1. LECHE

| N° | ALIMENTO | Unid. Medida | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
|-----|---|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| 1.1 | Leche evaporada entera x 400 g aprox | Latas | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 |
| 1.2 | Leche semidescremada x 400 g aprox | Latas | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 |
| 1.3 | Leche evaporada s/lactosa x 400 g aprox | Latas | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 |

| N° | ALIMENTO | Unid. Medida | Mes 13 | Mes 14 | Mes 15 | Mes 16 | Mes 17 | Mes 18 | Mes 19 | Mes 20 | Mes 21 | Mes 22 | Mes 23 | Mes 24 |
|-----|---|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1.1 | Leche evaporada entera x 400 g aprox | Latas | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 |
| 1.2 | Leche semidescremada x 400 g aprox | Latas | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 |
| 1.3 | Leche evaporada s/lactosa x 400 g aprox | Latas | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 |

| N° | ALIMENTO | Unid. Medida | Mes 25 | Mes 26 | Mes 27 | Mes 28 | Mes 29 | Mes 30 | Mes 31 | Mes 32 | Mes 33 | Mes 34 | Mes 35 | Mes 36 | TOTAL |
|-----|---|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1.1 | Leche evaporada entera x 400 g aprox | Latas | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 1248 | 44,928 |
| 1.2 | Leche semidescremada x 400 g aprox | Latas | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 576 | 20,736 |
| 1.3 | Leche evaporada s/lactosa x 400 g aprox | Latas | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 672 | 24,192 |

ÍTEM N°2. DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

| N° | ALIMENTO | MES 1 | | MES 2 | | MES 3 | | MES 4 | | MES 5 | | MES 6 | | MES 7 | | MES 8 | | MES 9 | | MES 10 | | MES 11 | | MES 12 | |
|-----|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. |
| 2.1 | ACEITUNA EN BOTIJA A GRAN EL | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| 2.2 | MANTEQUILLA X 200 G | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | |
| 2.3 | QUESO TIPO EDAM | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| 2.4 | QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO S/ SAL | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | |
| 2.5 | QUESO FRESCO DE VACA | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| 2.6 | QUESO CREMA X 220 G APROX. | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| 2.7 | TOCINO | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | |

| N° | ALIMENTO | MES 13 | | MES 14 | | MES 15 | | MES 16 | | MES 17 | | MES 18 | | MES 19 | | MES 20 | | MES 21 | | MES 22 | | MES 23 | | MES 24 | |
|-----|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. | 1° Q. | 2° Q. |
| 2.1 | ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2.2 | MANTEQUILLA X 200 G | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 2.3 | QUESO TIPO EDAM | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 2.4 | QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO S/ SAL | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 2.5 | QUESO FRESCO DE VACA | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2.6 | QUESO CREMA X 220 G APROX. | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2.7 | TOCINO | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |

| N° | ALIMENTO | MES 25 | | | MES 26 | | | MES 27 | | | MES 28 | | | MES 29 | | | MES 30 | | | MES 31 | | | MES 32 | | | MES 33 | | | MES 34 | | | MES 35 | | | MES 36 | | | TOTAL |
|-----|--|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|--|--|-------|
| | | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | 1° | 2° | Q. | | | | |
| 2.1 | ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 864 | | | |
| 2.2 | MANTEQUILLA X 200 G | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 1080 | | | |
| 2.3 | QUESO TIPO EDAM | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 576 | | | |
| 2.4 | QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO S/ SAL | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 432 | | | |
| 2.5 | QUESO FRESCO DE VACA | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 864 | | | |
| 2.6 | QUESO CREMA X 220 G APROX. | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 864 | | | |
| 2.7 | TOCINO | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 576 | | | |

advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación. En ese sentido, cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente, las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución homologados, son de uso obligatorio.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección 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

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:

| | |
|----------|--|
| A | CAPACIDAD LEGAL |
| | HABILITACIÓN |
| | <u>Requisitos:</u> CERTIFICADO DE PRINCIPIOS DE HIGIENE (PGH) OTORGADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE (DIGESA / DIRESA) O CERTIFICADO DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE ALMACEN OTORGADO POR LABORATORIO ACREDITADO ANTE INACAL REGISTRO SANITARIO VIGENTE O AUTORIZACION SANITARIA ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA SENASA VIGENTE SEGÚN CORRESPONDA. -(suprime o elimine) |
| | Importante <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> <u>Acreditación:</u> COPIA CERTIFICADO DE PRINCIPIOS DE HIGIENE (PGH) OTORGADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE (DIGESA / DIRESA) O COPIA CERTIFICADO DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE ALMACEN OTORGADO POR LABORATORIO ACREDITADO ANTE INACAL COPIA REGISTRO SANITARIO VIGENTE O COPIA AUTORIZACION SANITARIA ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA SENASA VIGENTE SEGÚN CORRESPONDA. -(suprime o elimine) Importante <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> |

Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad puede adoptar el siguiente requisito de calificación:

| | |
|----------|--|
| B | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|----------|--|

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente al monto del paquete) 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.

| Item paquete | Descripción | Monto de facturación por ítem paquete |
|--------------|--|---|
| 1 | Adquisición de lácteos | S/ 460,000.00 Cuatrocientos sesenta mil con 00/100 soles |
| 2 | Adquisición de derivados lácteos y otros | S/ 150,000.00 Ciento cincuenta mil con 00/100 soles |

*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 según el **monto detallado en el cuadro**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.*

| Item paquete | Descripción | Monto de facturación por ítem paquete |
|--------------|--|---|
| 1 | Adquisición de lácteos | S/ 115,000.00 Ciento quince mil con 00/100 soles |
| 2 | Adquisición de derivados lácteos y otros | S/ 36,000.00 Treinta seis mil con 00/100 soles |

Se consideran bienes similares a los siguientes: Yogurt, requesón, los diversos derivados lácteos.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

Importante

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

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

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

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 SERVICIO DE NUTRICION Y EL AREA DE ALMACEN CENTRAL y la conformidad será otorgada por SERVICIO DE NUTRICION en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS de producida la recepción..

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

OTRAS PENALIDADES

| FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA | FORMULA | PROCEDIMIENTO |
|---|----------|----------------|
| Si el bien no es transportado en jabas de plástico limpio. | S/100.00 | Actas firmadas |
| Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme de la empresa limpio con gorro y zapatos limpios. | S/100.00 | Actas firmadas |
| Si el bien no ingresa en el horario indicado de 7:30 a 9:30 horas | S/150.00 | Actas firmadas |
| Si el bien no cumple con los estándares solicitados en las especificaciones técnicas de cada producto. | S/100.00 | Actas firmadas |

- El presente cuadro de sanción de faltas será verificadas y sustentados mediante ACTA refrendado por el personal del contratista, almacenero y Jefe del Servicio de Nutrición.
- El contratista será notificado por la entidad (la oficina de logística) mediante carta formal de la penalidad impuesta a aplicarse, adjuntando el acta por la penalidad incurrida en las faltas descritas en la tabla de penalidad, para su descargo correspondiente, caso contrario se le aplicará dicha penalidad.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás

obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

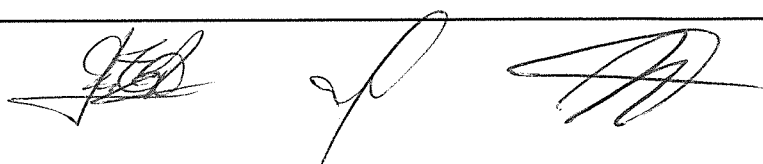
"EL CONTRATISTA"

Importante

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

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

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

¹⁷ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

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

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

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ²⁰ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.

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

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.
.....

²¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN**.

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

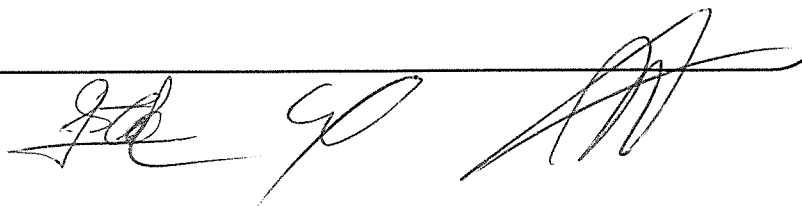
²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

| CONCEPTO | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
| | |
| TOTAL | |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

anexo n° 8

Experiencia del postor en la especialidad

Señores
Comité de Selección
Licitación Pública N° 0002-2023-INCN
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente experiencia en la especialidad:

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP 27 | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 28 | EXPERIENCIA PROVENIENTE 29 DE: | MONEDA | IMPORTE 30 | TIPO DE CAMBIO VENTA 31 | MONTO FACTURADO ACUMULADO 32 |
|----|---------|---------------------|---|----------------------------|---|--------------------------------|--------|------------|-------------------------|------------------------------|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |

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

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

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

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

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

32 Consignar en la moneda establecida en las bases.

LICITACION PUBLICA N° 0002-2023-INCN
 ADQUISICION DE LECHE, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP 27 | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 28 | EXPERIENCIA PROVENIENTE 29 DE: | MONEDA | IMPORTE 30 | TIPO DE CAMBIO VENTA 31 | MONTO FACTURADO ACUMULADO 32 |
|-------|---------|---------------------|---|----------------------------|---|--------------------------------|--------|------------|-------------------------|------------------------------|
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| ... | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Nota para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el 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 <https://remype.mtpe.gub.uy/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 0002-2023-INCN
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

