

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°

0019-2024-INCN

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
ADQUISICION DE CEREALES, HARINAS, GRANOS Y
MISCELANEOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE
GUARDIA

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



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen

las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

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

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro DE CEREALES, HARINAS, GRANOS Y MISCELANEOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA

ITEM PAQUETE N°	DESCRIPCIÓN DEL ITEM PAQUETE	SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
		1.1	Anís entero (al peso)	Kilogramos	12
		1.2	Café molido x 1 Kg	Kilogramos	600
		1.3	Canela entera	Kilogramos	9
		1.4	Canela en polvo a granel	Kilogramos	9
		1.5	Chocolate en barra x 90 g	Unidad	132
		1.6	Clavo de olor	Kilogramos	12
		1.7	Cocoa en polvo	Kilogramos	48
		1.8	Comino molido	Kilogramos	48
		1.9	Conserva de durazno en almibar x3Kg	Unidad	576
		1.10	Esencia de vainilla x 1 L	Unidad	72
		1.11	Flan instantáneo a granel	Kilogramos	120
		1.12	Gelatina a granel	Kilogramos	240

1

ADQUISICION DE
CEREALES, HARINAS,
GRANOS Y MISCELANEOS

1.13	Gelatina dietetica a granel	Kilogramos	8
1.14	Hierba luisa filtrante x100	Unidad	60
1.15	Maicena -Almidon de maiz	Kilogramos	3000
1.16	Maiz mote	Kilogramos	480
1.17	Mani entero	Kilogramos	240
1.18	Manjar blanco x 1 Kg	Unidad	240
1.19	Mermelada x 330 g	Unidad	864
1.2	Mostaza x 1 Kg	Unidad	360
1.21	Palillo molido a granel	Kilogramos	9
1.22	Pasa sin pepa	Kilogramos	120
1.23	Pimienta negra molida	Kilogramos	24
1.24	Polenta de Maiz	Kilogramos	240
1.25	Polvo de hornear x 25g x 36	Unidad	24
1.26	Semola	Kilogramos	600
1.27	Sillao x 500 ml	Unidad	864
1.28	Te canela clavo filtrante x100	Unidad	60
1.29	Trigo mote	Kilogramos	600
1.30	Vinagre Blanco	Unidad	576

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 2 el 031-2024-OEA-INCN

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán a los 2 días calendarios siguientes de suscrito el contrato para la 1era entrega y para las siguientes entregas del cronograma serán los primeros 5 días calendarios de cada mes.

El ingreso debe ser según cronograma y según horarios determinados por el Servicio de Nutrición en horarios de 9:00 a 10:30am hasta llegar a completar el total del pedido del mes.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	Descripción	Unidad de Medida	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
ITEM N°1.	CEREALES, GRANOS, HARINAS Y MISCELÁNEOS													
1.1	Anís entero (al peso)	KLG	1		1		1		1		1		1	
1.2	Café molido x 1 Kg	KLG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
1.3	Canela entera	KLG	1			1			1			1		
1.4	Canela en polvo a granel	KLG	1			1			1			1		
1.5	Chocolate en barra x 90 g	Unidad	12			48	12							
1.6	Clavo de olor	KLG	1		1		1		1		1		1	
1.7	Cocoa en polvo	KLG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
1.8	Comino molido	KLG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
1.9	Conserva de durazno x 1 Kg	Unidad	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
1.10	Esencia de vainilla x 1 L	Unidad	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
1.11	Flan instantáneo a granel	KLG	10		10		10		10		10		10	
1.12	Gelatina a granel	KLG	20		20		20		20		20		20	
1.13	Gelatina dietética a granel	KLG	1			1			1			1		
1.14	Hierba Luisa filtrante x 100 sobre	Unidad	5		5		5		5		5		5	
1.15	Maicena - Almidón de Maíz	KLG	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
1.16	Maíz mote	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
1.17	Maní entero	KLG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
1.18	Manjar blanco x 1 Kg	Unidad	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
1.19	Mermelada x 330 g aprox.	Frasco	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
1.2	Mostaza x 1 Kg	Unidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
1.21	Palillo molido a granel	KLG	1			1			1			1		
1.22	Pasa sin pepa	KLG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
1.23	Pimienta negra molida	KLG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1.24	Polenta de Maíz granulado	KLG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
1.25	Polvo de hornear 25g x 36	Unidad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1.26	Semola a granel	KLG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
1.27	Sillao x 500mL	Unidad	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
1.28	Te canela clavo filtrante x 100 sc	Unidad	5		5		5		5		5		5	
1.29	Trigo mote	KLG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
1.3	Vinagre Blanco x 500 mL	Unidad	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24

N°	Descripción	Unidad de 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	TOTAL
ITEM N°1. CEREALES, GRANOS, HARINAS Y MISCELÁNEOS															
1.1	Anís entero (al peso)	KLG	1		1		1		1		1		1		12
1.2	Café molido x 1 Kg	KLG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	600
1.3	Canela entera	KLG	1			1			1			1		1	9
1.4	Canela en polvo a granel	KLG	1			1			1			1		1	9
1.5	Chocolate en barra x 90 g	Unidad				48	12								132
1.6	Clavo de olor	KLG	1		1		1		1		1		1		12
1.7	Cocoa en polvo	KLG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
1.8	Comino molido	KLG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
1.9	Conserva de durazno x 1 Kg	Unidad	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	576
1.10	Esencia de vainilla x 1 L	Unidad	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	72
1.11	Fian instantáneo a granel	KLG	10		10		10		10		10		10		120
1.12	Gelatina a granel	KLG	20		20		20		20		20		20		240
1.13	Gelatina dietética a granel	KLG	1			1			1			1			8
1.14	Hierba luisa filtrante x 100 sobre	Unidad	5		5		5		5		5		5		60
1.15	Maicena - Almidón de Maíz	KLG	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	3000
1.16	Maíz mote	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	480
1.17	Mani entero	KLG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
1.18	Manjar blanco x 1 Kg	Unidad	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
1.19	Mermelada x 330 g aprox.	Frasco	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864
1.2	Mostaza x 1 Kg	Unidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	360
1.21	Palillo molido a granel	KLG	1			1			1			1		1	9
1.22	Pasa sin pepa	KLG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	120
1.23	Pimienta negra molida	KLG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24
1.24	Polenta de Maíz granulado	KLG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
1.25	Polvo de hornear 25g x 36	Unidad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24
1.26	Semola a granel	KLG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	600
1.27	Sillao x 500mL	Unidad	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864
1.28	Té canela clavo filtrante x 100 sobre	Unidad	5		5		5		5		5		5		60
1.29	Trigo mote	KLG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	600
1.3	Vinagre Blanco x 500 mL	Unidad	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	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 (QUINCE 00/100 SOLES) en en Caja de la Entidad del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, sito en Jr Ancash 1271 – Lima y deberán recoger las bases en la Unidad de Adquisiciones de la Oficina de Logística, para lo cual el participante debe adjuntar copia del comprobante de derecho de pago de reproducción de las bases.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

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

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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) Copia simple de registro sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la DIGESA y/o autorización sanitaria otorgada por SENASA para los bienes que correspondan los mismos que deberán coincidir con la marca ofertada por el postor.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)⁵
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)
- h) El precio de la oferta en S/ Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar 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.
⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.

Importante

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

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

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

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante para la Entidad

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

- k) COPIA DE TARJETA DE PROPIEDAD DEL VEHICULO ISOTERMONO (EN CASO DE SER ALQUILADO DEBE ADJUNTAR ADICIONALMENTE EL CONTRATO DE ALQUILER) Y TARJETA DE CIRCULACION VIGENTE..
- l) DECLARACION JURADA DE CONTAR CON VEHICULO : PLACA: MODELO, MARCA E INDICAR SI ES VEHICULO ISOTERMO
- m) COPIA DE CARNET SANITARIO VIGENTE DEL PERSONAL QUE INTERVIENE EN LA MANIPULACION DE LOS BIENES OBJETO DE LA CONVOCATORIA
- n) COPIA SIMPLE DE CERTIFICADO DE FUMIGACION DEL ESTABLECIMIENTO VIGENTE, EN EL QUE SE ALMACENA EL BIEN OBJETO DE LA CONVOCATORIA A NOMBRE DEL POSTOR REALIZADO POR LO MENOS 1 VEZ DURANTE LOS ULTIMOS SEIS MESES.

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 Haya¹¹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del BIEN será realizado por el servicio de nutrición y el almacén general

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- Informe del funcionario responsable del Servicio de nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentarse en la oficina de logística de la Entidad – Almacén General, sito en Jr. Ancash 1271 barrios altos Lima.

2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

1.11 FORMULA DE REAJUSTE

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

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

Fórmula de Actualización:

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

Donde:

PR : Precio Actualizado

PA : Precio Adjudicado

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

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SE ADJUNTA ESPECIFICACIONES TECNICAS (REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICION DE CEREALES, HARINAS, GRANOS Y MISCELANEOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 175,000.00 (por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 38,707.55 por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes LEGUMINOSAS, ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia</p>

¹² 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".

proveniente de dicho contrato.

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

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en 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 documentalente, 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 P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹³

Importante

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

¹³ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación 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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN 1) AÑO] ontado 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

b. Otras penalidades²:

FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICION	APLICACION
Si el bien no es transportado en envases limpios.	S/ 100.00	Actas firmadas.
Si el bien no llega en los horarios establecidos.	S/ 100.00	Actas firmadas.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

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

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.

¹⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

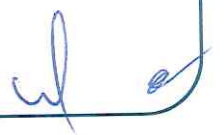
"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

¹⁶ 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-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 ¹⁷	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 compra¹⁸

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

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

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



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-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 ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibidem.

²¹ Ibidem.

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²²

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.

²² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



ANEXO N° 2

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-INCN
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-INCN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-INCN
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-INCN Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-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] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ 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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-INCN
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-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 empresa²⁶ 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.²⁷

[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.

²⁶ 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 aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁷ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-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 ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
1										
2										
3										
4										

²⁸ 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.

²⁹ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

³⁰ 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".

³¹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³² 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.

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
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
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-INCN**
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-INCN

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0019-2024-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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CEREALES, HARINAS, GRANOS Y MISCELÁNEOS

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1 ÁREA USUARIA:

Servicio de Nutrición.

1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de **Cereales, Granos, Harinas y misceláneos** para pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas y personal de guardia del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

1.3 FINALIDAD PÚBLICA¹:

Brindar raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

1.4 ANTECEDENTES:

Garantizar la provisión adecuada de alimentos a pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas y personal de guardia del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

1.5 OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

a. Objetivo general:

-Garantizar la provisión de Cereales, Granos, Harinas y misceláneos para cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes hospitalizados del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

b. Objetivo específico:

-Garantizar el aporte calórico de los alimentos fuente de energía para los pacientes con enfermedades neurológicas.
- Proveer alimentos de fuentes de nutrientes para el personal de guardia del INCN.

1.6 ACTIVIDAD DEL POI:

Asegurar la provisión adecuada de raciones alimenticias para enfermos.

1.7 CARACTERÍSTICAS Y/O CONDICIONES DE CEREALES, GRANOS, HARINAS Y MISCELÁNEOS:

a. Características técnicas:



Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION

ÍTEM N°1. Cereales, Granos y misceláneos.

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ATRIBUTOS DEL BIEN	DETALLE DE LOS ATRIBUTOS DEL BIEN
1.1	Anís entero (al peso)	Kilogramo	Descripción general:	Características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes, de primera calidad, sin mezclas ni cuerpos extraños, aromático.
			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 ofertada por el postor o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA
			Características:	Exentos de materias extrañas. Anís entero seco.
			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:	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. ENVASE: Material: Polietileno; Color: Transparente; Peso neto x envase: 0.1, 0.25, 0.5 a 1 Kg de producto; Tipo de cerrado: Sellado herméticamente 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 MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN. N° de Lote
1.2	Café molido x 1 kg	Kilogramo	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
			Descripción general:	Es el café molido tostado al cual no se le ha extraído parcialmente ni totalmente la cafeína previamente a la torrefacción. Es el elaborado a partir de granos, tostado de más alta calidad que permiten ofrecer el intenso aroma y sabor de un buen café.
			Características:	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el CAFÉ MOLIDO A GRANEL deberá ser de calidad: "EXTRA" de Café tipo Arábica. CON AROMA CARACTERISTICO. El color, forma, sanidad y aspecto debe Cumplir con la NTP NTP 209.312: 2015. CAFÉ TOSTADO EN GRANO MOLIDO. Requisitos. 2a. Ed. Ausencia de mohos cumpliendo la NTP NTP 209.312: 2015. CAFE. Buenas prácticas para prevenir la formación de mohos.
			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 ofertada 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:	Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: Material: Trilaminado BOPP + platinado + 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). Peso neto x envase: 0.5 a 1 Kg de producto; Tipo de cerrado: Sellado herméticamente ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento

				sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° de Lote.
			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.
1.3	Canela Entera	Kilogramo	Descripción general:	Son las capas de corteza internas, enteras de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del género <i>Cinnomomun</i> . Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza extrema, la corteza interna y el parénquima cortical.
			Características:	Pardo amarillento opaco; Sabor característico; Olor característico, aromático y de un sabor azucarado, ligeramente picante. Cumplir con lo especificado en la NTP 209.183. Canela. 1981 (Revisada el 2010)
			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 ofertada por el postor o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA
			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:	Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: Material: Polietileno o frasco de plástico PET sellado herméticamente 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). Tipo de cerrado: Sellado herméticamente. Peso neto por envase de 0.1, 0.25, 0.5 a 1 Kg por envase ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN. N° de Lote
			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
1.4	Canela en polvo a granel	Kilogramo	Descripción general:	Son las capas de corteza internas, en polvo, molidas de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del género <i>Cinnomomun</i> . Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza extrema, la corteza interna y el parénquima cortical.
			Características:	Pardo amarillento opaco; Textura en polvo, sin impurezas Sabor característico Olor característico, aromático y de un sabor azucarado, ligeramente picante
			Documentación:	Copia del Registro Sanitario de la Autorización Sanitaria de DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso u otro documento o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA
			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:	Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: 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



Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

				<p>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: 0.05; 0.1 hasta 1 Kg de producto; Tipo de cerrado: Sellado herméticamente</p> <p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN</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.
1.5	Chocolate en barra X 90 g	Unidad	Descripción general:	El chocolate en barra, es un producto obtenido del licor de cacao y la mezcla de otros ingredientes para consumirlo como bebida.
			Características:	El chocolate en barra es una mezcla de por lo menos 40% de pasta de cacao, con otros ingredientes como emulsionantes, antiespumantes, antioxidantes, entre otros. Estos deben ser de uso alimentario de acuerdo a las especificaciones de la NTP CODEX STAN 87:2013 - CHOCOLATE Y PRODUCTOS DEL CHOCOLATE. requisitos
			Documentación:	Copia del Registro Sanitario de la Autorización Sanitaria de DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA
			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:	Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: Envase laminada BOPP metalizado, polietileno blanco opaco 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). Cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.1994. ROTULADO: Según lo señala.do en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN
			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.
1.6	Clavo de olor	Kilogramo	Descripción general:	Son los botones florales enteros desecados de Eugenia caryophyllus (C. Sprengel) Bullock y Harrison
			Características:	Pedúnculo floral maduro desecado; color: marrón negruzco o marrón rojizo; Sabor característico; Olor característico, fuertemente aromático y de un sabor punzante, característico. Humedad máxima: 10%. Cumplir los parámetros de la NTP 209.127:1976 (Revisada el 2010) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Clavo de olor 1ra Edición.
			Documentación:	Copia del Registro Sanitario de la Autorización Sanitaria de DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA
			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:	<p>Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.</p> <p>ENVASE: Material: Bolsas de polietileno de primer uso 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).</p> <p>Peso neto x envase: 0.01 hasta 1 Kg de producto.</p> <p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN</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).-Vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega</p>
1.7	Cocoa en Polvo a granel	Kilogramo	Descripción general:	<p>Producto obtenido a partir de la reducción por acción mecánica a polvo fino de la torta de cacao. Elaborado mediante la molienda de la parte resultante de desgrasar parcialmente el licor de cacao o Masa de cacao. Uso industrial (Cocoas, chocolaterías, confiterías, galleterías, etc.)</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 ofertada por el postor o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA</p>
			Requisitos microbiológicos:	<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>
			Características:	<p>Deberá ser de clase: Extra; de Color, Olor, Sabor y Textura deberá ser <i>suigénérés</i></p>
			Presentación:	<p>Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.</p> <p>ENVASE: Material: envase primario de laminado PET/ PEBD 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).</p> <p>Peso neto x envase: 0.10 hasta 1 Kg de producto.</p> <p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN. N° de Lote. NO etiquetas autoadhesivas.</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). Vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega</p>
1.8	Comino Molido	Kilogramo	Descripción general:	<p>El comino (Cuminum cyminum) es el fruto maduro y desecado de una planta herbácea anual de la familia del perejil. El fruto es de color cuero verdoso, largo y estrecho con costillas a lo largo. Tiene un aroma tibio y amargo. Debiendo ser en presentación molido y/o en polvo</p>
			Características:	<p>Color: Pardo verdusco; Sabor: característico; Olor: Aromático, característico y natural. Cumplir con la ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Comino. 1ª Edición Reemplaza a la NTP 209.133:1979</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 o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA</p> <p>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> <p>Presentación: Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: Material: Bolsas de polietileno o frasco de plástico PET sellado herméticamente 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: 0.01, 0.25, 0.5 a 1 Kg ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. NO etiquetas autoadhesivas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN. N° de Lote</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</p>
1.9	Conserva de durazno en almíbar x 3 Kg	Unidad	<p>Descripción general: La conserva de durazno en almíbar son duraznos que han sido pelados y deshuesados; cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. El producto es empacado en contenedores herméticamente cerrados y son procesados con calor para asegurar su conservación.</p> <p>Características: Tipo: Mitades-duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice. Calidad: Deben cumplir con los estándares de NTP 203.025:1972 (revisada el 2017) DURAZNOS (melocotones) en conserva. Color: Las unidades deben tener un buen color, razonablemente brillante que sea igual o mejor a un tono amarillo. Las unidades pueden tener ligera descoloración debido a oxidación, pigmentación del hueso, o cualquier otra causa que no afecte más que ligeramente la apariencia o consumo, o ambos, del producto. Tamaño: Las unidades deben ser uniformes en tamaño. Las unidades son algo simétricas y el peso de la unidad más grande no excede el peso de la unidad más pequeña por más del 40% Características: Deben tener una textura típica de duraznos enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. La textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas, pero no excesivamente descarnadas o suaves, y no más del 10% debe estar blando o no tierno. Defectos: Deben estar suficientemente libres de defectos. No más del 5%, por conteo, debe estar roto o aplastado, y no más del 20%, por conteo, debe tener imperfecciones.</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>

MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

			<p>Presentación: Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: Lata de hojalata 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). ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° de Lote</p> <p>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> <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.</p>
1.10	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	Unidad	<p>Descripción general: La esencia de vainilla es un líquido fluido aromático de color negro a pardo oscuro que se utiliza para saborizar preparaciones dulces. También existe una esencia transparente con mayor contenido de poder saborizante.</p> <p>Características: Cumplir con lo establecido en la NTP 209.189:1982 (Revisada el 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Vainilla. 1ª Edición.</p> <p>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> <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>Presentación: ENVASE: Material: Plástico PET para uso alimentario 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). ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Fecha de vencimiento más de 5 meses posterior a la fecha de ingreso al almacén. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° de Lote.</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</p>
1.11	FLAN INSTANTANEO A GRANEL	Kilogramo	<p>Descripción general: Comercialmente, son las mezclas de azúcar, gomas vegetales con o sin fécula, saborizantes, colorantes naturales y sintéticos.</p> <p>Características: Color, olor, sabor a vainilla y textura característica</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 MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO</p>

			Presentación:	<p>ENVASE: Material: Bolsas de 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). Tipo de cerrado: sellado herméticamente. Peso neto por bolsa: DE 5.0 KG o 10 Kg</p> <p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° Lote</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
1.12	Gelatina a granel	Kilogramo	Descripción general:	La gelatina es un producto purificado obtenido de la hidrólisis del colágeno animal encontrado en las pieles, tejidos conjuntivos y huesos de animales.
			Características:	Este producto se presenta en polvo listo para preparar diluyéndolo con agua fría y luego agua caliente, para lograr obtener una jalea de consistencia sólida, estable. Color, olor, sabores varios y textura característica.
			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
			Envase:	<p>ENVASE: Material: Bolsas de 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). Tipo; color transparente de cerrado: sellado herméticamente. Peso neto por bolsa: DE 5.0 Kg o 10 Kg. N° de lote</p> <p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° Lote. Información nutricional</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
1.13	Gelatina dietética a granel	Kilogramo	Descripción general:	La gelatina dietética es un producto purificado obtenido de la hidrólisis del colágeno animal encontrado en las pieles, tejidos conjuntivos y huesos de animales. Este producto se presenta en polvo listo para preparar diluyéndolo con agua fría y luego agua caliente, para lograr obtener una jalea de consistencia sólida, estable, con uso de edulcorante natural
			Características:	Color, olor, sabores varios y textura característica.
			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

			Presentación:	<p>ENVASE: Material: Bolsas de polietileno o en envase primario: sobre de material bilaminado, envase secundario: cajita de cartón de 10 g y/o 19 g. 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)..</p> <p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° de lote</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).—Vehículo isoterma o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega</p>

1.14	HIERBA LUISA FILTRANTE X 100 SOBRES	Unidad	Descripción general	<p>Debe estar constituido por las hojas secas de hierba luisa (Cymbopogon citratos) los cuales pasan por un proceso de molienda, tamizado y empaçado.</p> <p>Olor: Intenso. Sabor: Sui generis. Color: Verdusco.</p> <p>Humedad: 9% (Máxima)</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 ofertada por el postor.</p>
			Requisitos microbiológicos	<p>Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE CON CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.</p>
			Presentación	<p>ROTULADO: Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Numero de registro sanitario, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N° producto -Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento(mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras.</p> <p>EMPAQUE: Cada filtrante contiene 1.0 g a 1.5 g. de hierba luisa envuelto en papel filtro. Cada filtrante se encuentra individualmente sobre envasado por una cubierta de papel.</p> <p>SOBRE EMPAQUE: Cajas de cartón frobi con 100 sobres filtrantes, las cuales son celofanadas y puestas en paquetes de 10 unidades respectivamente.</p>

1.15	Maicena - Almidón de maíz	Kilogramo	Descripción general:	La harina fina de maíz o maicena es un ingrediente básico en la elaboración de masas y postres para personas celiacas o con intolerancia al gluten. NTP 205.053. Harina y sémola de maíz sin germen.
			Características:	* La harina fina de maíz o maicena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico - sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación. Según NTP 205.053 Harina y sémola de maíz sin germen. * Harina fina de maíz: Deberá ser de tamaño de partícula Menor de 250 Um \pm 10%
			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 ofertada por el postor
			Requisitos físicos:	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.1. de la NTP de referencia
			Requisitos químicos:	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1. de la NTP de referencia
			Requisitos sensoriales:	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.4. de la NTP de referencia
			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:	Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: Material: Bolsas de papel multipliego kraft blanco 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: 0.25 Kg hasta 5 Kg de producto. ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.. NO deberá usarse stickers o adhesivos., FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN cumplir con lo indicado en la NTP 209.038 2009. (Revisada 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.
1.16	Maíz mote	KLG	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.
			Descripción general:	El maíz mote, obtenido de la especie Zea mays L., es un grano grande, seco, plano redondeado de color amarillo cremoso. Sin cáscara.
			Características:	* Granos y mazorcas seleccionadas envasados * Libre de Impurezas, Insectos vivos y muertos. * Color y forma característico
			Documentación:	Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.
			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:	Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: Material: Bolsas de polietileno con cierre hermético 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: 1 a 5 Kg de producto. ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Fecha de vencimiento 5 meses posterior al ingreso a almacén. NO ETIQUETAS AUTOADHESIVAS, impresión con tintas de uso alimentario. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN cumplir con lo indicado en la NTP 209.038 2009. (Revisada 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado

		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.
--	--	-------------	---

1.17	Maní Entero	KLG	Descripción general:	Es la semilla sana y seca proveniente del fruto de la planta de maní (<i>Arachis hypogaea</i>), privada de la cáscara o vaina, pero provista del perispema.
			Características:	Deberá cumplir las lo definido en el numeral 3 Requisitos de la NTP 011.300. Maní generalidades. El maní en grano podrá contener en peso un máximo de 2% de impurezas visibles (granos arrugados, trozos de cáscara, tierra, piedras, ramas, etc.).
			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 o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA
			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:	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. ENVASE: Material: Bolsa de 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: Característico; Peso neto por envase: 0.25 a 5 Kg; 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.
			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.

1.18	Manjar blanco x 1 Kg	UNIDAD	Descripción general:	Es un producto obtenido por concentración, mediante calor, a presión normal en todo o parte del proceso, de la leche o leche semidescremada, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/o disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias y aditivos permitidos, hasta los requisitos especificados en la NTP 202.108. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Manjar blanco. Requisitos.
			Características:	Deberá ser Manjar blanco sin agregado de ingredientes facultativos señalados en el numeral 5 de la NTP 202.108. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Manjar blanco. Requisitos.
			Requisitos:	Organolépticos: El color podrá variar de crema a castaño acaramelado. El olor y sabor serán los característicos del manjar blanco; su consistencia será cremosa o pastosa. Su consistencia podrá ser firme en el caso de ser destinado a repostería, confitería o heladería. Físicos: Cumplir con los requisitos físico químico indicados en la Tabla 1 de la NTP de referencia.
			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



Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

		Presentación:	<p>ENVASE: Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores y podrán ser de dimensiones y formas variadas 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).</p> <p>ROTULADO: Deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 y la NTP 202.085. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN.</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.

1.19	Mermelada X 330g aprox	FRASCO	Descripción general:	La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción o absorción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, tiras o en partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.
			Características:	La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción o absorción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, tiras o en partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto. La mermelada de fruta está compuesta principalmente por: pulpa de fruta, azúcar, pectina, ácido ascórbico, ácido cítrico y reguladores. Color, olor, sabores varios y textura característica. Color, olor, sabores varios y textura característica..
			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
			Presentación:	<p>ENVASE: Material: Sobre de 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).</p> <p>Tipo de cerrado: sellado herméticamente. Peso neto por envase: 330 g aprox.</p> <p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. n. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° de Lote.</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.

1.20	Mostaza x1 kg	Unidad	Descripción general:	La mostaza en salsa es un producto formulado a partir de los granos de mostaza, agua y vinagre
			Características:	Según lo establecido en la NTP 209.034:1991 (Revisada el 2010). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Mostaza preparada. Requisitos. 1ª Edición
			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
			Presentación:	ENVASE: Material: Bolsas de 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). Tipo de cerrado: sellado herméticamente. Peso neto por envase: 1 Kg ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° Lote
			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

1.21	Palillo molido a granel	KLG	Descripción general:	Planta herbácea originaria de Asia. Alcanza hasta 1,5 metros de altura. De su raíz se obtiene la sustancia amarilla utilizada como colorante
			Características Generales:	Cumplir con lo establecido en la NTP 209.199:1982 (Revisada el 2010) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Cúrcuma (palillo). 1ª Edición
			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 o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA
			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: Material: Bolsas de 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). Tipo de cerrado: sellado herméticamente. Peso neto por envase: 10 gr., 100 gr, 200 gr, 0.5 Kg o 1 Kg aproximadamente ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN. N° de Lote
			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

1.22	Pasa sin pepa	KLG	Descripción general:	Las pasas son frutos secos obtenidas por la deshidratación de la uva, observándose una superficie rugosa y una concentración de azúcares en su interior.
			Características:	Color, olor, sabor y textura suigéneris
			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 ofertada.
			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: Material: Bolsas de 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). Tipo de cerrado: sellado herméticamente. Peso neto por envase: 0.05 Kg hasta 1Kg sellado hermético ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° Lote
			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.

1.23	Pimienta negra molida	KLG	Descripción general:	Piper nigrum es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto, que se emplea seco como especia. El fruto es una drupa (aproximadamente 5 mm) que se puede usar entera o en polvo obteniendo variedades como la negra, blanca o verde, con la única diferencia del grado de maduración del grano.
			Características Generales:	ASPECTO: Polvo fino; Color: Grisáceo; Olor: Característico a pimienta; Sabor: Pungente
			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 ofertada por el postor o Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA
			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: Material: Peso neto x envase: 0.01, 0.25, 0.5 a 1 Kg 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). Tipo de cerrado: cerrado herméticamente. Peso neto por envase: 10 gr hasta 1 Kg.



14
Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

				<p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° de Lote</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). Vehículo isoterma o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega.</p>

1.24	Polenta de Maíz Granulado	KLG	Descripción general:	La polenta de maíz es el producto que resulta de la molienda de trozos pelados y desgerminados de maíz amarillo, también es conocido como sémola de maíz.
			Características:	La polenta o sémola de maíz deberá ser "GRUESA" siendo su tamaño de partícula Mayor de 450 Um a 800 Um +- 10% La polenta o sémola de maíz deberá cumplir con los requisitos químicos según la Tabla 1 del numeral 6.1.1 de la NTP 205.053. 1987 (revisada el 2013) HARINA Y SEMOLA DE MAIZ SIN GERMEN. Los requisitos microbiológicos y sensoriales serán de acuerdo a los numerales 6.3 y 6.4 de la NTP de referencia
			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 ofertada 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:	Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: Material: Polietileno. Peso neto x envase: 0.5 Kg, o 1 a 5 Kg de producto; Tipo de cerrado: Sellado herméticamente. NO deberá usarse stickers o adhesivos. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN cumplir con lo indicado en la NTP 209.038 2009. (Revisada 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
			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.

1.25	Polvo para hornear x 25g x 36	Unidad	Descripción general:	Polvo fino de alta fluidez, libre de impurezas y grumos. Agente leudante de doble acción, especialmente utilizado en la línea de pastelería. Permite obtener un producto con volumen y esponjosidad
			Características:	Libre de impurezas y grumos, con características Organolépticas y Microbiológicas propias 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, deberá coincidir con la marca ofertada 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



Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

		Presentación:	<p>ENVASE: Material: Sobre de 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); Tipo de cerrado: sellado herméticamente. Peso neto por caja: 25 gramos x 26 unidades</p> <p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. .FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN N° de Lote</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.

1.26	Sémola a granel	KLG	Descripción general:	La sémola es la harina gruesa que procede del trigo y de otros cereales con la cual se fabrican diversas pastas alimenticias. La sémola se obtiene moliendo el endospermo del trigo duro.
			Características:	Grado de calidad "EXTRA". La sémola de maíz sin germen deberá ser preparada, procesadas y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación. La sémola de maíz deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud.
			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 ofertada 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:	<p>Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.</p> <p>ENVASE: Material:</p> <p>El envase que contiene el producto 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> <p>Peso neto x envase: 250 gr a 1 Kg de producto; Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.</p> <p>ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. NO deberá usarse stickers o adhesivos., FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN cumplir con lo indicado en NTP 209.038 2009. (Revisada 2014). ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado</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.



Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

1.27	Sillao x 500 ml	Unidad	Descripción general:	De calidad de primera, condimento producido por la fermentación de la semilla sede soya y otros productos, el producto es líquido de sabor salado pero con un toque dulce y de un color caramelo.
			Características:	Características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio. Con información nutricional de macronutrientes y % de sodio que contiene el producto. Registro Sanitario vigente, fecha de producción, y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN
			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
			Presentación:	ENVASE: Material: Botella de plástico de uso alimentario 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) ; Tipo de cerrado: sellado herméticamente. Contenido neto por botella: 500 ml ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN. N° de Lote.
			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.

1.28	Te canela clavo filtrante x 100 sobres	Unidad	Descripción general:	Debe ser obtenida luego de una mezcla de productos finamente seleccionados como el té negro, canela y clavo de olor los cuales pasan por un proceso de molienda, tamizado y empaçado. Olor: Intenso. Color: Marrón con matices de color canela. Sabor: Amargo fuerte (presencia de taninos). Humedad: 9% (Máxima)
			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 ofertada por el postor.
			Requisitos microbiológicos	Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE CON CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.
			Presentación:	ROTULADO: Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Numero de registro sanitario, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N° producto -Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento(mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. EMPAQUE: Cada filtrante contiene 1.0 a 1.5 g. de té, canela y clavo envuelto en papel filtro. Cada filtrante se encuentra individualmente sobre envasado por una cubierta de papel. SOBRE EMPAQUE: Cajas de cartón frobi con 100 sobres filtrantes, las cuales son celofanadas y puestas en paquetes de 10 unidades respectivamente.



Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP, N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

Handwritten signature

			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.
--	--	--	-------------	---

1.29	Trigo Mote	KLG	Descripción general:	El trigo pertenece al género <i>Triticum</i> ; son plantas anuales de la familia de las gramíneas, ampliamente cultivadas en todo el mundo. La palabra trigo designa tanto a la planta como a sus semillas comestibles.
			Características:	Deberá ser de grado de calidad: "EXTRA"
			Documentación:	Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA
			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:	Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. ENVASE: Material: Polietileno; Peso neto x envase: 0.5 a 5 Kg de producto; Tipo de cerrado: Sellado herméticamente ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN
			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.

1.30	Vinagre blanco x 500 ml	Unidad	Descripción general:	El vinagre blanco de vino es un producto de uso alimentario, compuesto de una solución acuosa de vino y agua de dilución.
			Características:	El vinagre se obtiene de la fermentación acética del alcohol, el que proviene de a una fermentación alcohólica de azúcares generalmente de uvas o de manzanas. Dependiendo del proceso se obtiene un vinagre blanco (translucido) o tinto (rojizo), con un grado de acidez suficiente para garantizar su conservación y sus cualidades culinarias. No debe presentar turbidez, ni precipitados. No se puede utilizar ácido acético glacial en su preparación.
			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
			Presentación:	ENVASE: Material: Botella de plástico de uso alimentario 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) Tipo de cerrado: sellado herméticamente. Peso neto por botella: 0.5 litros ROTULADO: Según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 5 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN. N° de Lote

			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.
--	--	--	-------------	---

b. Condiciones de operación:

- 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 isotérmico.
- El personal de la empresa del bien deberá contar con uniforme limpio de la empresa, con gorro y mascarilla.

c. Protocolos Sanitarios:

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

La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal 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.

d. Sistema De Contratación:

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

e. Embalaje y rotulado:

De acuerdo a lo especificado en los Ítem N° 1 según las características técnicas aprobadas.

f. Normas técnicas:

- Decreto Supremo N° 007-98-AS. 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 MINSA.
- Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

g. Transporte y Seguros:

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



Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

[Handwritten signature and initials]

del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). Vehículo Isotérmico.

h. Garantía Comercial del(os) bien(es):

La garantía comercial para los Cereales, Granos, Harinas y misceláneos deberá ser de acuerdo a la vida útil o vigencia de los bienes mencionados en el ÍTEM N°1 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.

i. Responsabilidad del Contratista

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertado por un plazo máximo determinado de 24 meses contabilizados a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

1.8 PLAZO DE ENTREGA:

A los 2 días calendario siguiente de suscrito el contrato para la 1° entrega, y para las siguientes entregas del cronograma serán los primeros 5 días calendario de cada mes.

-El ingreso debe ser según cronograma y según horarios determinados por el Servicio de Nutrición en horarios de 9:00 a 10:30 am. Hasta llegar a completar el total del pedido del mes.



Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

N°	Descripción	Unidad de Medida	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
ITEM N°1. CEREALES, GRANOS, HARINAS Y MISCELÁNEOS														
1.1	Anis entero (al peso)	KLG	1		1		1		1		1		1	
1.2	Café molido x 1 Kg	KLG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
1.3	Canela entera	KLG	1			1			1			1		
1.4	Canela en polvo a granel	KLG	1			1			1			1		
1.5	Chocolate en barra x 90 g	Unidad	12			48	12							
1.6	Clavo de olor	KLG	1		1		1		1		1		1	
1.7	Cocoa en polvo	KLG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
1.8	Comino molido	KLG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
1.9	Conserva de durazno x 1 Kg	Unidad	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
1.10	Esencia de vainilla x 1 L	Unidad	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
1.11	Flan instantaneo a granel	KLG	10		10		10		10		10		10	
1.12	Gelatina a granel	KLG	20		20		20		20		20		20	
1.13	Gelatina dietetica a granel	KLG	1			1			1			1		
1.14	Hierba luisa filtrante x 100 sobre	Unidad	5		5		5		5		5		5	
1.15	Maicena - Almidon de Maiz	KLG	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
1.16	Maiz mote	KLG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
1.17	Mani entero	KLG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
1.18	Manjar blanco x 1 Kg	Unidad	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
1.19	Mermelada x 330 g aprox.	Frasco	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
1.2	Mostaza x 1 Kg	Unidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
1.21	Palillo molido a granel	KLG	1			1			1			1		
1.22	Pasa sin pepa	KLG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
1.23	Pimienta negra molida	KLG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1.24	Polenta de Maiz granulado	KLG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
1.25	Polvo de hornear 25g x 36	Unidad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1.26	Semola a granel	KLG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
1.27	Sillao x 500mL	Unidad	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
1.28	Te canela clavo filtrante x 100 sobre	Unidad	5		5		5		5		5		5	
1.29	Trigo mote	KLG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
1.3	Vinagre Blanco x 500 mL	Unidad	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24

MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

4

N°	Descripción	Unidad de 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	TOTAL
ITEM N°1. CEREALES, GRANOS, HARINAS Y MISCELÁNEOS															
1.1	Anís entero (al peso)	KLK	1		1		1		1		1		1		12
1.2	Café molido x 1 Kg	KLK	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	600
1.3	Canela entera	KLK	1			1			1			1		1	9
1.4	Canela en polvo a granel	KLK	1			1			1			1		1	9
1.5	Chocolate en barra x 90 g	Unidad				48	12								132
1.6	Clavo de olor	KLK	1		1		1		1		1		1		12
1.7	Cocoa en polvo	KLK	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
1.8	Comino molido	KLK	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
1.9	Conserva de durazno x 1 Kg	Unidad	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	576
1.10	Esencia de vainilla x 1 L	Unidad	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	72
1.11	Flan instantáneo a granel	KLK	10		10		10		10		10		10		120
1.12	Gelatina a granel	KLK	20		20		20		20		20		20		240
1.13	Gelatina dietética a granel	KLK	1			1			1			1			8
1.14	Hierba luisa filtrante x 100 sobre	Unidad	5		5		5		5		5		5		60
1.15	Maicena - Almidón de Maíz	KLK	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	3000
1.16	Maíz mote	KLK	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	480
1.17	Maní entero	KLK	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
1.18	Manjar blanco x 1 Kg	Unidad	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
1.19	Mermelada x 330 g aprox.	Frasco	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864
1.2	Mostaza x 1 Kg	Unidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	360
1.21	Palillo molido a granel	KLK	1			1			1			1		1	9
1.22	Pasa sin pepa	KLK	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	120
1.23	Pimienta negra molida	KLK	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24
1.24	Polenta de Maíz granulado	KLK	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
1.25	Polvo de hornear 25g x 36	Unidad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24
1.26	Semola a granel	KLK	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	600
1.27	Sillao x 500mL	Unidad	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864
1.28	Te canela clavo filtrante x 100 sc	Unidad	5		5		5		5		5		5		60
1.29	Trigo mote	KLK	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	600
1.3	Vinagre Blanco x 500 mL	Unidad	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	576


MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Mg. Carlos Ronier Galarza García
 CNP. N° 1444
 JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN




1.9 LUGAR DE ENTREGA:

Jirón Ancash N° 1271 Barrios Altos

Almacenes del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

HORARIO DE ENTREGA: 9:00 - 10:30 HORAS

1.10 FORMA 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 realizada por el servicio de Nutrición y el almacén General.
- Informe otorgado por el Servicio de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

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

1.11 FORMULA DE REAJUSTE

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

- De producirse un reajuste en el mercado local, conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del artículo 38° de Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI correspondiente al mes de pago, para lo cual la Entidad deberá ser informada mediante documento formal recibido en la MESA DE PARTES DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS (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:

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

Donde:

PR : Precio Actualizado

PA : Precio Adjudicado

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

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

1.12 PENALIDADES APLICABLES:**a. Penalidades por mora:**

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad aplica automáticamente una penalidad pro mora por cada día de atraso de conformidad con el Art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



Mg. Carlos Ronier Galarza García
CNP. N° 1444
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

b. Otras penalidades²:

FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICION	APLICACION
Si el bien no es transportado en envases limpios.	S/ 100.00	Actas firmadas.
Si el bien no llega en los horarios establecidos.	S/ 100.00	Actas firmadas.

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

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

c. Compromiso de canje:

Carta de compromiso de canje y reposición por defectos u observaciones deberá ser en un periodo máximo de 24 horas por sub ítem.

1.13 REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

a. Del Proveedor (autorizaciones, registros u otros documentos similares):

-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 y/o Autorización Sanitaria otorgado por SENASA para los bienes que correspondan los mismos que deberán coincidir con la marca ofertada por el postor. Este documento es de presentación obligatoria el cual formara parte de los requisitos de la admisibilidad de la oferta.

-Copia simple del Certificado de fumigación del establecimiento vigente, en el que se almacena el bien objeto de la convocatoria, a nombre del postor realizado por lo menos 1 vez durante los últimos 6 meses. Este documento es de presentación obligatoria para la suscripción del contrato.

-Tarjeta de propiedad del vehículo Isotérmico (en caso de ser alquilado, debe adjuntar adicionalmente el contrato de alquiler) y tarjeta de circulación vigente. Este documento es de presentación obligatoria para la suscripción del contrato.

b. Del Personal:

- Copia del carnet sanitario vigente del personal que interviene en la manipulación de los bienes objeto de la convocatoria. Se presentará al momento del perfeccionamiento del contrato, el mismo que deberá estar vigente en toda la ejecución contractual.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 175,000 (Ciento Setenta y Cinco mil soles) , por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de 38,707.55 (Treinta y ocho mil setecientos siete con 55/100 soles), MONTO QUE NO DEBE SUPERAR EL 25% DEL VALOR ESTIMADO, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la</p>

presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares: Leguminosas, alimentos elaborados industrialmente.

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 pago³ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en 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".

[Handwritten signature and initials]