

# BASES INTEGRADAS

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN

PRIMERA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>

ADQUISICIÓN DE LECHE, DERIVADOS  
LÁCTEOS Y OTROS



---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

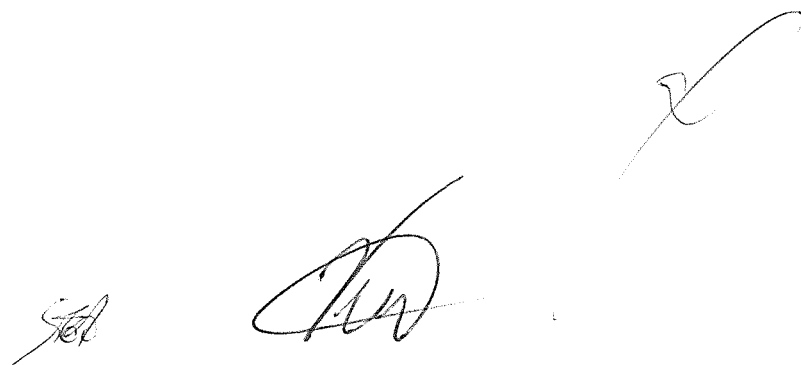
La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.mp.gob.pe](http://www.mp.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 impone 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 Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

<sup>2</sup> 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>

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.

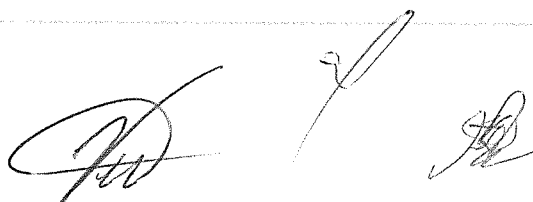
##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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 accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

##### Importante



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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.


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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

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

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro Leche, derivados lácteos y otros

ITEM PAQUETE N°	DESCRIPCIÓN DE LOS SUB ÍTEMS PAQUETES	SUB ITEM PAQUETE N°	DESCRIPCIÓN DE LOS SUB ÍTEMS PAQUETE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ADQUISICIÓN DE LECHE	1.1	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.	UNIDAD	44,928
		1.2	LECHE SEMIDESCREMADA POR 400 GR. APROX.	UNIDAD	20,736
		1.3	LECHE EVAPORADA SIN LÁCTOSA X 400 GR. APROX.	UNIDAD	24,192
2	ADQUISICIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS	2.1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAMO	864
		2.2	MANTEQUILLA X 200 GR.	UNIDAD	1,080
		2.3	QUESO TIPPO EDAM	KILOGRAMO	576
		2.4	QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO SIN SAL	KILOGRAMO	432
		2.5	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	864
		2.6	QUESO CREMA X 220 GR. APROX.	UNIDAD	864
		2.7	TOCINO	KILOGRAMO	576

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 2 el 20-10-2023

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

DONACIONES Y TRANSFERENCIAS



**Importante**

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

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, 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 en el plazo de la primera entrega deberá ser a los 2 días calendarios de remitida la orden de compra y a partir de la segunda entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Para el ITEM Paquete 1 (Leches): El plazo de entrega de la primera entrega deberá ser a los dos (2) días calendarios de remitida la orden de compra por la entidad contratante y las subsiguientes entregas deberá ser los primeros 5 días calendario de inicio de cada mes en horario de 7:30 horas a 9:30 horas, según cronograma.

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

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**



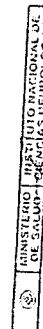
CRONOGRAMA DE LECHEs Y DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

ÍTEM N° 1. LECHEs

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

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

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



Lic. Nut. Q. María Roldán Delgado Moreno  
Especialista en Nutrición  
CNP: N° 6803



ÍTEM N°2. DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

N°	ALIMENTO	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	
			1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.
2.1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
2.2	MANTEQUILLA X 200 G	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
2.3	QUESO TIPO EDAM	KILOGRAAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
2.4	QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO 5/ SAL	KILOGRAAMO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
2.5	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
2.6	QUESO CREMA X 220 G APROX.	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
2.7	TOCINO	KILOGRAAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	

N°	ALIMENTO	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	
			1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.
2.1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
2.2	MANTEQUILLA X 200 G	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
2.3	QUESO TIPO EDAM	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
2.4	QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO 5/ SAL	KILOGRAMO	6	6	6	6	6	6	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
2.5	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
2.6	QUESO CREMA X 220 G APROX.	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
2.7	TOCINO	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	

N°	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	MES 25			MES 26			MES 27			MES 28			MES 29			MES 30			MES 31			MES 32			MES 33			MES 34			MES 35			TOTAL
			1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	1°	2°	Q.	
2.1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAMO	12	12					12	12		12	12																							864
2.2	MANTEQUILLA X 200 G	UNIDAD	15	15					15	15		15	15																							1080
2.3	QUESO TIPO EDAM	KILOGRAMO	8	8					8	8		8	8																							576
2.4	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	6	6					6	6		6	6																							432
2.5	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	12	12					12	12		12	12																							864
2.6	QUESO CREMA X 220 G APROX.	UNIDAD	12	12					12	12		12	12																							864
2.7	TOCINO	KILOGRAMO	8	8					8	8		8	8																							576

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

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

##### **Importante**

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

#### 1.11. BASE LEGAL

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

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, 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 – PIDE<sup>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- 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)

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

- e) Ficha técnica al ítem paquete que se presenta el postor, para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas correspondientes a la descripción general, características del producto, presentación del envase, rotulado y/o etiquetado indicando las marcas que oferta el postor, deberán presentarse en la admisión de la oferta.
- f) Copia simple del registro sanitario vigente del producto, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA o copia simple de la autorización sanitaria otorgada por SENASA para los bienes que correspondan.
- g) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>5</sup>
- h) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- i) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### Importante

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

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

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>6</sup>.
- 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”.*

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

<sup>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) 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 – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- 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 comunicación<sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### 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*

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

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

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

**Importante**

*cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

- j) Los manipuladores de la empresa deberán contar con carnet sanitario o carnet de sanidad o carnet de salud de manipuladores de alimentos.
- k) Copia de tarjeta de propiedad del vehículo que realizara el transporte (en caso de ser alquilado deberá adjuntar el contrato de alquiler)
- l) Copia Tarjeta de circulación vigente.

**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 Haya<sup>10</sup>.*
- *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 del INCN ubicada en Jr. Ancash 1271 Lima.

**2.5. FORMA DE PAGO**

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

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

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

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

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

**Importante para la Entidad**

**2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS**

**XIV. FORMULA DE REAJUSTE**

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

Fórmula de Actualización:

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

Donde:

PR : Precio Actualizado

PA : Precio Adjudicado

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

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

**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO**

**Importante**

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

**3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**Advertencia**

*De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, la contratación de los requerimientos que cuenten con ficha de homologación aprobada se realiza mediante el procedimiento de selección de Adjudicación Simplificada. Lo dispuesto no aplica cuando el requerimiento ha sido homologado parcialmente, salvo que el elemento "características técnicas" se haya homologado en su totalidad. Asimismo, cabe precisar que las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación inclusive cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente.*



## REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN DE LECHEs Y DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

Órgano y/o Unidad Orgánica: Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.  
Denominación de la Contratación: **ADQUISICIÓN DE LECHEs Y DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS.**

### **I. FINALIDAD PÚBLICA**

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

### **II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

#### **-Objetivo General:**

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

#### **-Objetivos Específicos:**

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

### **1.2 CARACTERÍSTICAS Y/O CONDICIONES DE LECHEs, DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS:**

#### **a. Características técnicas:**

ITEM N°1. LECHEs

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

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

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

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

## ITEM N°2. DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ATRIBUTOS DEL BIEN	DETALLE DE LOS ATRIBUTOS DEL BIEN
2.1	ACEITUNA DE BOTIJA A GRANEL	Kilogramo	Descripción general:	La aceituna negra botija peruana o de mesa es un fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. Deben ser obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar un color negro violáceo, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne.
			Características:	La aceituna negra de mesa de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto será de Categoría "Extra". Deberán estar sanas y limpias; exentas de olor y sabor anormales; con la madurez adecuada, exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación, exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados, sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal, de color uniforme. El líquido de cobertura (salmuera) no será contabilizado en el peso total del producto.
			Documentación:	Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, o copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA deberá coincidir con la marca 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:	Envase: Bolsa de polipropileno, nylon u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) de acuerdo al Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias; y especificar el peso neto ESCURRIDO. Fecha de vencimiento posterior a 30 días de la fecha de internamiento al almacén
2.2	Mantequilla	Barra x 200 gr	Transporte:	El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria), vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C.
			Descripción general:	La mantequilla es el extracto graso de la leche obtenido por separación mecánica. Su consistencia unttable permite utilizarla como complemento del pan. También se emplea en comidas y para texturizar pastas como purés
			Documentación:	Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertada por el postor
			Características:	Ácidos grasos libres 0.3 % m/m; Índice máximo de peróxido 0.3 % m/m; Ácido ascórbico 500 mg/Kg; Cobre (Max.) 0.05 mg/Kg; Hierro (Max.) 0.2 mg/Kg; Sabor y olor: Conforme a los requisitos del mercado, a 40-45 °C; Color: amarillo suave; Textura: Masa blanda suave y pastosa; Sanidad y aspecto: Sin presencia de crecimiento microbiano, textura uniforme, firme. Sin roturas o gr; Cero grasas trans.
			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>Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.</p> <p><b>ENVASE:</b> Material: Alupel (papel y aluminio) u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas); Peso neto x barra: 200 gr de producto, de acuerdo a la D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias</p> <p><b>ROTULADO:</b> 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 slickers o adhesivos, fecha de vencimiento 4 meses posterior al ingreso al almacén.</p>
			Presentación:	El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria), vehículo isoterma o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C
2.3	Queso tipo Edam	Kilogramo	Descripción general:	El Edam es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN 283-1978). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura firme (al presionarse con el pulgar) que puede cortarse, con pocos agujeros ocasionados por el gas más o menos redondos de un tamaño que varía desde el de un grano de arroz a una arveja (guisante) (o hasta un diámetro de 10 mm) distribuidos de forma razonablemente regular por todo el interior del queso, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas.
			Características:	Características organolépticas: Color: Característicos Olor: Suígeneris Sabor: Característicos
			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>Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento</li> <li>- Se encuentren bien sellados</li> <li>- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte</li> <li>- Faciliten los muestreos e inspecciones</li> </ul> <p>Características del envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Material: Polietileno u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)</li> <li>- Color: Blanco o transparente</li> <li>- Peso neto x envase: 1 a 1.5 Kg de producto</li> <li>- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente</li> </ul> <p><b>ROTULADO:</b> De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes.</p> <p>Vigencia mayor a 30 días posterior al ingreso del producto a almacén</p>
			Transporte:	El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria), vehículo isoterma o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la

				innocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C
2.4	Queso fresco de vaca descremado sin sal	Kilogramo	Descripción general:	El queso fresco SIN SAL o queso blanco es un tipo de queso blando, es decir retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado.
			Características:	Queso fresco deberá ser pasteurizado cumpliendo las características establecidas en la NTP 202.195:2004. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Queso fresco. Requisitos. 2a. ed.; Calidad: "EXTRA" Los requisitos físicos, químicos y requisitos sensoriales.
			Documentación:	Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor
			Requisitos microbiológicos:	Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO
			Presentación:	Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que: - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento - Se encuentren bien sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte - Faciliten los muestreos e inspecciones  Características del envase: - Material: Polietileno otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) - Color: Blanco o transparente - Peso neto x envase: 1 a 1.5 Kg de producto - Tipo de cerrado: Sellado herméticamente <b>ROTULADO:</b> De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes. Fecha de vencimiento debe fluctuar entre 15 días posterior a la fecha de internamiento al almacén
			Transporte:	El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). Vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C
2.5	Queso fresco de vaca	Kilogramo	Descripción general:	El queso fresco o queso blanco es un tipo de queso blando, es decir retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado.
			Características:	queso fresco deberá ser pasteurizado cumpliendo las características establecidas en la NTP 202.195:2004. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Queso fresco. Requisitos. 2a. ed.; Calidad: "EXTRA" Los requisitos físicos, químicos y requisitos sensoriales.
			Documentación:	Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor
			Requisitos microbiológicos:	Cumplir con lo indicado en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO



				<p>Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento</li> <li>- Se encuentren bien sellados</li> <li>- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte</li> <li>- Faciliten los muestreos e inspecciones</li> </ul> <p>Características del envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Material: Polietileno otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)</li> <li>- Color: Blanco o transparente</li> <li>- Peso neto x envase: 1 a 1.5Kg de producto</li> <li>- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente</li> </ul> <p>ROTULADO: De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes, Fecha de vencimiento debe fluctuar entre 15 días posterior a la fecha de internamiento al almacén</p>
			Presentación:	
			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. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C</p>
2.6	Queso crema	Barra 220 gr	x	<p>Descripción general:</p> <p>El queso crema (queso de nata) es un queso blando, untable, no madurado y sin corteza. El queso presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o ligeramente escamosa y sin agujeros y el queso se puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos.</p>
			Características:	<p>ORGANOLEPTICAS</p> <p>Color: Blanco crema</p> <p>Olor: Característico.</p> <p>Consistencia o textura: Firme al tacto, Textura: Pasta blanda</p> <p>Sabor: Característico</p>
			Documentación:	<p>Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor</p>
			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>
			Presentación:	<p>Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento</li> <li>- Se encuentren bien sellados</li> <li>- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte</li> <li>- Faciliten los muestreos e inspecciones</li> </ul> <p>Características del envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Material del envase: Alupel (papel y aluminio) u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)</li> <li>- Peso neto x envase: 220g de producto aprox.</li> <li>- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente</li> </ul> <p>ROTULADO: De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 2 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN.</p>

*[Firma]* *[Firma]* *[Firma]*

			Transporte:	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 vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C
2.7	TOCINO	Kilogramo	Descripción general:	Sazonado con notas de sal y ahumados que resaltan su sabor, este producto es elaborado con del cuello deshuesado de cerdo.
			Características:	De acuerdo a sus características el TOCINO deberá ser de clasificación EXTRAFINO deberá ser de clasificación EXTRAFINO Aspecto: Propias del producto, exenta de materias extrañas Sabor: Agradable y característico del producto Color: Característicos exento de coloración extraña Olor: Suigeneris, no debe presentar olores ácidos Textura: Característico del producto FECHA DE VENCIMIENTO mayor a 30 días 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
			Presentación:	Deberá cumplir con la NTP.201-007-1999.Carne y productos cárnicos. Embutidos. Definiciones, clasificaciones y requisitos.  Material: Envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
			Transporte:	El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C.

### III. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

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



**IV. MONTAJE O INSTALACION**

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

**V. CANJE POR DEFECTOS Y/O REPOSICIÓN**

- La garantía comercial para las leches y los derivados lácteos y otros deberá ser de acuerdo a las Especificaciones Técnicas y Compromiso de canje por defectos y/o reposición de vicios ocultos del producto con un plazo de 1 día calendario.

**VI. MUESTRAS**

Ninguno

**VII. PRESTACIONES ACCESORIAS**

Ninguno

**VIII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL**

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

- La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal los siguientes equipos de protección para la entrega de los bienes:
- Uso obligatorio de respirador o mascarilla.
- Gel antibacterial y/o alcohol.

- El personal de la empresa contratista debe tener pleno conocimiento de las actividades y cumplir con utilizar el uniforme limpio y fotocheck.
- Ficha técnica al ítem paquete que se presenta el postor, para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas correspondientes a la descripción general, características del producto, presentación del envase, rotulado y/o etiquetado indicando las marcas que oferta el postor, deberán presentarse en la admisión de la oferta.
- Copia simple del registro Sanitario vigente del producto, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria otorgado por SENASA para los bienes que correspondan.

**IX. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION**

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

**X. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

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

**XI. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

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

## XII. PENALIDADES

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

## XIII. OTRAS PENALIDADES

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

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

## XIV. FORMULA DE REAJUSTE

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

Fórmula de Actualización:

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

Donde:

PR : Precio Actualizado

PA : Precio Adjudicado

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

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

CRONOGRAMA DE LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

ÍTEM N° 1. LECHE

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

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

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

ÍTEM N°2. DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

N°	ALIMENTO	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	
			1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.
2.1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
2.2	MANTEQUILLA X 200 G	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
2.3	QUESO TIPO EDAM	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
2.4	QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO S/ SAL	KILOGRAMO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
2.5	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
2.6	QUESO CREMA X 220 G APROX.	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
2.7	TOCINO	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	

N°	ALIMENTO	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	
			1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.	1° Q.	2° Q.
2.1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
2.2	MANTEQUILLA X 200 G	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
2.3	QUESO TIPO EDAM	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
2.4	QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO S/ SAL	KILOGRAMO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
2.5	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
2.6	QUESO CREMA X 220 G APROX.	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
2.7	TOCINO	KILOGRAMO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

N°	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	MES																												TOTAL
			1°	2°	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	Q.	
2.1	ACEITUNA EN BOTIJA A CRANEL	«LOS GRAMOS»	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	864
2.2	MANTEQUILLA X 200 G	UNIDAD	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	1080
2.3	QUESO TIPO EDM	«LOS GRAMOS»	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	576
2.4	QUESO FRESCO DE VACA	«LOS GRAMOS»	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	432
2.5	QUESO FRESCO DE VACA	«LOS GRAMOS»	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	864
2.6	QUESO CREMA X 200 G APROX	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	864
2.7	TOCINO	«LOS GRAMOS»	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	576

### 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

#### Importante para la Entidad

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



**B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente al monto del paquete) de la contratación, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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

**Importante para la Entidad**

caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, debe incluirse el siguiente texto:

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

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

Se consideran bienes similares a los siguientes: Yogurt o requesón o diversos derivados lácteos o alimentos en general

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, 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".*

#### **Importante**

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



**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<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 (<b>Anexo N° 6</b>).</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<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>11</sup></b>

**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.

<sup>11</sup> 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 ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICION DE LECHEs, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS 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 ADQUISICION DE LECHEs, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS.

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

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

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

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los 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 el Servicio de Nutrición y el área del almacén central y la conformidad será otorgada por el Servicio de Nutrición en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple 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 DE UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

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

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

de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **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 CONTROVERSIAS<sup>13</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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].

<sup>13</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

\_\_\_\_\_  
"LA 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 Digitales<sup>14</sup>.*



<sup>14</sup> 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

COMITE DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICIÓN DE LECHE, DERIVADOS  
LÁCTEOS Y OTROS

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>15</sup>	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 compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la  
sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se  
tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto  
del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo  
señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información  
se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITE DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICIÓN DE LECHE, DERIVADOS  
LÁCTEOS Y OTROS**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>18</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

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

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.

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 compra<sup>20</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

#### Importante

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

<sup>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**COMITE DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICIÓN DE LECHEs, DERIVADOS  
LÁCTEOS Y OTROS**

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

**COMITE DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICION DE LECHES, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS**

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

**COMITE DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICION DE LECHES, DERIVADOS  
LACTEOS Y OTROS**

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

**COMITE DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICIÓN DE LECHEs, DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS** 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° 0006-2023-INCN ADQUISICIÓN DE LECHEs, DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>23</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

**Importante**

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



## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**COMITE DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICION DE LECHES, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

#### Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

## ANEXO N° 7

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

Señores

**COMITE DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICION DE LECHEs, DERIVADOS  
LACTEOS Y OTROS**

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 empresa<sup>24</sup> 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.<sup>25</sup>

[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.*

<sup>24</sup> 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."

<sup>25</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCION**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICION DE LECHEs, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS**  
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 <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										

<sup>26</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>28</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>29</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>30</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

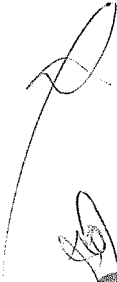

<sup>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICION DE LECHEs, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 26	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 27	EXPERIENCIA PROVENIENTE 28 DE:	MONEDA	IMPORTE 29	TIPO DE CAMBIO VENTA 30	MONTO FACTURADO ACUMULADO 31
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

  
  
63

**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICIÓN DE LECHE, DERIVADOS**  
**LÁCTEOS Y OTROS**  
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

**COMITE DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICION DE LECHEs, DERIVADOS LACTEOS Y OTROS**

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 <https://remype.gub.uy/consulta-de-emprendas>.
- 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

**COMITE DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2023-INCN ADQUISICIÓN DE LECHEs, DERIVADOS  
LÁCTEOS Y OTROS**

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.*

