

# BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACIÓN DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

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



A large, stylized handwritten signature in black ink, located on the left side of the page.

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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes(Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

### INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en diciembre 2021  
Modificadas en junio y octubre 2022

**BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACIÓN DIRECTA PARA  
LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL  
PROGRAMA DE VASO DE LECHE**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N°  
01-2025-MPT/OEC**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS "LECHE  
EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HOJUELAS DE  
QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS  
Y MINERALES" PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE  
LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO.**



## 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 ESPECÍFICA**

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

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

9

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO  
RUC N° : 20175639391  
Domicilio legal : JR. DIEGO DE ALMAGRO N°525 – TRUJILLO  
Teléfono: : 044-484240  
Correo electrónico: : procesosabastecimiento@munitrujillo.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES para la atención de 6,500 beneficiarios por UN PERIODO DE CIENTO DIEZ (110) días calendario.

Ítem	Cantidad	Descripción	Presentación
1	64,556.00 Und	Leche Evaporada Entera	Unidad por 410 gr
2	32,606.00 Kg	Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales	Bolsa por 100 Kg

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 2 CD-01-2025-MPT/OEC el 31 DE MARZO DE 2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS

#### 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 A SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

##### ITEM I

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 G. APROX (TARROS)			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	AL DIA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO	32,278	Tarros
Segunda	HASTA 3 DIAS DESPUÉS DE LA PRIMERA ENTREGA	32,278	Tarros
TOTAL		64,556 Tarros	

##### ITEM II

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	AL DIA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO	16,303	KG
Segunda	HASTA 3 DIAS DESPUES DE LA PRIMERA ENTREGA	16,303	KG
TOTAL		32,606 KG	

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

NO CORRESPONDE.

### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N°32185 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N°32186 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N°32187 – Ley de Endeudamiento del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.

- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</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>2</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)**

#### **Importante**

*En función de los productos a adquirir, la Entidad considera y precisa la información que resulta necesaria según lo previsto en los literales del e) al i).*

- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</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/>

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

**Importante**

*Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.*

- f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

**Importante**

- *El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.*

- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- h) El precio de la oferta en 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 comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

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

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

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

el contrato:

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup>. (**Anexo N° 11**)
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>5</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 numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias,*

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

<sup>4</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>5</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

**Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</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 MESA DE PARTES DE LA OFICINA DE ABASTECIMIENTO Y PATRIMONIO, UBICADO EN DIEGO DE ALMAGRO # 525 – TRUJILLO – LA LIBERTAD, EN EL HORARIO DE 7:00 A 15:00 HORAS.

**Importante**

*En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

**2.5. FORMA DE PAGO**

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

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACEN GENERAL.
- Informe del funcionario responsable de LA SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en ALMACEN DE ALIMENTOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO . SITO EN AV AMERICA SUR CDA 17 – COMPLEJO CHAN CHAN – BARRIO CHICAGO, 2DO PISO, EN EL HORARIO DE 7:00 A 15:00 HORAS.

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

### 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

## ITEM I





SUB GERENCIA DE  
PROGRAMAS ALIMENTARIOS

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DEL BIEN ALIMENTICIO:**  
**LECHE EVAPORADA ENTERA**

**A. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN**

SUMINISTRO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO "LECHE EVAPORADA ENTERA" PARA ATENDER A BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE CIENTO TRES (103) DÍAS

**B. FINALIDAD PÚBLICA**

Brindar asistencia alimentaria a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables como: niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dicho programa.

**C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

**Objetivo General:**

Mejorar la situación alimentaria nutricional de la población menos favorecida del Distrito de Trujillo mediante la asistencia alimentaria y desarrollo de capacidades para la mejora de su calidad de vida.



**Objetivo Específico:**

- Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos periurbano.
- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa.
- Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0-06 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias
- Cumplir el objetivo social del Programa Vaso de Leche al amparo de la Ley Orgánica de Municipalidades, Art. 84º.

**D. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

**DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

Item	Cantidad	Descripción	Presentación
Único	64,556.00 Und.	Leche Evaporada Entera	Unidad por 410 g

**CÁLCULO TEÓRICO DE LA RACIÓN DIARIA CONCORDANTE CON LOS REQUERIMIENTOS  
NUTRICIONALES QUE EXIGE LA R.M. N° 711-2002-SA/DM.**

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD	CARBOHIDRATOS		GRASAS		PROTEÍNAS	
		(g)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuelas crudas	7.00	4.30	17.2	0.3	2.5	0.9	3.7
A 58	Quinua, hojuelas de	11.00	6.9	27.8	0.8	7.3	1.5	6.1
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	31.50	21.4	85.7	2.6	23	4.2	16.9
G 7	Leche Evaporada Entera (al)	42.00	4.178	18.718	3.15	28.35	2.439	9.998
	Resado Tridónico	2.12						
	Mix Vitamínico	0.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN		CANTIDAD	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEÍNAS	
		(g)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL		53.74	35.9	147.4	6.8	61.2	9.2	36.8
ENERGÍA TOTAL (Kcal)		245.5		147.4		61.2		36.8
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA				63.1%		34.55%		14.96%
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM				60-68%		20-25%		12-15%
IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Para la leche se ha considerado lo estipulado en el D. S. N° 004-2022-MIDAGRI.								
FUENTE:								
Tablas Penurias de Composición de Alimentos, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud.								
(a) Especificaciones Técnicas fisicoquímicas D. S. N° 004-2022-MIDAGRI.								

**Nota aclaratoria:** Los insumos para la ración nutricional fueron: Leche evaporada entera, avena, quinua y kiwicha, por consiguiente para su formulación que cumpla los cereales en hojuelas (quinua, avena y kiwicha) dado a que según la guía Formulación de la Ración del Programa del Vaso de Leche - Pág. 10 - "Excepcionalmente, cuando el nombre del alimento en la hoja de cálculo no concuerda exactamente con la denominación del alimento propuesto, se puede usar la abreviatura más cercana; por ejemplo, Aquella de quinua en lugar de harina de quinua o viceversa, ya que desde el punto de vista de la composición nutricional no debería existir una diferencia significativa entre ambos."

**Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día.**

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	42.00 g de Leche Evaporada Entera	50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales.	
Vitamina A - µg de retinol	0	Mín. 425	Mín. 425
Vitamina C - mg	0	Mín. 41.5	Mín. 41.5
Vitamina B <sub>1</sub> - mg	0	Mín. 0.45	Mín. 0.45
Riboflavina - mg	0	Mín. 0.49	Mín. 0.49
Vitamina B <sub>6</sub> - mg	0	Mín. 0.60	Mín. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	0	Mín. 0.45	Mín. 0.45
Niacina - mg	0	Mín. 5.85	Mín. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Mín. 41.25	Mín. 41.25
Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	42.00 g de Leche Evaporada Entera	50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales.	
Hierro - mg	0	Mín. 10.00	Mín. 10.00
Yodo - µg	0	Mín. 42.00	Mín. 42.00
Calcio - mg	0	Mín. 465.0	Mín. 465.0
Fósforo - mg	0	Mín. 390.00	Mín. 390.00
Zinc - mg	0	Mín. 6.00	Mín. 6.00

\*Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2570 UI = 900 µg

#### FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN:

- Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar)
- Disolver un Kg del producto en 2 litros de agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar agua dependiendo de la consistencia final deseada, junto con canela o clavo de olor y poner a hervir.
- Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos contados desde que rompa el hervor.
- Adicionar leche evaporada entera y azúcar al gusto
- Finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

#### DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

##### PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA.

##### E.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES.

###### DEFINICIÓN.

Se entiende por leche evaporada al alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

Este producto es elaborado a partir de leche cruda que ha sido enriquecido con grasa anhidra de leche, homogenizado, pasteurizado, estandarizado; se le ha adicionado aditivos autorizados y vitaminas A, C y D. finalmente, es envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.

**INGREDIENTES:** Leche cruda, leche al 29% de sólidos, grasa anhidra de leche, regulador de acidez: hidrogeno fosfato disódico (SIN 339(ii)), emulsificante: Lecitina de soya (SIN 322(i)), estabilizadores: citrato trisódico (SIN 331(iii)) y carragenina (SIN 407), vitaminas A, C y D

###### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

###### > REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco crema
Olor	Característico del producto, sin olores extraños
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce
Aspecto	Fluido homogéneo sin grumos

###### > REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa de leche (%)	Mín. 6.50
Sólidos Totales (%)	Mín. 23.0
Sólidos no grasos (%)	Mín. 16.50
Proteína de leche (%)	Mín. 6.00
Energía (Kcal.)	Mín. 119.30
Peso Neto (g)	410 g

Fuente: Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI.





➤ REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITO	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos Norma Técnica Peruana NTP 202.002.2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos, que reemplaza a la Norma Técnica Peruana NTP 202.002.2007"

NOTA 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considera "No estéril Comercialmente"

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el mismo método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública ADHA o por normas internacionales.

La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA). Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.

**Contaminantes**

Los límites máximos permitidos de contaminantes en la leche evaporada serán determinados según lo establecido en el artículo 7 del D. S. N° 007-2017-MINAGRI.

**a. TIEMPO DE VIDA UTIL**

Seis (6) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.

**E.1. FORMA DE PREPARACIÓN PARA FINES DE PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

- Agitar bien la lata antes de usar y luego diluir cantidades iguales de leche evaporada con agua hervida tibia o fría.
- Finalmente adicionar azúcar al gusto y servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario

**E.2. ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO**

**ENVASE**

**Presentación y envases**

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata*	Hojalata	410 g
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil.	
	Botella con tapa	Polietileno Tereftalato (PET) y Tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	
	Envoltura termoencogible	Film de polietileno	

\* La tapa del envase de hojalata de forma opcional lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL.



*[Handwritten signature]*

#### Requisitos del envase

Envase	Característica	Especificación	Referencia
Lata/hojalata	Control de cierre	<b>Envases de hojalata</b> (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$ , según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<b>Tolerancias:</b> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg)	
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Botella con tapa	Hermeticidad	Sin fugas	-



#### ROTULADO

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Instrucciones para el uso
- Información nutricional
- Slogan que hace alusión al consumo de leche materna

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e

indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Asimismo, podrá llevar impreso de forma opcional el siguiente texto:

**"PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) - DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA"**

### **E.3 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR.**

#### **a. Del Transporte del producto terminado**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Su acreditación con fines de presentación de ofertas se llevará a cabo mediante la presentación copia simple y legible del certificado de inspección higiénico sanitario de transportes a nombre del fabricante, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.

#### **b. Aplicación del SISTEMA HACCP en la fabricación de alimentos destinados a programas sociales**

La aplicación del Sistema HACCP debe sustentarse y documentarse en un "Plan HACCP", debiendo el fabricante cumplir con los requisitos previos establecidos en las disposiciones legales vigentes en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, destinados a Programas Sociales de Alimentación, además de cumplir con los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y los Códigos de Prácticas específicos para la fabricación de cada tipo de alimento.

Para ello los postores deberán presentar:

Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".

#### **c. De las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de los alimenticios.**

La higiene alimentaria trata de asegurar que los alimentos mantengan todas sus cualidades, como sabor, textura, aroma, etc. y su inocuidad alimentaria. Es de vital importancia para quienes manipulan alimentos, que estos sean seguros para la salud a través de la correcta higiene alimentaria.



9

Es fundamental, que un manipulador de alimentos, aparte de tener una buena higiene personal, debe cumplir estrictamente con las normas de higiene alimentaria para evitar por completo un foco de intoxicación.

Por tanto, resulta indispensable requerir su acreditación a través de la copia simple del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL ALMACENAMIENTO Y EL TRANSPORTE a nombre del postor, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú, bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS NO PERECIBLES / LECHE EVAPORADA ENTERA indicando las unidades de transporte del postor inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.

d. **Copia del Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).**

Del almacén del Postor, donde este inmerso el producto, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".



e. **Copia del certificado del Sistema de Gestión de Calidad**

A nombre del postor referido a almacenamiento, distribución y comercialización referente a la línea de producción de productos alimenticios no perecibles a programas sociales del estado, en cumplimiento al ISO 9001:2015, otorgado por el servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC.

**E.4 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS**

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Aprueba el Reglamento de la leche y Productos Lácteos.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006

- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos Aprobado por D.S. N° 007-2017-MINAGRI.

#### **E.5 NORMAS TÉCNICAS**

- Norma Técnica Peruana NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
- Norma Técnica Peruana NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición
- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición
- NTP 202.085:2006 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Definiciones y clasificación. 3ª Edición
- NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%. Plan de muestreo simple Normal
- ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
- AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos



#### **E.6 PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

- Certificados de conformidad original o copia: Análisis organoléptico, fisicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado.
- Declaración jurada de adición de micronutrientes.
- Declaración jurada de composición de insumos del producto entregado.

Los Certificados deben identificar claramente los lotes.

El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal

#### **E.7 CONTROL DE CALIDAD**

El cumplimiento de las condiciones de calidad establecido será garantizado mediante muestreo de lote realizadas por el proveedor ante Laboratorios Acreditados por INACAL y los certificados del análisis deberán entregarlos de acuerdo al cronograma de entrega del producto en los almacenes del Programa del Vaso de Leche, como garantía de conformidad, a fin de proceder al pago correspondiente por las entregas - recepciones efectuadas.

Si el peso neto no se encuentra dentro de la tolerancia permitida, por las normas técnicas, se considera como faltante, en este caso, el Programa del Vaso de Leche solicitará el reintegro del faltante a la brevedad.

**E. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL**

No habrá prestaciones accesorias

**F. DOCUMENTOS ENTREGABLES**

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

- Certificados de conformidad (original o copia): Análisis organoléptico, físicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado.
- Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado.

**G. MEDIDAS DE CONTROL**


Como medida de control, la entidad analizará el lote entregado por el proveedor, como mínimo en dos (02) oportunidades mientras dure la etapa contractual, cuyo gasto será asumido por el proveedor y el análisis deberá realizarse en un laboratorio debidamente acreditado, seleccionado por la entidad y distinto al consignado por el proveedor en sus entregas.

El Área Usuaria determinará la fecha (días y hora) en que se lleve a cabo la toma de muestra para posteriormente ser analizada. El retiro de la muestra se ejecutará en presencia del Proveedor, Área Usuaria y Sub Gerencia de Abastecimiento.

Los resultados de los análisis deberán remitirse al área usuaria.


**II. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

Los Bienes alimenticios se entregarán en el Almacén de Alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo - MPT sito en Av. América Sur Oda. 17 - Complejo Chan Chan - Barrio Chicago, 2° Piso.



N° ENTREGA	FECHA DE ENTREGA DE ORDENES DE COMPRA	CANTIDAD
		LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 C. APPROX (TARROS)
1era	AL DÍAS SIGUIENTE DE NOTIFICADA LA ORDEN DE COMPRA	32,278 Tarras
2da	HASTA 3 DIAS DE LA 1ERA ENTREGA	32,278 Tarras
TOTAL		64,556 Tarras

**I. FORMA DE PAGO**



LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN GENERAL.
- Informe del funcionario responsable de LA SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

**J. FÓRMULA DE REAJUSTE**

No habrá reajuste de precios.

**K. ADELANTOS**

No habrá adelantos.

**L. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

DIRECTA

**M. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

No corresponde.

**N. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD**

No corresponde.

**O. SUBCONTRATACIÓN**

No se puede subcontratar las prestaciones esenciales del contrato vinculadas a los aspectos que determinaron la selección del contratista.

**P. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**Q. NORMATIVA ESPECIFICA**



LEY N° 24059. Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República

LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.

- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control.
- LEY N° 31782. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, para precisar el procedimiento del beneficio de dicho programa.
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

## ITEM III







SUB GERENCIA DE  
PROGRAMAS ALIMENTARIOS

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DEL BIEN ALIMENTICIO: MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**

**A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

SUMINISTRO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO "MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA ATENDER BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE CIENTO TRES (103)

**B. FINALIDAD PÚBLICA**

Brindar asistencia alimentaria a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables como: niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dicho programa.

**C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

**Objetivo General:**

Mejorar la situación alimentaria nutricional de la población menos favorecida del Distrito de Trujillo mediante la asistencia alimentaria y desarrollo de capacidades para la mejora de su calidad de vida.

**Objetivo Específico:**

- a) Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos periurbano.
- b) Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa.
- c) Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0-06 años, madres gestantes y lactantes).
- d) Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- e) Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias
- f) Cumplir el objetivo social del Programa Vaso de Leche al amparo de la Ley Orgánica de Municipalidades, Art. 84º.

**D. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

**DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

Ítem	Cantidad	Descripción	Presentación
Único	32,606 Kg	Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales	Bolsa por 1.00 Kg

**CÁLCULO TEÓRICO DE LA RACIÓN DIARIA CONCORDANTE CON LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES QUE EXIGE LA R.M. N° 711-2002-SA/DM.**

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD	CARBOHIDRATOS		GRASAS		PROTEÍNAS	
		(g)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	7.00	4.31	17.25	0.28	2.52	0.93	3.72
A 59	Quinua, hojuelas de	11.00	6.94	27.76	0.81	7.33	1.53	6.12
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	30.00	20.41	81.64	2.43	21.87	4.02	16.08
	Leche Evaporada Entera (a)	42.00	3.78	15.12	2.73	24.57	2.52	10.08
	Fosfato Tricálcico	2.12						
	premix Vitaminico	0.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEÍNAS	
	(g)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL	92.24	35.44	141.77	6.25	56.29	9.00	36.00
ENERGÍA TOTAL (Kcal)	234.06	141.77		56.29		36.00	
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA		61%		24%		15%	
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

**IMPORTANTE:** Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

Para la leche se ha considerado lo estipulado en el D. S. N° 004-2022-MIDAGRI

**FUENTE:**

Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud.

(a) Especificaciones Técnicas físicoquímicas D. S. N° 004-2022-MIDAGRI

*Nota aclaratoria:* Los insumos para la ración nutricional fueron: Leche evaporada entera, avena, quinua y kiwicha, por consiguiente para su formulación que consignó los cereales en hojuelas (quinua, avena y kiwicha) dado a que según la guía: Formulación de la Ración del Programa del Vaso de Leche - Pág. 18 - "Excepcionalmente, cuando el nombre del alimento en la hoja de cálculo no concuerde exactamente con la denominación del alimento propuesto, se puede usar la alternativa más cercana; por ejemplo, hojuela de quinua en lugar de harina de quinua o viceversa, ya que desde el punto de vista de la composición nutricional no debería existir una diferencia significativa entre ambos."

**Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día.**

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	42.00 g de Leche Evaporada Entera	50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Fortificada con Vitaminas y Minerales.	
Vitamina A - µg de retinol <sup>2</sup>	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C - mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B <sub>1</sub> - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina - mg	0	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B <sub>6</sub> - mg	0	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina - mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25
	Ración/día a entregar		

Minerales	42.00 g de Leche Evaporada Entera	50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Fortificada con Vitaminas y Minerales	Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
Hierro - mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - ug	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	0	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo - mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc - mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00

**FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN:**

- Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar)
- Disolver un Kg del producto en 2 litros de agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar agua dependiendo de la consistencia final deseada, junto con canela o clavo de olor y poner a hervir.
- Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos contados desde que rompa el hervor.
- Adicionar leche evaporada entera y azúcar al gusto
- Finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

**DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

**PRODUCTO ALIMENTICIO: MEZCLA DE HOJUELAS DE KIWICHA, QUINUA Y AVENA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

**E.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES.**

**DESCRIPCIÓN GENERAL:**

Producto precocidos cuya composición incluye hojuela de quinua, avena y kiwicha a los que se adiciona fortificantes para enriquecer con micronutrientes que ha perdido, disminuido o no han tenido en su forma natural, en cantidades concordantes con las disposiciones legales vigentes tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**B. CARACTERÍSTICAS**

La mezcla de hojuelas de kiwicha, quinua y avena Fortificada con vitaminas y minerales será un alimento elaborado bajo la siguiente composición:

ALIMENTO/INSUMO	CANTIDAD	
	En ración de 50.24 g	En 100%
Avena en hojuelas	7.00	13.93
Quinua en hojuelas	11.00	21.90
Kiwicha en hojuelas	30.00	59.71
Fosfato Tricálcico	2.12	4.22
Mix Vitamínico	0.12	0.24
<b>TOTAL</b>	<b>50.24</b>	<b>100.00</b>



**C. REQUISITOS**

**a. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

CARACTERÍSTICAS	REQUERIDO
Sabor	Agradable propio del producto.
Color	Blanco amarillento, característico
Olor	Sui géneris de los productos.
Consistencia	Producto seco
Aspecto	Mezcla homogénea en hojuelas finas y grandes, polvorientas, libre de materias extrañas, insectos, ácaros.

**b. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS**

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 12.90
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 7.01
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 366.77 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Fibra (g / 100 g de producto)	Máximo 4.05
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponina	Ausente

**c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml.	
					m	M
Aerobios mesófilos viables (UFC/ml)	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes (NMP/g)	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus (UFC/g)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
Mohos (UFC/g)	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras (UFC/g)	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella /25 g	10	2	5	0	0	---

Fuente: Resolución Ministerial N° 451-2006 MINSA. (Normas sanitarias Para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros destinados a programas sociales de Alimentación)

**DONDE:**

n: Número de unidades de muestreo a analizar.

c: Máxima cantidad de unidades de muestreo en las que se puede obtener un resultado en el rango de calidad marginalmente aceptable

m: Delimita una calidad satisfactoria ( $\leq m$ ) de una marginalmente aceptable ( $> m$  y  $\leq M$ ).

M: Recuentos superiores a este valor son inaceptables y si al menos en una unidad se obtiene un resultado superior a M el lote es rechazado.

**d. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES**

Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las Hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los



*[Handwritten signature]*

micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada entera se consideran como un adicional.

Vitaminas	En 50.24 g	En 100 g
Vitamina A - $\mu\text{g}$ de retinol <sup>2</sup>	Mín. 425	Mín. 845.94
Vitamina C - mg	Mín. 41.5	Mín. 82.60
Tiamina (Vitamina B <sub>1</sub> ) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.90
Riboflavina - mg	Mín. 0.49	Mín. 0.98
Vitamina B <sub>6</sub> - mg	Mín. 0.60	Mín. 1.19
Vitamina B <sub>12</sub> - $\mu\text{g}$	Mín. 0.46	Mín. 0.92
Niacina - mg	Mín. 5.85	Mín. 11.64
Ácido Fólico - $\mu\text{g}$	Mín. 41.25	Mín. 82.11

Vitaminas	En 50.24 g	En 100 g
Hierro - mg	Mín. 10.00	Mín. 19.90
Yodo - $\mu\text{g}$	Mín. 42.00	Mín. 83.60
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 925.56
Fósforo - mg	Mín. 390.0	Mín. 776.27
Zinc - mg	Mín. 6.00	Mín. 11.94



### 3. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Seis (6) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.

### E.1 FORMA DE PREPARACIÓN PARA FINES DE PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar)
- Disolver un (1) Kg del producto en 2 litros de agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar agua dependiendo de la consistencia final deseada, junto con canela o clavo de olor y poner a hervir.
- Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos contados desde que rompa el hervor.
- Adicionar azúcar al gusto, y
- Finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

<sup>2</sup> Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900  $\mu\text{g}$

## E.2 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

### ENVASE

Las características de tipo y material de los envases (primario y secundario) deberán estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto ofertado de conformidad con el artículo 104 del Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Las exigencias respecto al envase inmediato (bolsa) y mediato (saco) serán acreditadas mediante el respectivo registro sanitario del bien ofertado.

#### Envase inmediato o Bolsa

Envase primario: bolsa de dos películas: externa de polipropileno biorientado y una capa de polietileno laminado coextruido de 4.0 milésimas de pulgada de espesor de barrera protector luz/barrera oxígeno sellado al calor por extremos.

Las mismas que deben ser selladas herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, por tanto, el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destina, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. El peso neto por bolsa del producto será de 1.00 Kg con un margen permisible de  $\pm 1.5\%$ .

#### Envase mediato o saco

Será saco polipropileno primer uso biodegradable o no revestido o no con polietileno transparente espesor mínimo de 2.0 milésimas de pulgada de 40 kg a 50 kg.

#### Envasado, condiciones y materiales de envases

En el proceso de envasado, automático o manual, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termosellado, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente. Se deben guardar las bobinas de los envases, protegidas para evitar su contaminación.

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria.

Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

- No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
- Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso.
- Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.



Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

La presentación del producto envasado debe permitir su consumo o uso en forma directa por parte de los consumidores finales, evitando toda práctica de fraccionamiento y reenvasado posterior.

#### ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Condiciones de conservación.
- Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- Programa Vaso de Leche.
- Distribución Gratuita.
- Prohibida su venta.
- Peso Neto.
- Producto Peruano.
- Indicadores de su preparación en español y gráfico de ausencia de la forma de preparación.
- Mensaje alusivo al consumo de la leche materna

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara. La tinta utilizada en la impresión deberá ser la apropiada (no tóxica).

En el envase debe estar impreso con letras resaltadas, la denominación "PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROGRAMA VASO DE LECHE – LEY 24059"

#### PROHIBICIONES ESPECÍFICAS

El producto y sus componentes no deberán ser tratados con radiaciones ionizantes.

- No contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estar exentos de sustancias farmacológicamente activas.
- Se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans)
- Insumos destinados a la alimentación animal
- No se debe utilizar torta de soya.
- No se debe utilizar edulcorantes artificiales
- Otros que se encuentren contemplados en el CODEX ALIMENTARIUS



**E.3 REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR.**

**a. Del Transporte del producto terminado**

De conformidad a lo establecido en el artículo 36° de la R.M. N° 451-2006-MINSA, los alimentos requeridos deberán ser transportados en vehículos exclusivos y debidamente acondicionados para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Por tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA), como el artículo 36° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, Aprobada el 17 de mayo de 2006.

Su acreditación con fines de presentación de ofertas se llevará a cabo mediante la presentación copia simple y legible del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE** a nombre del fabricante vigente a la presentación de ofertas; emitido por un Laboratorio u Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.

**b. Aplicación del SISTEMA HACCP en la fabricación de alimentos destinados a programas sociales**

La aplicación del Sistema HACCP debe sustentarse y documentarse en un "Plan HACCP", debiendo el fabricante cumplir con los requisitos previos establecidos en las disposiciones legales vigentes en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas, Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, además de cumplir con los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y los Códigos de Prácticas específicos para la fabricación de cada tipo de alimento.

Para ello los postores con fines de presentación de ofertas deberán presentar:

Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

**c. De la acreditación de las etapas de producción comprendidas entre los artículos del 23 al 30 de la Resolución ministerial N° 451-2006/MINSA**

El flujoograma de producción dispuesto por la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 y 30, resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales destinados a Programas Sociales, lo que deberá ser acreditado por los postores, sean estos fabricantes o distribuidores, por ende, en su oferta deberán presentar:





Copia simple del Certificado oficial De Inspección Y Evaluación Técnico Productivo De Planta Industrial De Alimentos (Proceso Productivo, Equipo E Infraestructura), otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujoograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto objeto de la convocatoria o la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23º al 30º de la "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso.

**d. De la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.**

Los artículos 1º, 3º y 33º del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad agroalimentaria establecen que la autorización sanitaria resulta ser obligatoria a toda persona natural y jurídica que directa e indirectamente participe en algunas de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios no en todas las fases, suficiente que participe en alguna de la etapas de tratamiento primario, que en este caso será las actividades primarias de CLASIFICADO, LIMPIADO Y SELECCIONADO, solo se excluye de tal obligatoriedad a la producción de alimentos agropecuarios primarios provenientes de la producción doméstica.

Los insumos que forman parte del alimento final deben garantizar un producto final inocuo a partir de materias primas inocuas, entonces corresponde señalar que mínimo el CLASIFICADO, LIMPIADO Y SELECCIONADO de avena, quinua y kiwicha.

Por tanto, con fines de presentación de ofertas los postores deben presentar:

Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo: CLASIFICADO, LIMPIADO Y SELECCIONADO de avena, quinua y kiwicha en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

**c. De las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración del alimento requerido.**

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de acciones y directrices que se siguen en la industria de alimentos para garantizar la seguridad e inocuidad de los productos. Estas prácticas abarcan todas las etapas del proceso de producción, desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto final.

Por tanto, resulta indispensable requerir su acreditación a través de la Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS", D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1º (modificación del artículo 58º), D.S. N° 038-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y



sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°), R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto objeto de la convocatoria o la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

**f. Inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos**

A nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"; D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°), D.S. N° 038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. (2007-10-20).

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto objeto de la convocatoria o la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

**g. Certificado de Inspección de la capacidad de envasado**

Copia a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Laboratorio u Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto objeto de la convocatoria o la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

**h. Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento**

Copia a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Laboratorio u Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de la R.M. N° 066-2015/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO". Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto objeto de la convocatoria o la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

**i. Certificado de inspección del sistema HACCP en la fabricación**

Copia a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"; D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°) D.S. N° 038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 449-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA



*[Handwritten signature]*

HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto objeto de la convocatoria o la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

- j. Declaración Jurada de ser distribuidor o fabricante. En caso de distribuidor debe adjuntar carta de autorización.

**E.4 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS**

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470, Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control.
- LEY N° 31782, Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, para precisar el procedimiento del beneficio de dicho programa.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- DECRETO SUPREMO N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, Modifica el literal d) del artículo 105, 119 y el segundo párrafo de la Décimo Quinta Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento.
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de Mayo de 2006.
- Modifican artículo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales". RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 860-2007/MINSA.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM, Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".

**E.5 NORMAS TÉCNICAS**

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2019, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.

**E.6 PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

- Certificados de conformidad original o copia: Análisis organoléptico, físicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado.
- Declaración jurada de adición de micronutrientes.
- Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado.



Los Certificados deben identificar claramente los lotes.

El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal

#### E.7 CONTROL DE CALIDAD

El cumplimiento de las condiciones de calidad establecido será garantizado mediante muestreo de lote realizadas por el proveedor ante Laboratorios Acreditados por INACAL y los certificados del análisis deberán entregarlos de acuerdo al cronograma de entrega del producto en los almacenes del Programa del Vaso de Leche, como garantía de conformidad, a fin de proceder al pago correspondiente por las entregas - recepciones efectuadas.

Control de peso. El control de peso neto (libre de tara) debe encontrarse dentro de la tolerancia permitida por las NORMAS TÉCNICAS ( $\pm 5$  gramos).

Si el peso neto no se encuentra dentro de la tolerancia permitida, por las normas técnicas, se considera como faltante, en este caso, el Programa del Vaso de Leche solicitará el reintegro del faltante a la brevedad.

#### E. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No habrá prestaciones accesorias

#### F. DOCUMENTOS ENTREGABLES

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

- Certificados de conformidad (original o copia): Análisis organoléptico, fisicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado.
- Declaración jurada de composición de insumos del producto entregado.

#### G. MEDIDAS DE CONTROL

Como medida de control, la entidad analizará el lote entregado por el proveedor, como mínimo en dos (02) oportunidades mientras dure la etapa contractual, cuyo gasto será asumido por el proveedor y el análisis deberá realizarse en un laboratorio debidamente acreditado, seleccionado por la entidad y distinto al consignado por el proveedor en sus entregas.

El Área Usuaria determinará la fecha (días y hora) en que se lleve a cabo la toma de muestra para posteriormente ser analizada. El retiro de la muestra se ejecutará en presencia del Proveedor, Área Usuaria y Sub Gerencia de Abastecimiento.

Los resultados de los análisis deberán remitirse al área usuaria.

#### H. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los Bienes alimenticios se entregarán en el Almacén de Alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo - MPT sito en Av. América Sur Cda. 17 - Complejo Chan Chan - Barrio Chicago, 2° Piso. El plazo de ejecución de la prestación se realizará de acuerdo al cronograma de entrega periódica, que a continuación se detalla:

N° ENTREGA	FECHA DE ENTREGA DE ÓRDENES DE COMPRA	CANTIDAD
		MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES KG.
1ERA	AL DIAS SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO	16,303 Kg.
2DA	HASTA 3 DIAS DE LA 1ERA ENTREGA	16,303 Kg.
TOTAL		32,606 Kg.

**I. FORMA DE PAGO**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN GENERAL.
- Informe del funcionario responsable de LA SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

**J. FÓRMULA DE REAJUSTE**

No habrá reajuste de precios.

**K. ADELANTOS**

No habrá adelantos.

**L. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

Directa

**M. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

No corresponde.

**N. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD**

No corresponde.

**O. SUBCONTRATACIÓN**

No se puede subcontratar las prestaciones esenciales del contrato vinculadas a los aspectos que determinaron la selección del contratista.

**P. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**Q. NORMATIVA ESPECIFICA**

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470, Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.

- Ley N° 31554. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control.
- LEY N° 31782. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, para precisar el procedimiento del beneficio de dicho programa.
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p style="text-align: center;"><b>ITEM I</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente S/273,000.00 (Doscientos setenta y tres mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p><i>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 68,260.00 (Sesenta y ocho mil doscientos sesenta con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</i></p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: LECHE EVAPORADA MODIFICADA, LECHE FLUIDIZADA UHT, LECHE EVAPORADA CHOCOLATADA, BEBIDA LACTEA CON O SIN LACTOSA; LECHE EVAPORADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS C Y D.</p> <p style="text-align: center;"><b>ITEM II</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 290,000.00 (Doscientos noventa mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p><i>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/72,540.00 (Setenta y dos mil quinientos cuarenta con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</i></p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: A TODOS LOS PRODUCTOS CRUDOS O PRECOCIDOS ELABORADOS A BASE DE GRANOS DE CEREALES, QUENOPODIACEAS, LEGUMINOSAS, TUBERCULOS, RAICES, FRUTAS; LACTEADOS O NO, AZUCARADOS O NO, FORTIFICADOS O NO, CON O SIN ACEITE VEGETAL, CON O SIN OMEGA 3, 6 Y 9; CUYA PRESENTACIÓN FINAL FUE EN HOJUELAS, EN HARINAS O SUS MEZCLAS; QUE PERTENECEN A LA LÍNEA DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>7</sup>, correspondientes a un máximo</p>

<sup>7</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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

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 una persona absorbida 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 i) 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 V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS "LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO, que celebra de una parte LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N°20175639391, con domicilio legal en DIEGO DE ALMAGRO # 525, 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 adjudicó la buena pro de la **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2025-MPT/OEC** para la contratación de ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS "LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO, 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 ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS "LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO.

### **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>8</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIODICOS, 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

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

conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

#### **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 NUMERO 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."*

#### **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 DÉCIMA: 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 ALMACEN GENERAL y la conformidad será otorgada el responsable de LA SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

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

corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: 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 OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</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 NOVENA: 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.

<sup>9</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).

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.*

<sup>10</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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2025-MPT/OEC**

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>11</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>12</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>11</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.

<sup>12</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2025-MPT/OEC**

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>13</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>13</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. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>14</sup> Ibidem.

<sup>15</sup> Ibidem.



2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de 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 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>16</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2025-MPT/OEC**  
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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2025-MPT/OEC**

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° 5**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2025-MPT/OEC**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

<sup>19</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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2025-MPT/OEC**

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

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2025-MPT/OEC  
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>20</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>21</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>22</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>23</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>24</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>25</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>20</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>21</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 período.

<sup>22</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>23</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>24</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>25</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 20	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 21	EXPERIENCIA PROVENIENTE 22 DE:	MONEDA	IMPORTE 23	TIPO DE CAMBIO VENTA 24	MONTO FACTURADO ACUMULADO 25
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2025-MPT/OEC**  
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**  
**ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**licitación pública N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

ANEXO N° 11

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2025-MPT/OEC**  
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.*