

# **BASES INTEGRADAS DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE**

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



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

## SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	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 sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en diciembre 2021  
Modificadas en junio y octubre 2022

**BASES INTEGRADAS DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA  
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL  
PROGRAMA DE VASO DE LECHE**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA  
ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## SECCIÓN GENERAL

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

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

### 1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

<sup>1</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>

**Importante**

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

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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



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

#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

##### Importante

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



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

#### Importante

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

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

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

9

② c

cd

## 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 Productos Alimenticios para la atención de 6500 beneficiarios del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Trujillo por un periodo de 12 meses.

#### CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES

ITEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
N° 1	LECHE EVAPORADA ENTERA	Unidad por 410 g.	364,555.00
N° 2	MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	Bolsa por 1.00 Kg	159,527.00

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02/OSCE remitido con Oficio n.° 132-2025-MPT/OGAF de fecha 28 de enero de 2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema 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

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES			
ITEM N° 1: LECHE EVAPORADA ENTERA x 410g.			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	Se realizará en un plazo máximo de siete (07) días calendarios, a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	58,928	Und.
Segunda	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 1era. entrega	60,926	Und.
Tercera	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 2da. entrega	60,926	Und.
Cuarta	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 3era. entrega	61,924	Und.
Quinta	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 4ta. entrega	60,925	Und.
Sexta	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 5ta. entrega	60,926	Und.
TOTAL		364,555.00 Und.	



CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES

**ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	Se realizará en un plazo máximo de siete (07) días calendarios, a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	25,800	Kg
Segunda	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 1era. entrega	26,660	Kg
Tercera	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 2da. entrega	26,660	Kg
Cuarta	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 3era. entrega	27,100	Kg
Quinta	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 4ta. entrega	26,660	Kg
Sexta	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 5ta. entrega	26,647	Kg
<b>TOTAL</b>		159,527.00 Kg.	

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco y 00/100 Soles) en las instalaciones del Servicio de Administración Tributaria de Trujillo – SATT, sito en Jirón Bolívar N° 530 de la Ciudad de Trujillo y las Bases serán en entregadas en la Oficina de Abastecimiento y Patrimonio de la Municipalidad Provincial de Trujillo, Sito en Jirón Diego de Almagro N° 525 de la Ciudad de Trujillo, Primer Piso en el horario de 7:00 am a 15:00 horas.

### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- 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° 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)".
- Decreto Supremo N° 006-2017-JSU, TUO de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.

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>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

##### **ITEM N° 1: LECHE EVAPORADA ENTERA**

- 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>3</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- 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

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

105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

Importante
<i>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.</i>

- 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
<i>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.</i>

- g) CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS que acredite el cumplimiento de [INDICAR LA CARACTERÍSTICA Y/O EL ACÁPITE DEL NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL QUE SE INDICA LO EXIGIDO].

- 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.

- **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".

- h) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)

- i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

**ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

- 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>+</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 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).

De haberse inspeccionado la Línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción y el producto objeto del proceso MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

**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) CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS que acredite el cumplimiento de INDICAR LA CARACTERÍSTICA Y/O EL ACÁPITE DEL NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL QUE SE INDICA LO EXIGIDO.

- ❖ Copia simple del Certificado de INSPECCIÓN HIGIENICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE a nombre del fabricante vigente, emitido por un Laboratorio u Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.
- ❖ 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 el proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo; CLASIFICADO, LIMPIADO Y SELECCIONADO de avena, quinoa y Kiwicha en cumplimiento de la buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- ❖ 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 flujograma 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 23° al 30° 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.

- ❖ 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 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°), 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.

- ❖ Copia del Certificado de 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.
- ❖ Copia del Certificado de inspección de la capacidad de envasado 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.
- ❖ Certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento 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.
- ❖ Copia del Certificado de inspección del sistema HACCP en la fabricación 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 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.

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

h) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)

i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

**Importante**

*El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa*



medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>6</sup>. (**Anexo N° 11**)
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>8</sup>.
- k) Copia del Certificado de inspección de higiénico sanitario de transporte

**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, 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

<sup>5</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>6</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>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

*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>9</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 de la Entidad, en el horario de 7:00 am hasta las 15:00 horas

#### 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, de acuerdo al cronograma de entregas.

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

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

Dicha documentación se debe presentar en el Almacén General de la Entidad sitio en Jr. Diego de Almagro N° 525 – Centro Cívico, primer piso; así como los documentos de conformidad deberán presentarse en Mesa de Parte de la Oficina de Abastecimiento y Patrimonio ubicado en la misma dirección.

<sup>9</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

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DEL BIEN ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA

##### A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO "LECHE EVAPORADA ENTERA" PARA ATENDER 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES.

##### 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. ANTECEDENTES

- Resolución de Alcaldía N° 810-2023-MPT, conformación del comité Administración del Programa Vaso de Leche periodo 2024-2025
- Acta de elección de insumos por parte de las Organizaciones Sociales de Base, de fecha 14 de octubre del 2024.
- Acta de reunión del Comité de Administración del PVL, seleccionado y aprobado de los insumos propuestos por los Representantes de las Organizaciones Sociales de Bases con fecha de fecha 14 de octubre del 2024.
- OFICIO N° -1144-2024-MPT/GDS/SGPA, de fecha 07 de noviembre del 2024, solicitando a la representante del MINSA la elaboración de la ración nutricional.
- OFICIO N° 004266-2024-GRLL-GGR-GRS, de fecha 10 de diciembre de 2024, que contiene la formulación teórica de la ración nutricional del Programa Vaso de Leche 2025.
- Oficio N° 1471-2024-MPT/GDS/SGPA, solicitando a la representante del MINSA REVISIÓN/MODIFICACIÓN DE RESULTADOS DE LOS VALORES EN LA FORMULACIÓN DE LA RACIÓN NUTRICIONAL 2025.
- OFICIO N° 004334-2024-GRLL-GGR-GRS, de fecha 16 de diciembre de 2024, que levanta las observaciones y sustento técnico de la ración del Programa Vaso de Leche 2025-MPT.00
- Acta de Reunión del Comité de Administración de Vaso del Programa Vaso de Leche PVL, aprobando la ración nutricional, de fecha 21 de diciembre del 2024.
- OFICIO N° 000123-2025-GRLL-GGR-GRS, de fecha 17 de enero de 2025, levantamiento las observaciones y sustento técnico de la ración del Programa Vaso de Leche 2025-MPT.
- OFICIO N° 000137-2025-GRLL-GGR-GRS, de fecha 20 de enero de 2025, levantamiento las observaciones y sustento técnico de la ración del Programa Vaso de Leche 2025-MPT.
- Acta de Reunión del Comité de Administración de Vaso del Programa Vaso de Leche PVL, aprobando la ración nutricional, de fecha 20 de enero del 2025.

##### D. 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.

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


**DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

Ítem	Cantidad	Descripción	Presentación
Único	364,555.00 Und.	Leche Evaporada Entera	Unidad por 410 g

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

La Municipalidad Provincial de Trujillo a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en 63.00 g de leche evaporada entera complementada con 67.24 g de Mezcla de hojuelas de quinua, avena y kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales.

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



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Salud

Grupo Nacional de Alimentación Materna y Lactancia

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	4.00	2.46	9.86	0.16	1.44	0.53	2.13
A 59	Quinua, hojuela de	13.00	8.20	32.81	0.96	8.66	1.81	7.23
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	48.00	32.65	130.62	3.89	34.99	6.43	25.73
	Leche evaporada entera (a)	63.00	5.67	22.68	4.10	36.86	3.78	15.12
	(DS N° 004-2022-MIDAGRI)							
	Premix de Micronutrientes	0.12						
	Fosfato Tricalcico	2.12						
RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN			Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL			130.24	48.99	9.11	81.95	12.55	50.20
Energía total (kcal)			328.11	195.97		81.95		50.20
Distribución energética				60%		25%		15%
Requisitos Resolución 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.

Fuente:

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

(a)

Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS 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

concuere 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
	63.00 g de Leche Evaporada Entera	67.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales.	
Vitamina A - $\mu\text{g}$ de retinol <sup>2</sup>	0	Min. 425.00	Min. 425
Vitamina C - mg	0	Min. 41.50	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> - $\mu\text{g}$	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina - mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - $\mu\text{g}$	0	Min. 41.25	Min. 41.25

Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	63.00 g de Leche Evaporada Entera	67.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales.	
Hierro - mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - $\mu\text{g}$	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.

La ración se entregará debidamente cocida y/o preparada a los beneficiarios.

Por cada beneficiario se disolverá y preparará 67.24 g de mezcla de hojuelas de quinua, avena y kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales, finalmente adicionar 63.00 g de leche evaporada.

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

**DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

**PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA**

**E.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES.**

**DENOMINACIÓN TÉCNICA:** Leche Evaporada Entera (leche evaporada)

**DESCRIPCIÓN GENERAL.**

Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**A. REQUISITOS**

**a. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema	NTP 202.002:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. requisitos
Olor	Agradable, libre de olores extraños	
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza	
Aspecto	Fluido uniforme	

**b. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS**

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES	Referencia
Grasa de leche (g/100 g)	Mín. 6.50	D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobado mediante D.S. N° 007-2017- MINAGRI.
Sólidos Totales (g/100 g)	Mín. 23.0	
Sólidos no grasos (g/100 g)*	Mín. 16.50	
Proteína de leche (g/100 g)	Mín. 6.00	
Energía (Kcal.)**	Min. 118.50	

\* Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la grasa

\*\* Por cálculo al multiplicar cada macronutriente por su factor de conversión recomendados por FAO 2005.

**c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

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

**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 esteril 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.

#### d. 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.2 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

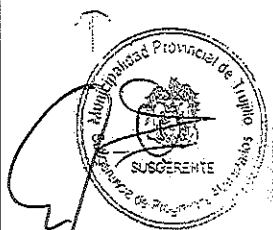
#### E.3 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

##### 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.



**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.4 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 los 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



9

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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.

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.5 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.6 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.7 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.8 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.

#### **F. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL**

No habrá prestaciones accesorias

#### **G. 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.

#### **H. 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.

#### **I. 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; en un plazo máximo de siete (7) días calendarios posteriores a la suscripción del contrato.

Para la segunda y demás entregas, con fines de la firma de contrato se elaborará un cronograma de entrega.



CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIODICA DE ADQUISICION DE BIEN ALIMENTICIO: "LECHE EVAPORADA ENTERA" PARA ATENDER 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
PRIMERA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de 07 días calendarios a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	58,928	Und.
SEGUNDA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 1era entrega.	60,926	Und.
TERCERA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 2da entrega.	60,926	Und.
CUARTA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 3era entrega.	61,924	Und.
QUINTA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 4ta entrega.	60,925	Und.
SEXTA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 5ta entrega.	60,926	Und.
TOTAL		364,555.00 Und.	

*Se proyecta atender 6500 Beneficiarios por 365 días calendarios ininterrumpidos*

**J. 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.

Dicha documentación se debe presentar en el Almacén General de la Entidad sito en Jr. Diego de Almagro N° 525 - Centro Cívico, primer piso; así como los documentos de conformidad deberán presentarse en Mesa de Parte de la Sub Gerencia de Abastecimiento ubicado en la misma dirección.

**K. FÓRMULA DE REAJUSTE**

No habrá reajuste de precios.

**L. ADELANTOS**

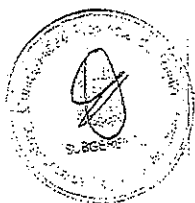
No habrá adelantos.

**M. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

A SUMA ALZADA

**N. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

No corresponde.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**N. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

No corresponde.

**O. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD**

No corresponde.

**P. SUBCONTRATACIÓN**

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

**Q. 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.

**R. 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"

**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 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES.

**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. ANTECEDENTES**

- Resolución de Alcaldía N° 810-2023-MPT, conformación del comité Administración del Programa Vaso de Leche periodo 2024-2025
- Acta de elección de insumos por parte de las Organizaciones Sociales de Base, de fecha 14 de octubre del 2024.
- Acta de reunión del Comité de Administración del PVL, seleccionado y aprobado de los insumos propuestos por los Representantes de las Organizaciones Sociales de Bases con fecha de fecha 14 de octubre del 2024.
- OFICIO N° -1144-2024-MPT/GDS/SGPA, de fecha 07 de noviembre del 2024, solicitando a la representante del MINSA la elaboración de la ración nutricional.
- OFICIO N° 004266-2024-GRLL-GGR-GRS, de fecha 10 de diciembre de 2024, que contiene la formulación teórica de la ración nutricional del Programa Vaso de Leche 2025.
- Oficio N° 1471-2024-MPT/GDS/SGPA, solicitando a la representante del MINSA REVISIÓN/MODIFICACIÓN DE RESULTADOS DE LOS VALORES EN LA FORMULACIÓN DE LA RACIÓN NUTRICIONAL 2025.
- OFICIO N° 004334-2024-GRLL-GGR-GRS, de fecha 16 de diciembre de 2024, que levanta las observaciones y sustento técnico de la ración del Programa Vaso de Leche 2025-MPT.00
- Acta de Reunión del Comité de Administración de Vaso del Programa Vaso de Lecha PVL, aprobando la ración nutricional, de fecha 21 de diciembre del 2024.
- OFICIO N° 000123-2025-GRLL-GGR-GRS, de fecha 17 de enero de 2025, levantamiento las observaciones y sustento técnico de la ración del Programa Vaso de Leche 2025-MPT.
- OFICIO N° 000137-2025-GRLL-GGR-GRS, de fecha 20 de enero de 2025, levantamiento las observaciones y sustento técnico de la ración del Programa Vaso de Leche 2025-MPT.
- Acta de Reunión del Comité de Administración de Vaso del Programa Vaso de Lecha PVL, aprobando la ración nutricional, de fecha 20 de enero del 2025.

**D. 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.



Handwritten signature or mark.

Handwritten signature or mark.

Handwritten signature or mark.

- 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.

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

**DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

Ítem	Cantidad	Descripción	Presentación
Único	159,527.00 Kg	Mezcla de Hojuelas de Quinoa, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales	Bolsa por 1.00 Kg

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

La Municipalidad Provincial de Trujillo a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en 63.00 g de leche evaporada entera complementada con 67.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinoa, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales.

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

PERÚ

Ministerio  
de Salud

Instituto Nacional  
de Salud

Centro Nacional de Alimentación  
y Nutrición

## CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	4.00	2.46	9.86	0.16	1.44	0.53	2.13
A 59	Quinoa, hojuela de	13.00	8.20	32.81	0.95	8.66	1.81	7.23
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	48.00	32.65	130.62	3.88	34.99	6.43	25.73
	Leche evaporada entera (a) (DS N° 994-2022-MIDAGRI)	63.00	5.87	22.68	4.10	36.86	3.78	15.12
	Premix de Micronutrientes	0.12						
	Fosfato Tricálcico	2.12						
RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN			Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
TOTAL			130.24	48.99	195.97	9.11	81.95	50.20
Energía total (kcal)			328.11	195.97	81.95	50.20		
Distribución energética				60%	25%	15%		
Requisitos Resolución 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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud.

(a) Especificaciones Técnicas Físico-químicas DS N° 004-2022-MIDAGRI

**Nota aclaratoria:** Los insumos para la ración nutricional fueron: Leche evaporada entera, avena, quinoa y kiwicha, por consiguiente para su formulación que consignó los cereales en hojuelas (quinoa, 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
	63.00 g de Leche Evaporada Entera	67.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales	
Vitamina A - µg de retinol <sup>2</sup>	0	Min. 425.00	Min. 425
Vitamina C - mg	0	Min. 41.50	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

Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	63.00 g de Leche Evaporada Entera	67.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales	
Hierro - mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - µg	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.

La ración se entregará debidamente cocida y/o preparada a los beneficiarios.

Por cada beneficiario se disolverá y preparará 67.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecida con Vitaminas y Minerales, finalmente adicionar 63.00 g de leche evaporada.

<sup>2</sup>Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg



**DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

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

**E.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES.**

**DESCRIPCIÓN GENERAL:**

Es un solo producto crudo obtenido de granos de quinoa, avena y kiwicha previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, y que en conjunto o por separado han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos, a cuya dosificación se agrega finalmente fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Esta mezcla cruda para ser consumidas requiere de un proceso de cocción completa.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (**Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA**), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (**Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA**); dadas las características del proceso productivo, el alimento brindado deberá ser de buen sabor y calidad.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

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

ALIMENTO/INSUMO	CANTIDAD	
	En ración de 67.24 g	En 100%
Kiwicha en hojuelas	48.00	71.39
Quinoa en hojuelas	13.00	19.33
Avena en hojuelas	4.00	5.95
Fosfato Tricálcico	2.12	3.15
Premix de micronutrientes	0.12	0.18
<b>TOTAL</b>	<b>67.24</b>	<b>100.00</b>

**B. REQUISITOS**

**a. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

CARACTERÍSTICAS	REQUERIDO
Sabor y olor	Natural, libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio, mohoso y/o fungoso.
Color	Característico de la variedad utilizada como materia prima
Aspecto	Limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable

El producto no es totalmente crudo, dado que dentro de su composición tiene alimentos precocidos por lo cual podremos decir que el producto es PRECOCIDO.



**b. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS**

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 13.04
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 7.45
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 376.93 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
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>4</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 micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada entera se consideran como un adicional.

Vitaminas	En 67.24 g	En 100 g
Hierro - mg	Mín. 10.00	Mín. 14.87
Yodo - ug	Mín. 42.00	Mín. 62.46
Calcio - mg	Mín. 465.00	Mín. 691.55
Fósforo - mg	Mín. 390.00	Mín. 580.01
Zinc - mg	Mín. 6.00	Mín. 8.92



Vitaminas	En 67.24 g	En 100 g
Vitamina A - µg de retinol	Mín. 425.00	Mín. 632.06
Vitamina C - mg	Mín. 41.50	Mín. 61.72
Tiamina (Vitamina B <sub>1</sub> ) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.67
Riboflavina - mg	Mín. 0.49	Mín. 0.73
Vitamina B <sub>6</sub> - mg	Mín. 0.60	Mín. 0.89
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	Mín. 0.46	Mín. 0.68
Niacina - mg	Mín. 5.85	Mín. 8.70
Ácido Fólico - µg	Mín. 41.25	Mín. 61.35

**e. 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.2 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 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.

**E.3 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

ENVASE INMEDIATO O BOLSA: Bolsa de polietileno  
ENVASE MEDIATO O SACO: Saco de polipropileno

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 +/- 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:

- a. 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.
- b. 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.
- c. Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- d. 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

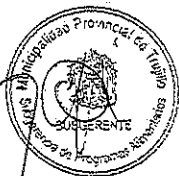
El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara. La tinta utilizada en la impresión deberá ser la apropiada (no tóxica).

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



*[Handwritten signature]*

**E.4 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 flujograma 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 flujograma 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 23° al 30° 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 1°, 3° y 33° 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 esta caso será las actividades primarias de CLASIFICADO, LIMPIADO Y SELECCIONADO, solo se excluye de tal obligatoriedad a la producción de alimentos agropecuaria 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.

**e. 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 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°), 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.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

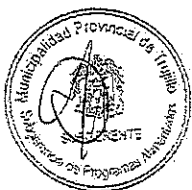
i. **Certificado de inspección del sistema HACCP en la fabricación**

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 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.5 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.6 NORMAS TÉCNICAS

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

#### E.7 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.8 CONTROL DE CALIDAD

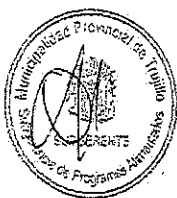
El cumplimiento de las condiciones de calidad establecido será garantizado mediante muestreo de lote realizadas por el proveedor ante Laboratorios Acreditados por INACAL y los certificados del análisis deberán entregarlos de acuerdo al cronograma de entrega del producto en los almacenes del Programa 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.

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

No habrá prestaciones accesorias



**G. 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.

**H. 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.

**I. 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:



CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIODICA DE ADQUISICION DE BIEN ALIMENTICIO: "MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA ATENDER 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
PRIMERA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de 07 días calendarios a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	25,800	Kg
SEGUNDA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 1era entrega.	26,660	Kg
TERCERA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 2da entrega.	26,660	Kg
CUARTA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 3era entrega.	27,100	Kg
QUINTA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 4ta entrega.	26,660	Kg
SEXTA ENTREGA	Se realizará en un plazo máximo de hasta 45 días calendarios a partir de la 5ta entrega.	26,647	Kg
TOTAL		159,527.00 Kg.	

Se proyecta atender 6500 Beneficiarios por 365 días calendarios ininterrumpidos

**J. 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.

Dicha documentación se debe presentar en el Almacén General de la Entidad sito en Jr. Diego de Almagro N° 525 - Centro Cívico, primer piso; así como los documentos de conformidad deberán presentarse en Mesa de Parte de la Sub Gerencia de Abastecimiento ubicado en la misma dirección.

**K. FÓRMULA DE REAJUSTE**

No habrá reajuste de precios.

**L. ADELANTOS**

No habrá adelantos.

**M. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

A SUMA ALZADA

**N. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

No corresponde.

**O. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD**

No corresponde.

**P. SUBCONTRATACIÓN**

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

**Q. 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.

**R. 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><b><u>ITEM N° 1: LECHE EVAPORADA ENTERA</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,500,000.00 (UN MILLON QUINIENTOS 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>Se consideran bienes similares a los siguientes: i) Leche evaporada modificada, ii) leche fluidizada UHT, iii) leche evaporada chocolatada, bebida láctea con o sin lactosa, iii) leche evaporada enriquecida con vitaminas C y D.</p> <p><b><u>ITEM N° 2: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente S/ 1,500,000.00 (UN MILLON QUINIENTOS 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>Se consideran bienes similares a los siguientes: i) productos crudos o precocidos elaborados a base de granos de cereales, quenopodiáceas, leguminosas, tubérculo, raíces, frutas, ii) 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>10</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p>

<sup>10</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 fehacencia 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".

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".*



**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

**ITEM N° 01: LECHE EVAPORADA ENTERA**

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>50 puntos</b></p>

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p><b>(Máximo 08 puntos)</b></p> <p><b>Proteínas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De 6.11 % a mas <b>08 puntos</b></li> <li>De 6.05 % a 6.10% <b>05 puntos</b></li> <li>De 6.01 a 6.04% <b>03 puntos</b></li> </ul>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará (n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénico sanitaria de planta.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con la copia del Certificado Higiénico Sanitario de Planta otorgado por una certificadora acreditada por INACAL, vigente a la fecha de presentación de la oferta.</p>	<p><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento de la <b>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacén</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mayor de 99 a 100 puntos <b>10.00 puntos</b></li> <li>Mayor de 95 a 98 puntos <b>5.00 puntos</b></li> <li>Mayor de 90 a 95 puntos <b>1.00 punto</b></li> </ul>

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>De 97.01 hasta 100.00 %    <b>10 puntos</b> De 95.01 hasta 97%        <b>05 puntos</b></p>
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>11</sup></p>	<p>(Máximo 12 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 97.01 hasta 100% ..... <b>12 puntos</b> De 95.01 hasta 97% ..... <b>03 puntos</b></p>
<b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	
<p>Sistema de Gestión de Calidad</p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará el Sistema de Gestión de Calidad</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del certificado del Sistema de Gestión de Calidad, 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.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Acredita un certificado    <b>10 puntos</b> No acredita                <b>00 puntos</b></p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos</b>

**Importante**

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

<sup>11</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

**ITEM N° 02: MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>50 puntos</b></p>

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p><b>(Máximo 06 puntos)</b></p> <p>Proteínas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De 13.21 g a más ..... <b>03 puntos</b></li> <li>De 13.11 a 13.20 g ..... <b>02 puntos</b></li> <li>De 13.05 a 13.10 g ..... <b>01 punto</b></li> </ul> <p>Energía:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De 391.00 Kcal a más ..... <b>03 puntos</b></li> <li>De 380.01 a 390.99 Kcal .. <b>02 puntos</b></li> <li>De 376.94 a 380.00 Kcal ... <b>01 punto</b></li> </ul>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><b>C1.-Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fabrica.</b></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante copia del certificado oficial de condiciones Higiénicos sanitarias emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p><b>C2.-Certificado de Inspección de aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación.</b></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante copia 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.</p>	<p><b>(Máximo 12 puntos)</b></p> <p><b>Parámetro de cumplimiento:</b></p> <p>Presenta Copia del Certificado <b>4.00 puntos</b> No presenta Copia del Certificado <b>0.0 puntos</b></p> <p>Presenta Copia del Certificado <b>4.00 puntos</b> No presenta Copia del Certificado <b>0.0 puntos</b></p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<p><b>C3.-Certificado de Capacidad Real de Planta</b></p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante copia del certificado de Capacidad Real de Planta (Productivo, Equipo e Infraestructura) emitido por una certificadora o Laboratorio acreditada ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p>Presenta Copia del Certificado 4.00 puntos No presenta Copia del Certificado 0.0 puntos</p>
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>De 94.01 % hasta 100.00 % 05 puntos De 91.00 % a 94 % ..... 03 puntos</p>
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>12</sup></p>	<p>(Máximo 15 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 97.01 a 100.00 % ..... 15 puntos De 95.01 a 97 % ..... 03 puntos</p>
<b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	
<p>Sistema de Gestión de Calidad</p> <p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el Sistema de Gestión de Calidad</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia del certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización referente a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, 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; así como también los certificados emitidos por INACAL.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Acredita un certificado 10 puntos No acredita 00 puntos</p>

<sup>12</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apac-pac.org/>).

FACTORES DE EVALUACIÓN		[Hasta 50] puntos
<b>G. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL</b>		
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el Sistema de Gestión Ambiental</p> <p><u>Acreditación:</u> <del>Copia simple del certificado de Sistema de Gestión Ambiental, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización del producto objeto de la convocatoria o de la línea de producción de productos crudos y prececidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 14001:2015, 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</del></p>		<p>(3 puntos)</p> <p>Acredita el certificado ..... 3.00 puntos No acredita ..... 0.00 puntos</p>
<b>H. PROTECCIÓN SOCIAL Y DESARROLLO HUMANO</b>		
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de protección social o desarrollo humano.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de protección social o desarrollo humano.</p>		<p>(Máximo 2 puntos)</p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de protección social o desarrollo humano.</p> <p>[02] puntos</p> <p>No acredita ninguna práctica de protección social o desarrollo humano.</p> <p>[0] puntos</p>
<p><b>H.1 Práctica:</b></p> <p>Certificación como "Empresa segura, libre de violencia y discriminación contra la mujer"</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Copia simple del documento del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP) que lo reconoce como una de las empresas que obtuvo la marca de certificación "Empresa segura, libre de violencia y discriminación contra la mujer" en la última edición (<a href="https://www.mimp.gob.pe/">https://www.mimp.gob.pe/</a>)</p>		
<p><b>H.2 Práctica:</b></p> <p>Contratación de personas con discapacidad</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Copia simple de la constancia de inscripción vigente en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad (REPPCD) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. <sup>14</sup></p>		
<b>PUNTAJE TOTAL</b>		<b>100 puntos</b>

**Importante**

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

## 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 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES, que celebra de una parte LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1 para CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto la CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES

### **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ATENDER A 6500 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE 12 MESES**

ITEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
N° 1	LECHE EVAPORADA ENTERA	Unidad por 410 g.	364,555.00
N° 1	MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	Bolsa por 1.00 Kg	159,527.00

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

**Importante para la Entidad**

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>14</sup>**

*"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

**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.

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

<sup>14</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### **Importante**

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

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

### **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.

#### **Importante para la Entidad**

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o*



póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."  
Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

#### **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 [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

#### **CLÁUSULA 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 [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) 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>15</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.

**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>16</sup>.*

<sup>15</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).

<sup>16</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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1**

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>17</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>18</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>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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>18</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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1**

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>19</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>21</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>19</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>20</sup> Ibidem.

<sup>21</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>22</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>22</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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1**  
Presente.-

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

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1**  
Presente.-

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

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

## ANEXO N° 4

### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará [Indicar fecha, hora y lugar]

La prueba de Aceptabilidad se ejecutará un día antes de la presentación de ofertas, a horas 14:00 horas en las instalaciones de la cuna maternal Josefina Pinillos de Larco, sito en Jr. Alfonso Ugarte N° 554 –Centro Histórico de Trujillo.

Importante
La prueba se realiza durante el periodo comprendido desde la integración de las Bases y hasta un día antes de la presentación de ofertas.

- b) Los participantes deberán solicitar mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, indicando la Certificadora contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba.

El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios de la provincia y/o distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.

- c) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- d) Considerando que los degustantes serán en su mayoría menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes. El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- e) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (representante de la certificadora, representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta invalidará la prueba.
- f) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes al momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, se deberá establecer que la realización de la prueba de aceptabilidad, sea efectuada en una misma fecha, hora y lugar, y con el mismo universo de beneficiarios seleccionados conforme al procedimiento descrito anteriormente; de tal modo que no exista ninguna posibilidad de que el referido universo de beneficiarios conozca previamente a qué proveedor corresponde la muestra del producto objeto de evaluación.

**ANEXO N° 5**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1**

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>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>25</sup>

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

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

<sup>25</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.




[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1**

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]"*.

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1**  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										
4										

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

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

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

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

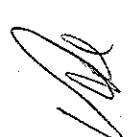


<sup>30</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

Handwritten signature and a circular stamp are located in the bottom left corner of the page.



ANEXO N° 11

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

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2025-MPT/CS-1**  
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.*