

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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:

N°	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"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, 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:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en diciembre 2021
Modificadas en junio y octubre 2022

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MIGUEL DE CAURI



BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES “ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MIGUEL DE CAURI – PERIODO 2024

ITEM I: “LECHE EVAPORADA ENTERA x 410 GRAMOS”

ITEM II: “HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA KIWICHA, CON HARINA
DE MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES”

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina

¹ 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>

si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MIGUEL DE CAURI
RUC N° : 20176232227
Domicilio legal : JR. ESPIRITU SANTO NRO. S/N HUANUCO - LAURICOCHA -
SAN MIGUEL DE CAURI
Teléfono: :
Correo electrónico: :

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de “ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MIGUEL DE CAURI – PERIODO 2024.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
I	LECHE EVAPORADA ENTERA. (En tarros de 410 gramos)	TARRO	48,960.00
II	HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA KIWICHA, CON HARINA DE MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (En bolsas de 850 gramos)	SACHETS	36,720.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN DE ALCALDIA N° 091-2024-MDSMC/A, el 07 de Mayo del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica, para un mismo ítem.

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 ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS			
Nº de entrega	Plazo de entrega	Mes	Cantidad
01	A los 10 días calendarios a la suscripción de contrato	enero, febrero, marzo y abril	16,320.00 Latas
02	06/05/2024	Mayo - junio	8,160.00 Latas
03	08/07/2024	Julio - agosto	8,160.00 Latas
04	02/09/2024	Setiembre - octubre	8,160.00 Latas
05	04/11/2024	Noviembre-diciembre	8,160.00 Latas
TOTAL			48,960.00 LATAS

Cronograma sujeto a variación según el calendario del proceso de adquisición

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA ITEM II: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CON HARINA DE MACA, AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (EN BOLSAS DE 850 SACHETS).			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	MES	CANTIDAD
01	A los 10 días calendarios a la suscripción de contrato	Enero, febrero, marzo y abril	12,240.00 SACHETS
02	06/05/2024	Mayo - junio	6,120.00 SACHETS
03	08/07/2024	Julio - agosto	6,120.00 SACHETS
04	02/09/2024	Setiembre - octubre	6,120.00 SACHETS
05	04/11/2024	Noviembre-diciembre	6,120.00 SACHETS
TOTAL			36,720.00 SACHETS

Cronograma sujeto a variación según el calendario del proceso de adquisición.

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/ 10.00 (Diez y 00/100 Soles) en Caja de la Municipalidad y recabar las bases en la oficina de Logística. Sin embargo puede registrarse en el seace y descargar de manera gratuita las bases.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del Sector Publico para el año fiscal 2024.
- 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.
- D.S. N° 004-2022/MINAGRI "Modificatoria del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI".
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ 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).

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

- e) Copia simple 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.

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”, y a la 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”. (Para el caso del ítem II).

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.*

PARA EL ÍTEM I

- g) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. N° 022-2001-SA, realizada a las plantas productoras, almacenes de la planta productora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Deberá adjuntar constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental, emitida por DISA o DIRESA.

En caso el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental que contenga las actividades antes mencionadas de la planta, siempre que el almacén se encuentra ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- h) Copia de los certificados de calidad de cumplimiento de las características físico químico, microbiológico, organoléptico y toxicológico del bien ofertado, emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten las características antes indicadas consignadas en el numeral 3.1 del capítulo III de las bases, o en su defecto una declaración jurada suscrita por el representante legal del postor.

PARA EL ÍTEM II

- i) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. N° 022-2001-SA, realizada a las plantas productoras. Los documentos requeridos deber ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Deberá adjuntar constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental, emitida por DISA o DIRESA.

En caso el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental que contenga las actividades antes mencionadas de la planta, siempre que el almacén se encuentra ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- j) Copia de los certificados de calidad de cumplimiento de las características físico químico, microbiológico, organoléptico y toxicológico del bien ofertado, emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten las características antes indicadas consignadas en el numeral 3.1 del capítulo III de las bases, o en su defecto una declaración jurada suscrita por el representante legal del postor.
- k) Copia simple del Certificado oficial Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: 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”, D.S. N° 007- 98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Al respecto el certificado Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujograma de producción el cual debe cumplir con los procesos mínimos que obliga R.M. N° 451-2006-MINSA. y al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, en donde se señala que “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° 451-2006MINSA. Donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad. Cabe precisar que DIGESA mediante oficio N°9853-2007/DG/DIGESA ha señalado que las operaciones unitarias, de la R.M N°451-2006/MINSA son de cumplimiento Obligatorio a todo fabricante. Sin embargo, las Empresas que adquieran las materias primas procesadas o estabilizadas de un tercero serán acreditadas con el certificado técnico productivo oficial del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.
- l) Copia del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura, Condiciones Higiénicas Sanitarias de Fabrica, Almacenes y Transporte, a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos, R. M. N° 451-2006/MINSA, D.S. N° 0038-2014-SA, R.M N° 451-2006/MINSA, R.M N° 860-2007/MINSA y CXC 1-1969, Revisado 2020 Principios Generales de Higiene de los alimentos, Capítulo 1, referida a la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, y no debe superar los 180 días de antigüedad.
- m) El bien ofertado debe cumplir con la innovación tecnológica y de calidad, debiendo realizarse el envasado automático, para cual acreditar con el certificado de inspección de capacidad instalada de planta de producción, en el cual este inmerso el envasado automático, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, teniendo como cuerpo normativo al D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”,

referido a la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, y no debe superar los 180 días de antigüedad.

- n) Para acreditar procesamiento primario se presentará la autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, nombre del fabricante mas no de un tercero, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, cumpliendo las Buenas Prácticas de producción e Higiene.

PARA AMBOS ITEMS

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) 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.
- b) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁴.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).
- d) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).

Advertencia

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

⁴ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 00-000000000
Banco : BANCO DE LA NACION
N° CCI⁵ : [.....]

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

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

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

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*

⁵ En caso de transferencia interbancaria.

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

Importante

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

2.5. 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 Municipalidad, sito en Jr. Espiritu Santo Nro. S/N, Huánuco - Lauricocha - San Miguel de Cauri.

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del responsable de Almacén.
- Informe del funcionario responsable del Programa Vaso de leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia de los certificados de calidad de los productos suministrados.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad, sito en Jr. Espiritu Santo Nro. S/N, Huánuco - Lauricocha - San Miguel de Cauri.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

1. GENERALIDADES

El programa de Vaso de Leche (PVL) es un programa social creado mediante la ley N° 24059 y complementada con la Ley 27470 a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudar a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales.

1.1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

SUMINISTRO DE BIEN ALIMENTICIO: “LECHE EVAPORADA ENTERA Y “HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CON HARINA DE MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES”.

1.2. FINALIDAD PÚBLICA:

La finalidad publica, de la contratación es la de brindar Asistencia alimentaria, contribuir a mejorar la nutrición de los niños, por intermedio de los programas asistenciales que administra la Sub Gerencia de Desarrollo Social, el cual permitirá mejorar la calidad alimentaria de los niños menores de seis años, madres gestantes, de zonas de pobreza y extrema pobreza de la jurisdicción del Distrito de San Miguel de Cauri; Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri.

1.3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Desarrollo Social, es el órgano de línea, responsable de la organización y acreditación de los servicios de salud, del mejoramiento de la alimentación de la población más vulnerable, y la promoción del mejoramiento de las condiciones de vida de las personas con discapacidad, de los adultos mayores y familias en situación de pobreza y extrema pobreza.

1.4. DEFINICIONES:

a) Programas sociales de alimentación.

Destinada a poblaciones con características vulnerables como niños y niñas de 0 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.

b) Vigilancia nutricional

Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores.

c) Ración

Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día, el cual contiene valores nutricionales mínimos, cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener dicha ración del programa de vaso de leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N°711-2002-SA/DM.

d) Energía total

Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM la energía de la ración debe ser como mínimo 238.26 kcal.

e) Distribución energética

Porcentaje de energía proveniente carbohidratos, grasas y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la ración de acuerdo con lo establecido en la Resolución

Ministerial N° 711-2002-SA/DM debe encontrarse al 62.86% para el caso de los carbohidratos, de 23.76 % para caso de las grasas y al 13.39 % para las proteínas.

f) Macronutrientes

Son los elementos predominantes en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas)

g) Micronutrientes

Son un sin número de elementos presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).

h) Fortificación

Es la practica deliberada de incrementar uno o más micronutrientes esenciales, por ejemplo, vitaminas y minerales (incluye elementos traza) en un alimento, a fin de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y proporcionar un beneficio para la salud pública con un mínimo de riesgo para la salud.

2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

2.1. OBJETIVO GENERAL:

Adquirir productos alimenticios para el Programa de Vaso de Leche de la Municipalidad San Miguel de Cauri.

2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Formular las raciones alimenticias en cumplimiento de las normativas vigentes para la adquisición de productos para el programa de vaso de leche.
- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exige las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen la ración del programa de vaso de leche.

3. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

La Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri, a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en:

ÍTEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
I	LECHE EVAPORADA ENTERA. (En tarros de 410 gramos)	Tarros	48,960.00
II	HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA KIWICHA, CON HARINA DE MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (En bolsas de 850 SACHETS)	SACHETS	36,720.00

3.1. CUMPLIMIENTO DE LA LEY N° 27470

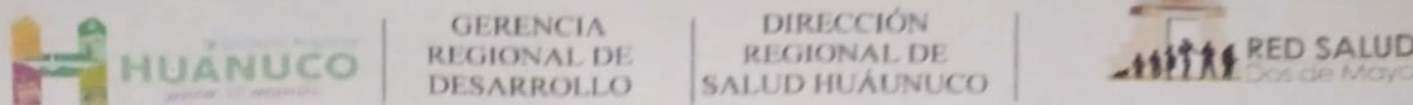
De conformidad con el numeral 4.6 del artículo 4° de la Ley N° 27470, modificada por la Ley N° 27712, el requerimiento de productos proviene de la Sub Gerencia de Desarrollo Social, que ha canalizado la decisión de los beneficiarios del distrito de San Miguel de Cauri.

3.2. CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS

De conformidad con el numeral 4.6 del Art. 4° de la Ley N° 27470, el presente Proceso de Selección se ejecutará cumpliendo con lo indicado en el numeral 4.1 de la misma norma legal, modificada por la Ley N° 27712, para lo cual la Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri ha recibido del Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche el requerimiento de productos que se detallan y que como se podrá observar cumple con lo prescrito en la referida norma legal; en el sentido que la ración alimenticia debe contener como mínimo 238.26 Kilocorías, una adecuada distribución energética y estar fortificada con vitaminas y minerales en conformidad a la RM N° 711-2002-SA/DM.

3.3. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LA RACIÓN

El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de nuestra población beneficiaria de la jurisdicción. La Municipalidad en cumplimiento de la Ley N° 27470 y la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM entregará la siguiente ración, la cual cumple con la citada Resolución Ministerial y detallamos a continuación



"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

FORMULACIÓN DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CAURI 2024

RACIÓN ALIMENTICIA

La ración está compuesta de **Leche Evaporada Entera** que se combinará con **hojuelas de avena, hojuelas de quinua, hojuelas de kiwicha y harina de maca**, la cual deberá fortificarse para lograr cubrir el valor nutricional de Macro y Micro nutrientes que debe contener una ración de 250 cc, el cual será consumido por cada beneficiario del programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Cauri.

Composición de alimentos de la ración

La ración está integrada por **leche evaporada entera y hojuelas de avena, hojuelas de quinua, hojuelas de kiwicha y harina de maca**. Según la Ley N° 27470 más del 90% de los insumos utilizados en la elaboración de la ración deben ser de origen nacional.

La ración formulada para el Programa Vaso de leche de la Municipalidad Distrital de Cauri da como resultado 100.00 gramos del total de alimentos por ración, es decir compuesta por: **leche evaporada entera, hojuelas de avena, hojuelas de quinua, hojuelas de kiwicha, harina de maca sacarina** con la cual se cubre 238.26 Kcal por beneficiario por día y según las proporciones estipuladas en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM en la siguiente proporción de macro nutrientes: 62.86% (Carbohidratos), 23.76% (Grasas) y 13.39% (Proteínas), la cual nos permite establecer que la formula alimenticia se encuentra adecuadamente balanceada.

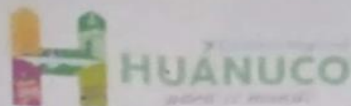
RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	Kcal
TOTAL	100.00	37.44	149.76	6.29	56.60	7.98	31.90
Energía total (kcal)	238.26	149.76		56.60		31.90	
Distribución energética		62.86%		23.76%		13.39%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

Aporte energético de la Ración de alimentos:

La ración establecida por la Municipalidad debe cumplir los valores nutricionales señalados a continuación:

1. MEZCLA DE CEREALES Y TUBÉRCULO:

Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
Avena, hojuelas precocido	10.00	7.13	28.52	0.47	4.23	1.37	5.48
Quinua, hojuelas precocido	9.00	5.68	22.72	0.67	5.99	1.25	5.00
Kiwicha, hojuelas precocido	10.00	6.80	27.20	0.81	7.29	1.34	5.36
Maca, harina de maca	9.00	7.21	28.84	0.11	0.97	0.55	2.20



GERENCIA
REGIONAL DE
DESARROLLO

DIRECCIÓN
REGIONAL DE
SALUD HUÁNUCO



"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

2. LECHE DE VACA ENTERA

Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
Leche evaporada entera	55.00	6.00	23.98	4.24	40.19	3.65	14.62

Leche de vaca entera, en la presentación evaporada, mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la presente Norma Técnica Peruana, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento. Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE VITAMINAS Y MINERALES POR RACIÓN, ESTABLECIDAS EN LA R.M. N° 711-2002- SA/DM

Aporte de micronutrientes

La ración alimenticia deberá cumplir con las exigencias establecidas en la R.M. N° 711-2002-SA/DM.

Micronutrientes	R.M. N° 711-SA/DM
VITAMINAS	
Vitamina A - ug de retinol	425.00
Vitamina C – mg	41.50
Tiamina – mg	0.45
Riboflavina – mg	0.49
Vitamina B6 – mg	0.60
Vitamina B12 – mg	0.46
Niacina – mg	5.85
Acido Fólico – ug	41.25
MINERALES	
Hierro – mg	10
Yodo – ug	42
Calcio – mg	465
Fosforo – mg	390
Zinc – mg	6



DIRECCIÓN REGIONAL
DE SALUD HUÁNUCO

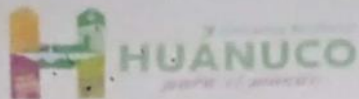
GERENCIA REGIONAL
DE DESARROLLO
SOCIAL



“Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho”

CARACTERÍSTICAS DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CAURI - 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS	PRESENTACIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDADES	RACIÓN INDIVIDUAL/DÍA	RACIÓN SEMANAL (por 7 días)	RACIÓN MENSUAL (por 30 días)	ADITIVOS	PRESENTACIÓN
Avena	avena de primera calidad, de grano seleccionado	hojuela precocida (escamas o copos)	10.00	gramos	MEZCLA	315.00 gramos	1350.00 gramos	Mix Plus de Vitaminas y Minerales (según Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM)	Empaque: Bolsas de polietileno de alta densidad. La presentación recomendada en cantidades aprox. a la ración semanal para facilitar su uso, manipulación y conservación, es de 350 gramos.
Quinoa	Quinoa seleccionada y limpia de calidad extra (libre de saponina)	hojuela precocida (escamas o copos)	9.00	gramos					
Kiwicha	Kiwicha seleccionada y limpia de calidad extra (libre de saponina)	hojuela precocida (escamas o copos)	10.00	gramos					
Maca	Maca de primera calidad, tubérculo seleccionado	Harina de maca (almidón)	9.00	gramos					
Azúcar	Sacarosa en forma cristalizada	Gránulos sin refinar	4.76	gramos					
Vitaminas y minerales	Fosfato tricalcico Premix de vitaminas y minerales	Polvos de minerales	2.24	gramos	PRODUCTO INDIVIDUAL	365 gramos	1650 gramos	Vitaminas A, D y C	Empaque: hermético, resistente y de fácil almacenamiento (bata, tefla pack, bolsa). La presentación recomendada en cantidades aprox. a la ración semanal para facilitar su uso, manipulación y conservación.
Leche de vaca	leche de vaca entera, de procedencia conocida, que garantice manipulación higiénica e integridad del mismo	leche de vaca entera evaporada a la mitad y enriquecida con vitamina A, D y C	55.00	gramos					



GERENCIA
REGIONAL DE
DESARROLLO

DIRECCIÓN
REGIONAL DE
SALUD HUÁNUCO



"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CAURI 2024

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A 5	Avena, hojuelas de	10.00	7.13	28.52	0.47	4.23	1.37	5.48
A 59	Quinoa, hojuelas de	9.00	5.68	22.72	0.67	5.99	1.25	5.00
A 83	Kiwicha, hojuelas de	10.00	6.80	27.20	0.81	7.29	1.34	5.36
G 7	Leche evaporada entera	55.00	6.00	23.98	4.24	40.19	3.65	14.62
K 2	Azúcar, rubia	4.76	4.63	18.51				
U 14	Maca, harina de	9.00	7.21	28.84	0.11	0.97	0.55	2.20
	Fosfato tricálcico	2.12						
	premix de vitaminas y minerales	0.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	100.00	37.44	149.76	6.29	56.60	7.98	31.90
Energía total (kcal)	238.26	149.76		56.60		31.90	
Distribución energética		62.86%		23.76%		13.39%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES POR RACIÓN/DÍA.

Para cumplir con los requisitos de vitaminas y minerales debe recomendarse la fortificación del producto en polvo (ya sea harinas u hojuelas) en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes del producto complementario (leche evaporada entera) y los contenidos naturalmente en los ingredientes se consideran como un plus. De acuerdo con las diversas marcas de fortificantes para el Programa del Vaso de Leche existentes en el mercado se requiere en promedio de aproximadamente 2,24 gramos por ración.

1. ESTABLECIMIENTO DE LA RACION (g)

PRODUCTOS	Ración	Norma
LECHE EVAPORADA ENTERA	55.00 g.	Conforme a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, la ración alimentaria en su conjunto debe cubrir los requerimientos técnicos los mínimos en cuanto a los valores nutricionales.
HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA KIWICHA CON HARINA DE MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	45.00 g.	(se deberá tener en cuenta que el porcentaje de calorías provenientes del azúcar no supere el 10% de la energía total recomendada por la Organización Mundial de la Salud). Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI (Reglamento de la Leche y Productos Lácteos) y su modificatoria
TOTAL	100.00 g.	

1. FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DIARIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Producto I: LECHE EVAPORADA ENTERA

Producto II: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA QUINUA KIWICHA CON HARINA DE MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CAURI 2024									
Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A	5	Avena, hojuelas de	10.00	7.13	28.52	0.47	4.23	1.37	5.48
A	59	Quinua, hojuelas de	9.00	5.68	22.72	0.67	5.99	1.25	5.00
A	83	Kiwicha, hojuelas de	10.00	6.80	27.20	0.81	7.29	1.34	5.38
G	7	Leche evaporada entera	55.00	6.00	23.98	4.24	40.19	3.65	14.62
K	2	Azúcar, rubia	4.76	4.63	18.51				
U	14	Maca, harina de	9.00	7.21	28.84	0.11	0.97	0.55	2.20
		Fosfato tricalcio	2.12						
		premix de vitaminas y minerales	0.12						
RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN									
			Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL			100.00	37.44	149.76	6.29	56.60	7.98	31.90
Energía total (kcal)			238.26	149.76		56.60		31.90	
Distribución energética				62.86%		23.76%		13.39%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM				60-68%		20-25%		12-15%	

Se deberá tener en cuenta que el porcentaje de calorías provenientes del azúcar no supere el 10% de la energía total recomendada por la Organización Mundial de la Salud.

(***) Según guía, *Formulación de la ración del Programa Vaso de Leche*. CENAN-INS-MINSA (2010), para el cumplimiento de los requisitos de Micronutrientes la única posibilidad existente es por la vía de fortificación del producto sólido (harina y 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 se consideran como un adicional.

INGREDIENTES PROHIBIDOS R.M. N° 451-2006-MINSA

Según el art.12° de la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, señala que los alimentos y sus componentes no deben ser tratados con radiaciones ionizantes, no contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas.

Para su fabricación se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans), insumos destinados a alimentación animal, torta de soya, concentrados, intermedios de soya, ñelen, suero de leche y derivados de este, cacao, habas (Vicia faba).

ENERGÍA DIARIA POR RACIÓN DEL PROGRAMA VASO DE LECHE SEGÚN RM N° 711-2002-SA/DM.

a) DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA Y REQUERIMIENTO MÍNIMO DE ENERGÍA POR RACIÓN/DÍA

Según R.M. N° 711-2002-SA-DM	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Energía (Kcal)
Porcentaje (%)	12-15	20-25	60-68	Mín. 207
Cantidad (gramos)	6.21 – 7.76	4.6 – 5.75	35.19 – 31.05	

b) REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES POR RACIÓN/DÍA

Vitaminas	R.M. N° 711-2002-SA-DM Cantidad
Vitamina A - µg de retinol	425
Vitamina C – mg	41.5
Tiamina – mg	0.45
Riboflavina – mg	0.49
Vitamina B6 – mg	0.60
Vitamina B12 - µg	0.46
Niacina – mg	5.85
Ácido Fólico - µg	41.25

Minerales	R.M. N° 711-2002-SA-DM Cantidad
Hierro – mg	10
Yodo – µg	42
Calcio - mg	465
Fósforo – mg	390
Zinc – mg	6

FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN NUTRICIONAL

- Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar).
- Disolver el producto en 1 litro 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.

- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 10 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.

Por cada beneficiario se disolverá y preparará 45 g de hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha, con harina de maca azucarada fortificada con vitaminas y minerales y adicionar 55 g de leche evaporada.

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS

1. DEFINICION

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- 2. INGREDIENTES:** Leche cruda, Leche al 29% de sólidos, grasa anhidra de leche, regulador de acidez (SIN 339 (ii)), emulsificante (lecitina de soya SIN 322(i)), estabilizadores (SIN 331 (iii)) y (SIN 407) y vitaminas A, C y D.

3. COMPOSICIÓN CENTESIMAL:

Sólidos totales de leche (g/100g)	Mín. 23,0
-----------------------------------	-----------

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

4.1 REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco crema
Olor	Característico a leche evaporada
Sabor	Característico a leche evaporada
Aspecto	Líquido uniforme.

4.2 REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN
Grasa de leche (g/100g)	Mínimo 6.5
Sólidos totales de leche (g/100g)	Mínimo 23.0
Sólidos no grasos (g/100g) *	Mínimo 16.5
Proteína de leche (g/100g)	Mínimo 6.0

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

Fuente: D.S. N° 004-2022/MINAGRI "Modificatoria del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI"

4.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo
Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

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

FUENTE: Decreto Supremo N° 07-2017. MINAGRI, Aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL. - Contenido de Micronutrientes:

NUTRIENTES	En 100 g de Leche Evaporada Entera	
Vitamina A	Ug RE/100	240.00
Vitamina C	Mg/100 g	12.00
Tiamina	Mg/100 g	Presencia
Riboflavina (B2)	Mg/100 g	Presencia
Niacina	Mg/100 g	Presencia
Hierro	Mg/100 g	Presencia
Calcio (mg/100g)	Mg/100 g	220.00
Fósforo (mg/100g)	Mg/100 g	180.00
Zinc	Mg/100 g	Presencia

6. PRESENTACION

6.1 Envases

Los envases deben considerar los siguientes aspectos:

- Los envases individuales deben ser de hojalata electrolítica y estar herméticamente sellados e identificados.
- El tipo de empaque (cajas) deberá ser de cartón corrugado, resistente al manipuleo y conservación del producto que no transmitan a este sabores, colores y olores extraños y podrán ser texturas, dimensiones y formas variadas, acorde a nuestro clima, por su larga duración de vida útil, por su mejor manipuleo, facilidad de transporte y por su garantía en la conservación.

6.2. Rotulado.

Deben cumplir con las disposiciones, Normativa específica para leche y productos lácteos NTP ISO 5538 MUESTREO DE INSPECCIÓN POR ATRIBUTOS PLAN DE MUESTREO SIMPLE INSPECCIÓN REDUCIDA NIVEL S-1 AQL 2,5%

Además, debe contener la siguiente información:

- a) Nombre del producto.
- b) Información Nutricional
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Número de Registro Sanitario.
- e) Fecha de vencimiento.
- f) Código o clave del lote.
- g) Valor nutricional por 100 gramos de producto.

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.

Asimismo, llevará impreso el siguiente texto:

“PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) – DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA”

CONTROL DE CALIDAD

Con el fin de comprobar la calidad del producto a entregar el proveedor o proveedores contratarán los servicios de una certificadora acreditada ante INACAL, el cual realizará el control de calidad del producto, a fin de comprobar la calidad del producto, quien entregará un certificado de conformidad o informe de evaluación, según sea el caso, indicando el tamaño de muestra y el resultado de los análisis establecidos en las especificaciones técnicas.

El costo del análisis y las muestras para el laboratorio serán asumidos por el contratista, es decir las muestras son entregas adicionales a las establecidas en el cronograma.

SUPERVISION DE LA PRESTACION

En materia sanitaria la Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri en el ámbito de su competencia, es responsable de promover y vigilar el estricto cumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias y la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos a nivel del transporte, distribución y consumo final.

En materia nutricional, es responsable de que los alimentos que se adquieren y distribuya en el marco de los Programas Sociales de Alimentación de su competencia, cumpla con los valores nutricionales mínimos establecidos por el Ministerio de Salud, los cuales están detallados en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

En cumplimiento de sus funciones la Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri a través del área usuaria, podrá realizar inspecciones a la planta de producción del postor ganador. En caso de ser Distribuidor se realizará la inspección al almacén del distribuidor, así como realizar capacitaciones a los beneficiarios de los diferentes comités y sectores de la jurisdicción de nuestro distrito, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos Titulado y Colegiado, con capacitación en ISO 22000 gestión de la inocuidad alimentaria, con certificación en Buenas prácticas de Manufactura y Haccp implementación practica en la industria alimentaria, implementación del sistema integrado de gestión de calidad, ambiental, seguridad y salud ocupacional y antisoborno ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 ISO 37001:2016 Y ISO 45001:2018, curso de determinación de vida útil de alimentos mediante pruebas aceleradas y en tiempo real, control estadístico de la calidad y con curso de diseño, elaboración de protocolos sanitarios y planes de vigilancia, prevención y control del Covid-19 aplicado a empresas, agroindustrias, mercados, PNAE Qali Warma y afines, con dos años de experiencia en Programas Sociales emitidas por entidades del Estado, el postor deberá acreditar la documentación del profesional quien deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. El postor deberá de presentar declaración jurada en su propuesta indicando el personal en mención, a fin de garantizar el cumplimiento de esta exigencia, títulos, colegiaturas, los diplomados, especializaciones, serán verificadas en las distintas plataformas, como los de la sunedu, el colegio de ingenieros y otras plataformas que sea necesarias para corroborar la veracidad de los documentos. Así mismo el postor deberá presentar carta de autorización del profesional ingeniero de alimentos para usar su documentación.

7. PESO

El peso unitario es de 410 g. Si no se encuentra dentro de la tolerancia permitida por la Normas Técnicas (- 5 gramos), se considera como faltante, en este caso se solicitará el reintegro del faltante a la brevedad.

8. VIDA ÚTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto será como mínimo nueve (9) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

9. REGLAMENTOS TECNICAS, NORMAS METROLOGICAS 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
- 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.
- Decreto Supremo N° 07-2017.MINAGRI, Aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2022/MINAGRI “Modificatoria del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI.

10. CUMPLIMIENTO DE NORMAS REGLAMENTARIAS (DOCUMENTOS OBLIGATORIOS)

- a) 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.
- b) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”.
- c) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. N° 022-2001-SA, realizada a las plantas productoras, almacenes de la planta productora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deber ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en el D.S. N°

022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Deberá adjuntar constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental, emitida por DISA o DIRESA.

En caso el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental que contenga las actividades antes mencionadas de la planta, siempre que el almacén se encuentra ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- d) Copia de los certificados de calidad de cumplimiento de las características físico químico, microbiológico, organoléptico y toxicológico del bien ofertado, emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten las características antes indicadas consignadas en el numeral 3.1 del capítulo III de las bases, o en su defecto una declaración jurada suscrita por el representante legal del postor.

11. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES:

El postor adjudicado deberá mantener la calidad ofertada en su propuesta durante todo el período de ejecución contractual bajo sanción de resolución de contrato, denuncia al OSCE sin perjuicio de la acción penal a la que hubiere lugar. Así mismo en cada entrega el proveedor entregará:

- Copia de Certificados de conformidad: Análisis organoléptico, físico químicos y microbiológicos de cada lote entregado.
- Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado.
- Los certificados deben de identificar claramente los lotes.
- El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según NTP.

12. TRANSPORTE Y FLETE

El vehículo de transporte deberá reunir las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N°007-98- SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”.

13. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA:

De acuerdo al calendario de entregas de la Municipalidad, la empresa deberá entregar el producto junto con el certificado de calidad de todo el lote emitido por una certificadora acreditada por INACAL, en cada comité de la Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri según el siguiente cronograma caso contrario no se recepcionará el producto y por el retraso de entrega del producto y/o certificado se le aplicará las penalidades establecidas en el contrato.

14. CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS			
N° de entrega	Plazo de entrega	mes	cantidad
01	A los 10 días calendarios a la suscripción de contrato	enero, febrero, marzo y abril	16,320.00 Latas
02	06/05/2024	Mayo - junio	8,160.00 Latas
03	08/07/2024	Julio - agosto	8,160.00 Latas
04	02/09/2024	Setiembre - octubre	8,160.00 Latas
05	04/11/2024	Noviembre-diciembre	8,160.00 Latas
TOTAL			48,960.00 LATAS

Cronograma sujeto a variación según el calendario del proceso de adquisición

ÍTEM II: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CON HARINA DE MACA, AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

1. GENERALIDADES:

Es un producto de alto valor nutritivo compuesto por una mezcla de cereales que han sido cuidadosamente seleccionados, precocidos, estabilizados y laminados a base de hojuelas de avena, quinoa, kiwicha, harina de maca, azúcar rubia y fortificada con vitaminas y minerales que contengan todos los requerimientos mínimos de micro nutrientes y macro nutrientes establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

El producto debe ser elaborado utilizando cereales de grano entero cuidadosamente seleccionados, se prohíbe el uso de los subproductos de la extracción de estos granos enteros (pellets, chips, otros); así mismo, deberá considerarse la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, que en su Artículo 12° establece Prohibiciones Específicas.

Para la elaboración del producto debe utilizar un mínimo del 90% de insumos de origen nacional conforme lo señala el Artículo 4° de la Ley N° 27470.

Composición del Producto: materia prima e Insumos elegidos por los beneficiarios

INSUMOS
Hojuelas de avena
Hojuelas de quinoa
Hojuelas de kiwicha
Azúcar rubia
Harina de maca
Fosfato tricálcico
Vitaminas y Minerales

La ración establecida por la Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri cumple los valores nutricionales señalados en la R.M. N° 711-SA/DM.

2. REQUISITOS FÍSICO – QUÍMICOS

Los criterios físicos químicos de implicancia sanitaria de las hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción se sustentan en la R.M. N° 415-2006-MINSA

PRODUCTO	máximo % de humedad	máximo % de acidez (*)
Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requiere de cocción.	13.5	0.2

3. REQUISITOS FÍSICO – SENSORIALES

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS
Color	Característico (CREMA)
Olor	Característico, libre de olores agrios o rancios.
Sabor	Característico a su naturaleza.
Aspecto	Hojuela Entera y harinas

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Se deberá cumplir con los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad, expresado en la Resolución Ministerial N°451-2006 MNSA del 17 de mayo del 2006 para productos crudos deshidratados y pre cocidos que requieren cocción con hojuelas, harinas y otros similares.

PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION COMO HOJUELAS, HARINAS, OTROS SIMILARES.						
AGENTE MICROBIANO	CATEGORIA	CLASE	N	C	LIMITE POR G/ML	
					m	M
aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^5
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Baciluscereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Levadura	5	3	5	2	10^3	10^4
salmonella /25g	10	2	5	0	0	-

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

Dónde:

N: número de unidades de muestras para examinar.

C: número máximo permitido de muestras de unidades de muestras defectuosas entre m y M.

m: límite mínimo aceptable para determinar C.

M: límite máximo permisible para determinar C.

5. TIPO DE ENVASE Y PRESENTACIÓN

El envase interior debe ser polietileno o polipropileno de alta o baja densidad, sellado herméticamente en salvaguarda de las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

El envase primario que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libres de sustancias que pueden ser cedidas al producto en condiciones tales que pueden afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los sachet en los cuales se presentará el producto llevarán impresos los datos exigidos en la Norma Técnica NTP 209.038.2003 "etiquetado de alimentos envasados" y la NTP 202.085.

Rotulado

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

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de que se han empleado en la elaboración del producto
- 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.
- Peso Neto
- Forma de preparación
- La tinta que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxicas), y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.
- El rotulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.
- **Slogan alusivo al consumo de la leche materna (Reglamento de Alimentación Infantil DS N° 009-2006-SA).**

6. PESO

El peso neto unitario es de 900 gramos (libre de tara) 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.

7. PROHIBICIONES ESPECÍFICAS

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

- ✓ No contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán 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.

8. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto no debe ser menor a (6) nueve meses contados a partir de su fecha de entrega en el almacén, y 12 meses desde su fabricación, que será corroborado con el registro sanitario adjuntado en su propuesta.

9. CONTROL DE CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN DE CARÁCTER OBLIGATORIA EN CADA REMESA.

El cumplimiento de las condiciones de calidad establecido será garantizado mediante certificado de conformidad o calidad realizadas por instituciones autorizadas ante INACAL, realizadas por Instituciones autorizadas y/o Laboratorios de Universidades Nacionales y/o Regionales y los mismos que deberán ser entregados a la oficina de abastecimientos, a fin de proceder al pago correspondiente por las entregas – recepción efectuada.

10. PROCEDENCIA DE LOS INSUMOS

La procedencia de origen de insumos debe ser en concordancia con el Art. 2° de la Ley 27712, modificación del numeral 4.1 del Artículo 4° de la Ley N° 27470, debiendo contener un mínimo de 90 % de insumos de origen nacional.

11. CONTROL DE CALIDAD

El cumplimiento de las condiciones de calidad establecido será garantizado mediante muestreos de lote realizadas por el proveedor ante Laboratorios contratados 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, si el control de peso neto (libre de tara) no se encuentra dentro de la tolerancia permitida por las NORMAS TÉCNICAS (-5 gramos) se considera milésimas de pulgada, adecuadamente sellado, el saco será con una capacidad de 50 bolsas de 900 g.

El costo del análisis y las muestras para el laboratorio serán asumidos por el contratista, es decir las muestras son entregas adicionales a las establecidas en el cronograma.

SUPERVISION DE LA PRESTACION

En materia sanitaria la Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri en el ámbito de su competencia, es responsable de promover y vigilar el estricto cumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias y la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos a nivel del transporte, distribución y consumo final.

En materia nutricional, es responsable de que los alimentos que se adquieren y distribuya en el marco de los Programas Sociales de Alimentación de su competencia, cumpla con los valores nutricionales mínimos establecidos por el Ministerio de Salud, los cuales están detallados en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

En cumplimiento de sus funciones la Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri a través del área usuaria, podrá realizar inspecciones a la planta de producción del postor ganador. En caso de ser Distribuidor se realizará la inspección al almacén del distribuidor, así como realizar capacitaciones a los beneficiarios de los diferentes comités y sectores de la jurisdicción de nuestro distrito, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos Titulado y Colegiado, con capacitación en ISO 22000 gestión de la inocuidad alimentaria, con certificación en Buenas prácticas de Manufactura y Haccp implementación practica en la industria alimentaria, implementación del sistema integrado de gestión de calidad, ambiental, seguridad y salud ocupacional y antisoborno ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 ISO 37001:2016 Y ISO 45001:2018, curso de determinación de vida útil de alimentos mediante pruebas aceleradas y en tiempo real, control estadístico de la calidad y con curso de diseño, elaboración de protocolos sanitarios y planes de vigilancia, prevención y control del Covid-19 aplicado a empresas, agroindustrias, mercados, PNAE Qali Warma y afines, con dos años de experiencia en Programas Sociales emitidas por entidades del Estado, el postor deberá acreditar la documentación del profesional quien deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. El postor deberá de presentar declaración jurada en su propuesta indicando el personal en mención, a fin de garantizar el cumplimiento de esta exigencia, títulos, colegiaturas, los diplomados, especializaciones, serán verificadas en las distintas plataformas, como los de la sunedu, el colegio de ingenieros y otras plataformas que sea necesarias para corroborar la veracidad de los documentos. Así mismo el postor deberá presentar carta de autorización del profesional ingeniero de alimentos para usar su documentación.

12. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS DEL POSTOR

El postor deber acreditar los siguientes requisitos:

- a) 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.
- b) 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” y a la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada por R.M. N° 451-2006/MINSA.
- c) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. N° 022-2001-SA, realizada a las plantas productoras. Los documentos requeridos deber ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Deberá adjuntar constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental, emitida por DISA o DIRESA.

En caso el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental que contenga las actividades antes mencionadas de la planta, siempre que el almacén se encuentra ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- d) Copia de los certificados de calidad de cumplimiento de las características físico químico, microbiológico, organoléptico y toxicológico del bien ofertado, emitido por un laboratorio

inscrito ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten las características antes indicadas consignadas en el numeral 3.1 del capítulo III de las bases, o en su defecto una declaración jurada suscrita por el representante legal del postor.

- e) Copia simple del Certificado oficial Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: 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”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Al respecto el certificado Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujograma de producción el cual debe cumplir con los procesos mínimos que obliga R.M. N° 451-2006-MINSA. y al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, en donde se señala que “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° 451-2006MINSA. Donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad. Cabe precisar que DIGESA mediante oficio N°9853-2007/DG/DIGESA ha señalado que las operaciones unitarias, de la R.M N°451-2006/MINSA son de cumplimiento Obligatorio a todo fabricante. Sin embargo, las Empresas que adquieran las materias primas procesadas o estabilizadas de un tercero serán acreditadas con el certificado técnico productivo oficial del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.
- f) Copia del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura, Condiciones Higiénicas Sanitarias de Fabrica, Almacenes y Transporte, a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos, R. M. N° 451-2006/MINSA, D.S. N° 0038-2014-SA, R.M N° 451-2006/MINSA, R.M N° 860-2007/MINSA y CXC 1-1969, Revisado 2020 Principios Generales de Higiene de los alimentos, Capítulo 1, referida a la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, y no debe superar los 180 días de antigüedad.
- g) El bien ofertado debe cumplir con la innovación tecnológica y de calidad, debiendo realizarse el envasado automático, para cual acreditar con el certificado de inspección de capacidad instalada de planta de producción, en el cual este inmerso el envasado automático, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, teniendo como cuerpo normativo al D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, referido a la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, y no debe superar los 180 días de antigüedad.
- h) Para acreditar procesamiento primario se presentará la autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, a nombre del fabricante mas no de un tercero, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, cumpliendo las Buenas Prácticas de producción e Higiene.

13. REGLAMENTOS TECNICOS, 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.
- 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".

14. FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN NUTRICIONAL

- Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar).
- Disolver el producto en 1 litro 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.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 10 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.

Por cada beneficiario se disolverá y preparará 45 g de hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha, con harina de maca azucarada fortificada con vitaminas y minerales y adicionar 55 g de leche evaporada.

15. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.

16. TRANSPORTE Y FLETE

El vehículo de transporte deberá reunir las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N°007-98- SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”.

17. CERTIFICACION Y CONTROL DE CALIDAD

El cumplimiento de las condiciones de calidad establecido será garantizado mediante Certificado de conformidad o calidad realizadas por Instituciones autorizadas ante INACAL y los mismos que deberán ser entregados a la Oficina de Abastecimiento, a fin de proceder al pago correspondiente por las entregas – recepción efectuada.

18. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA:

De acuerdo al calendario de entregas de la Municipalidad, la empresa deberá entregar el producto junto con el certificado de calidad de todo el lote emitido por una certificadora acreditada por INACAL, en cada comité de la Municipalidad Distrital de San Miguel de Cauri, según el siguiente cronograma caso contrario no se recepcionará el producto y por el retraso de entrega del producto y/o certificado se le aplicará las penalidades establecidas en el contrato

19. CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA ITEM II: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CON HARINA DE MACA, AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (ENVASADO EN BOLSAS DE 900 gramos).			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	MES	CANTIDAD
01	A los 10 días calendarios a la suscripción de contrato	Enero, febrero, marzo y abril	12,240.00 KILOS
02	06/05/2024	Mayo - junio	6,120.00 KILOS
03	08/07/2024	Julio - agosto	6,120.00 KILOS
04	02/09/2024	Setiembre - octubre	6,120.00 KILOS
05	04/11/2024	Noviembre-diciembre	6,120.00 KILOS
TOTAL			36,720.00 KILOS

Cronograma sujeto a variación según el calendario del proceso de adquisición.

I. CONFORMIDAD DEL SUMINISTRO

La conformidad por la recepción de los bienes adquiridos estará a cargo Responsable del programa Vaso de Leche de la Entidad, quien estará facultado para exigir al proveedor el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en las Bases, en conformidad a la Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento.

II. GARANTIA COMERCIAL

El postor deberá presentar una garantía comercial de acuerdo al periodo de vida útil del producto.

III. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del bien por defectos de producción, deberá ser entregado en un plazo de tres (03) días calendarios, contados a partir del día siguiente de ser notificados.

IV. FORMALIZACIÓN DEL SUMINISTRO

Se formalizará mediante un contrato, el que se realizará una vez se haya consentido la Buena Pro. 16. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD, conforme a lo dispuesto en el Artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado en concordancia con el Artículo 173° de su reglamento.

V. SISTEMA DE CONTRATACION

El sistema de contratación se realizará a SUMA ALZADA y de acuerdo al Artículo 35° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La Contratación se realizará por ITEM.

VI. 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.

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.

Esta penalidad puede alcanzar 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, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [CONSIGNAR EL MONTO DE FACTURACIÓN EXPRESADO EN NÚMEROS Y LETRAS EN LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA, MONTO QUE NO PODRÁ SER MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ÍTEM], por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de [CONSIGNAR EL MONTO DE FACTURACIÓN EXPRESADO EN NÚMEROS Y LETRAS EN LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA, MONTO QUE NO DEBE SUPERAR EL 25% DEL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ÍTEM], por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>ÍTEM I: Venta de cualquier producto final a base a leche evaporada para el abastecimiento de Programa Vaso de Leche u otros Programas Alimentarios en el sector público y sector privado (leche fresca, leche UHT, leche modificada, leche evaporada entera, tetrapaks, bolsas).</p> <p>ÍTEM II: A todos los productos elaborados a base de granos Hojuelas de cereales (como la avena, trigo, cebada, etc.), hojuelas de pseudo cereales o quenopodiáceas (como la quinua, kiwicha, cañihua, etc.), y sus mezclas con harinas de leguminosas (como la harina de soya, harina de arveja, etc.), sus mezclas con harina de frutas secas (como la harina de plátano, etc.), sus mezclas con harina de tubérculos secos (como la harina de maca, etc.) y sus mezclas con harina de cereales (como la harina de arroz, harina de maíz, etc.). Estos productos podrán ser crudos o precocidos y fortificados con vitaminas y minerales azucarados o no. En general todo producto de principal presentación en Hojuelas que requiera cocción, destinados al abastecimiento del Programa Vaso de Leche u otros Programas Alimentarios.</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 pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>

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

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

(...)

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

<p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div><p>Importante</p><p><i>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”.</i></p></div>

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">60 puntos</p>

Puntaje: Hasta 40 puntos

ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA

FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 40 puntos								
B. VALORES NUTRICIONALES									
(10 puntos)									
<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 y/o certificado de calidad.</p>	<p>Parámetro N° 1: Grasa de Leche</p> <table> <tr> <td>≥ 6.50 %</td> <td>5 puntos</td> </tr> <tr> <td>< 6.50 %</td> <td>3 puntos</td> </tr> </table> <p>Parámetro N° 2: Sólidos no grasos (% m/m)</p> <table> <tr> <td>≥ 16.50 g/100</td> <td>5 puntos</td> </tr> <tr> <td>< 16.50 g/100</td> <td>3 puntos</td> </tr> </table>	≥ 6.50 %	5 puntos	< 6.50 %	3 puntos	≥ 16.50 g/100	5 puntos	< 16.50 g/100	3 puntos
≥ 6.50 %	5 puntos								
< 6.50 %	3 puntos								
≥ 16.50 g/100	5 puntos								
< 16.50 g/100	3 puntos								
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO									
(20 puntos)									

FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 40 puntos
<p><u>Evaluación:</u> 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>a) Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de planta donde se elabora el producto, de acuerdo a la R.M. N° 449-2006MINSA, D.S. N° 007-98/SA, D.S. N° 038-2014-SA y CXC 1-1969, Revisado 2020. Principios Generales de Higiene de los alimentos, debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA.</p> <p>b) Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de fabrica, los requisitos evaluados deben hacer mención a los documentos normativos: DS N° 007-98-SA, D.S. 038-2014-SA, CXC 1-1969 Código de prácticas "Principios generales de higiene de los alimentos"; debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA. donde debe estar inmerso la línea de leches evaporadas.</p> <p>c) Certificado de inspección de capacidad de capacidad instalada real de planta no oficial, a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de propuestas, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido.</p> <p><u>Acreditación:</u> a) Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP. b) Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de fabrica. c) Certificado de inspección de capacidad real de planta.</p>	<p>Parámetro de cumplimiento de a) Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de planta (7 PUNTOS)</p> <p>De 98.01% a 100.00% 7 puntos De 95.01% hasta 97.99% 5 puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de b) Inspección Higiénico Sanitario de planta (7 PUNTOS)</p> <p>De 98.01% a 100.00% 7 puntos De 95.01% hasta 97.99% 5 puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de c) Inspección de Capacidad Instalada Real de Planta (6 PUNTOS)</p> <p>De 380,000 und/día a mas 6 puntos De menos de 379,999 und/día 4 puntos</p>
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	(10 puntos)
<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><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>De (93.01%) hasta (100.00%) 10 puntos De (90.01%) hasta (93.00%) 5 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²

ITEM II: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CON HARINA DE MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 40 puntos
B. VALORES NUTRICIONALES	(10 puntos)
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada y/o certificado de calidad.</p>	<p>Parámetro N° 1: Proteínas (gr%)</p> <p>≥ 8.32 g. 5 puntos < 8.31 g. 3 puntos</p> <p>Parámetro N° 2: Energía (kcal/100g)</p> <p>≥ 239.00 kcal 5 puntos < 238.99 kcal 3 puntos</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	(20 puntos)

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

FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 40 puntos
<p><u>Evaluación:</u> 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>d) Certificado Oficial de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de planta donde se elabora el producto, de acuerdo a la R.M. N° 449-2006/MINSA, R.M. N° 451-2006/MINSA, R.M. N° 860-2007/MINSA, D.S. N° 007-98/SA y CXC 1-1969, Revisado 2020. Principios Generales de Higiene de los alimentos, debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, referida a la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad.</p> <p>e) Certificado Oficial de Inspección de Condiciones Higiénico Sanitarias de planta (incluye fábrica, almacenes y transporte), los requisitos evaluados deben hacer mención a los documentos normativos: D.S. N° 007-98/SA, D.S. N° 038-2014/SA, R.M. N° 451- 2006/MINSA y su modificatoria R.M. N° 860-2007/MINSA; CXC 1-1969, Revisado 2020 Principios Generales de Higiene de los alimentos, Capítulo 1; debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA., referida a la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad.</p> <p>f) Certificado de tecnología de envasado no oficial, a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de propuestas. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación, referida a la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, considerando el envasado semiautomático o automático y no debe superar los 180 días de antigüedad.</p> <p><u>Acreditación:</u> a) Certificado Oficial de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP. b) Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de fábrica. c) Certificado de Tecnología de envasado.</p>	<p>Parámetro de cumplimiento de a) Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de fábrica (5 PUNTOS)</p> <p>Igual a 100.00%: 5 puntos De 95.01% hasta 99.99%: 2 puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de b) Inspección Oficial Higiénico Sanitario de fábrica (5 PUNTOS)</p> <p>Igual a 100.00%: 5 puntos De 95.01% hasta 99.99%: 2 puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de c) Tecnología de envasado (10 PUNTOS)</p> <p>Envasado Automático 10 puntos Envasado Semiautomático 5 puntos Envasado Manual 3 puntos</p>
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	(10 puntos)
<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><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>De (93.01%) hasta (100.00%) 10 puntos De (90.01%) hasta (93.00%) 5 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹³

Importante

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO 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 ACCESORIAS¹⁵

“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 ULTIMO 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.

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.

¹⁵ 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.

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 accesoria como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

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 cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA 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 CONTROVERSIAS¹⁶

¹⁶ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las

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”

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁸

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

²⁰ Ibídem.

²¹ Ibídem.

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, 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 compra²²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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 Nº 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁶ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
1										
2										
3										
4										

²⁸ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

³⁰ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

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

³² El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

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.

ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-MDSMC/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

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.