

# **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"> <li>• Abc</li> </ul>	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"> <li>• Abc</li> </ul>	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"> <li>• Xyz</li> </ul>	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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 1-2023-CS/MPCH -1**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA  
LAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE  
DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA - 2023**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### 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

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

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-emitir-cartas-fianza>).*

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Provincial de Chupaca  
RUC N° : 20174790320  
Domicilio legal : Jr. Grau N° 390 – Chupaca  
Teléfono: : 064-208858  
Correo electrónico: : [melgar.conta@gmail.com](mailto:melgar.conta@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de alimento para las beneficiarias del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Chupaca para el año fiscal 2023 para la atención de 950 beneficiarios.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	U.M.
I	LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR	25,650	Tarros
II	HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 gr	25,650	Bolsas

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°001-002-2023-GM-AS el 03 de marzo del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00: Recursos ordinarios  
09: Recursos Directamente Recaudados

### 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 corresponde

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

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

## CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA: ITEM I - LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR.				
N° de Entrega	Remesa	Plazo de la entrega	Cantidad	U. M.
PRIMERA ENTREGA	(ABRIL)	A LOS 05 DIAS CALENDARIOS SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO	2850	TARROS
SEGUNDA ENTREGA	(MAYO)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	TARROS
TERCERA ENTREGA	(JUNIO)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	TARROS
CUARTA ENTREGA	(JULIO)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	TARROS
QUINTA ENTREGA	(AGOSTO)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	TARROS
SEXTA ENTREGA	(SETIEMBRE)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	TARROS
SEPTIMA ENTREGA	(OCTUBRE)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	TARROS
OCTAVA ENTREGA	(NOVIEMBRE)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	TARROS
NOVENA ENTREGA	(DICIEMBRE)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	TARROS
TOTAL			25,650	

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA: ITEM II - HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 gr				
N° de Entrega	Remesa	Plazo de la entrega	Cantidad	U. M.
PRIMERA ENTREGA	(ABRIL)	A LOS 05 DIAS CALENDARIOS SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO	2850	BOLSAS
SEGUNDA ENTREGA	(MAYO)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	BOLSAS
TERCERA ENTREGA	(JUNIO)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	BOLSAS
CUARTA ENTREGA	(JULIO)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	BOLSAS
QUINTA ENTREGA	(AGOSTO)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	BOLSAS
SEXTA ENTREGA	(SETIEMBRE)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	BOLSAS
SEPTIMA ENTREGA	(OCTUBRE)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	BOLSAS
OCTAVA ENTREGA	(NOVIEMBRE)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	BOLSAS
NOVENA ENTREGA	(DICIEMBRE)	1° DIA HABIL DEL MES	2850	BOLSAS
TOTAL			25,650	

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

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 7.60 (Siete con 60/100 Soles) en Caja de la Municipalidad Provincial de Chupaca.

#### 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° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

#### **Importante**

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

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

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

- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente). Debe corresponder al tipo, material y peso neto del envase inmediato y mediano, expedido por DIGESA. De conformidad con los Art. 104 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, se adjuntará al Registro Sanitaria información presentada ante DIGESA al momento de tramitar el respectivo Registro o copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE que permita corroborar que el producto ofertado tiene la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que el producto solicitado en las Bases. En el caso de los registros sanitarios tramitados después de setiembre del 2012 deberán adjuntar la formulación descrita en la página de la VUCE.se permitirá la presentación del Registro Sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos) y/o declaración jurada presentados ante DIGESA, siempre que los productos sean elaborados por un mismo fabricante, tengan la misma composición cualitativa de alimentarios, conforme la DIGESA en su Informe N° 00380- 2014/DHAZ/DIGESA.

**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.*

Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente). La misma que deberá dar fe el establecimiento debe aplicar las Normas Sanitarias sobre los aspectos de infraestructura, BPM de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos de la línea del alimento , es decir para la línea de producción respectiva como determina el D.S. N° 004-2014-SA, emitida sobre el producto requerido o sobre la línea de productos precocidos que requieren cocción: hojuelas precocidas a) gramíneas (avena), quenopodiáceas (quinua, kiwicha), harina de leguminosas (chia) fortificada con vitaminas y minerales, SIN PERJUICIO QUE EN DICHAS RESOLUCIONES DIRECTORALES PUEDAN ADVERTIRSE O NO OTRAS LÍNEAS PRODUCTIVAS”..

**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.*

Cuando el objeto de la contratación sea leche cruda se solicita lo siguiente:

- f) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente emitida por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, cumpliendo los requisitos establecidos en el artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG. (En caso la leche



provenza de Centros de Acopio).

- g) Copia simple del certificado vigente de establecimiento libre de Brucelosis bovina, de conformidad con el Reglamento para el Control y Erradicación de la Brucelosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 033-2000-AG y del certificado vigente de establecimiento libre de Tuberculosis bovina, de conformidad con el Reglamento para el Control y Erradicación de la Tuberculosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 031-2000-AG, emitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. (De cada establo desde donde se suministre la leche).

#### **ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR**

- Copia simple del Certificado de Calidad Organoléptico, Microbiológico y Físico Químico emitido por un organismo de certificación acreditado ante INACAL, vigentes a la fecha del proceso, las certificaciones a presentar deberán ser bajo el sistema de certificación N° 07 o de lote.
- Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal, indicando si es Fabricante o Distribuidor. En caso de ser Distribuidor, deberá presentar un documento que acredite que es un Distribuidor autorizado por el Fabricante del producto.
- Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock, correspondiente a una (01) entrega mensual el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen.
- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental indicando las actividades de desinfección, desinsectación y desratización, vigente a la fecha de presentación de ofertas. (En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de Saneamiento ambiental de la planta siempre que el almacén se encuentre 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 de saneamiento Ambiental indicando las actividades de desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, no deberá presentarse el referido certificado).
- Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia del presente proceso de selección, se utiliza insumos nacionales, precisándose el porcentaje (%), en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470.
- Copia Simple del Certificado oficial de Inspección Higiénico Sanitario de planta procesadora de alimentos otorgado por un laboratorio acreditado por INACAL con carácter oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Deberá versar y referirse sobre el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA
- Copia simple del Certificado Técnico Productivo otorgado por un Organismo de inspección acreditado por INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas con su respectivo flujograma de producción (Etapas de proceso de producción). Deberá versar y referirse sobre el Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA.
- 02 tarros, las muestras deberán presentarse en un sobre cerrado, la fecha y lugar se indicarán en la integración de las bases. El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Protocolo de Análisis. y/o Certificado de análisis. Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 10 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. Aquellas muestras que no sean recogidas dentro del plazo indicado serán desechadas. Las muestras serán sometidas a la revisión del área usuaria y/o funcionarios competentes de acuerdo al siguiente cuadro:

<b>Aspecto a ser verificado</b>	<b>Metodología que sea utilizada</b>	<b>Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.</b>
Envase	Inspección visual y manual.	Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores ni se despinten al tacto
Leche Evaporada	Inspección visual, gusto y del olfato.	Verificar el color y olor del producto.

El comité de selección se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras de tal manera que, la propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, muestras, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

**Es muy importante señalar que todos los certificados, constancias y autorizaciones deberán estar vigentes.**

## **ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES**

- Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock, el cual se encuentra en situación de libre disponibilidad y que no está sujeto a ningún tipo de gravamen.
- Copia del Certificado de Inspección técnico productivo de planta. Vigente a la fecha de presentación de la oferta emitido por un Organismo de Certificación acreditada ante INACAL. Dicho certificado deberá indicar el flujograma de producción el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimos que obliga la RM 451-2006-MINSA. Sobre el particular, cabe precisar que La Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA), mediante Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado 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° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso. Por lo tanto, de acuerdo a lo expuesto por DIGESA, se concluye que si los fabricantes adquieren materias primas que ya han pasado por algunas de las etapas que indica la norma, y por ella no se les puede discriminar, atendiendo al Oficio N° 9853-2007-DG/DIGESA, se puede permitir que algunas materias primas sean adquiridas ya procesadas, para ello deberán de acreditar a través de una declaración jurada, que realice dicha etapa, para que acrediten la etapa de proceso respectivo.*
- Copia del Certificado de Fumigación de la planta productora y almacenes que utiliza. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto.  
Las actividades requeridas y descritas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA. desinsectación, desinfección, desratización, y limpieza y desinfección de tanques de agua reservorios de agua que deberá ejecutarse cada seis meses. Art 4. Título Primero, en cumplimiento a la Ley General de Salud 26842. Así mismo se deberá de adjuntar copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de actividades (Anexo 01 del Decreto Supremo N° 022-2001-SA).  
*En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea el 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*
- Carta de Garantía del postor, la cual debe ofrecer la reposición o el cambio del producto por defectos de fabricación y plazo de validez de la misma en un plazo no menor de 60 días contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Entidad.
- Declaración jurada de presentar: Copia simple de los certificados de conformidad, que se entregarán con los productos para su conformidad, al ganador de la buena pro, que incluyan análisis físico químico, organoléptico, microbiológico, toxicológico, composición nutricional, serán emitidos sobre una muestra de lote del producto emitido por un laboratorio acreditado por INACAL,
- Declaración jurada o Copia simple del certificado de Calidad, que se entregarán con los productos para su conformidad, al ganador de la buena pro emitido por una entidad certificadora acreditada por INACAL (Microbiológico, Físico-Químico, Organoléptico Toxicológico, composición nutricional). Deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dicho certificado deberá estar referido al producto ofertado, los certificados presentados deberán estar referidos al stock acreditado, vigente a la fecha del acto público. Las certificaciones deben estar emitidas por entidad certificadora acreditada por INACAL,

vigente a la fecha del acto público. que deberá proveer el postor en caso de obtener la buena pro. El tamaño de la muestra será tomado por una entidad acreditada por el INACAL, de acuerdo a la NTP ISO 2859-1:2013 Nivel de Inspección para lo cual se tendrá en cuenta lo siguiente: Que, deberá constar indubitablemente en los certificados, fecha de Producción, fecha de Vencimiento y lugar donde se realizó la toma de muestras.

- Copia de las Fichas técnicas de las vitaminas y minerales y fosfato tricalcico que deberán ser necesariamente observados por los postores que participen de los procesos selectivos convocados para el Programa del Vaso de Leche, En cumplimiento de la RM 711-2002-SA/DM
- Copia de Certificado de aplicación del sistema HACCP de la planta productora y sus almacenes, expedido por una Entidad acreditada ante INACAL, vigente a la fecha del acto público.
- Certificado de capacidad instalada de la planta, capacidad por etapas. Limpieza y selección, despellido, pelado, purificación y selección de grano pelado, tostado, cortado de producto tostado y clasificación grano, precocinado, laminado y enfriado (vapor), mezclado del producto final, envasado en cumplimiento de la norma sanitaria para evitar la contaminación del producto
- Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos Nacionales precisándose el porcentaje (%) por cada insumo tanto nacional como importado, en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470.
- Copia simple del certificado de inspección de capacidad real de planta, certificado no oficial emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL- Vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Copia simple del Certificado Higiénico Sanitario de planta e higiénico sanitario de almacenes expedido/emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL- vigente a la fecha de presentación de propuestas
- Acreditación mediante certificado de autorización de registro del uso de marca del aditivo biodegradable tecnología aplicada al plástico El OSCE mediante DICTAMEN N° D000293-2020-OSCE-SPRI dispuso que la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para comercialización de ciertos bienes en el mercado; por lo cual en el presente caso al solicitar como requisito de habilitación del Capítulo III “el certificado de biodegradabilidad emitido por el fabricante del aditivo” se vulneró las disposiciones de las Bases Estándar., por lo que no solicitamos en Habilitación conforme el dictamen
- Certificado de capacidad de envasado, para envasado automático.
- 03 sachets, las muestras deberán presentarse en un sobre cerrado, la fecha y lugar se indicarán en la integración de las bases. El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Certificado de análisis. Una quedará como muestra para verificación posterior. Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 10 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. Aquellas muestras que no sean recogidas dentro del plazo indicado serán desechadas. Las muestras serán sometidas a la revisión del área usuaria y/o funcionarios competentes de acuerdo al siguiente cuadro:

Aspecto a ser verificado	Metodología que sea utilizada	Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.
Envase	Inspección visual, olor y manual.	Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores tóxicos y la impresión no se borre al tacto.
Hojuelas de avena, quinua, kiwicha y harina de chia precocidas enriquecidas con vitaminas y minerales	Inspección visual, gusto y del olfato.	Verificar que el producto este compuesto por hojuelas de avena, hojuelas de quinua, hojuelas de kiwicha, y harina de chíá según el requerimiento de las madres mediante acta de elección de producto. Verificar el color y olor del producto.

El comité de selección se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras de tal manera que, la propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los

requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, muestras, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

El postor presentara tres muestras para la evaluación técnica, con el fin de que se verifique el cumplimiento de las especificaciones técnicas referido a los productos, las pruebas a las que serán sometidas serán las sensoriales (ITEM II)

- i. Los aspectos de las características organolépticas y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra; cumplimiento en la calidad y de procesos de los productos, pues usa mide analiza e interpreta las sensaciones producidas por las propiedades sensoriales de los alimentos y otros materiales que son percibidos por los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto
- ii. La metodología que se utilizará; La metodología de evaluación de verificación física de las muestras presentadas, las mismas que se realizaran en base al análisis sensorial en forma objetiva es una actividad clave en el desarrollo de productos que permite conocer expectativas y necesidades de los consumidores, por ello, aplicar pruebas sensoriales permite construir un perfil de un cereal ganador, Características organolépticas que son aquellos productos que deben estar libres de materias y sabores extraños, debiendo poseer color uniforme y olor
- iii. Los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar; Características sensoriales: Para todas las muestras la verificación y evaluación se realizarán conforme a la evaluación sensorial del alimento por medio de los sentidos, es una técnica de medición y análisis tan importante como los métodos químicos, físico , microbiológicos definidas en las especificaciones técnicas del requerimiento que las hojuelas sean conforme las características organolépticas y la leche cumplan con las características organolépticas descritas en las especificaciones técnicas, para la obtención de información sobre aspectos de la calidad de los alimentos a los que no se puede tener acceso con otras técnicas analíticas, Para todas las muestras la verificación y evaluación se realizarán conforme a las características definidas en las especificaciones técnicas del requerimiento, características físicas organolépticas de las hojuelas Tacto, vista y olor, mediante el hacer el remojo del producto en agua fría, para ver si las hojuelas captan el agua ,con el tacto s e verificara, bolsas no se despinten, con las vistas se verificara las características físicas de los tarros que no estén golpeados, las bolsas no estén mal selladas, rotas, despintadas, y tengan el logo del aditivo oxo biodegradable usado y olor se comprobara que las tintas no desprendan olores fuertes que pueden ser toxicas al alimento, preservando la inocuidad
- iv. El número de muestras solicitadas por cada producto; tres
- v. El órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; El comité de selección, con el encargado del PVL., profesional en Industrias Alimentarias

La propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, **muestras**, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

- Declaración jurada referente al aspecto Microbiológico, o a los aspectos Físico Químicos, estos deben ser iguales a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos o superarlos los aspectos Toxicológicos, estos deben ser iguales a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos o superarlos., a los aspectos Organolépticos, toxicológico, estos deben ser iguales a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos o superarlos. a los aspectos Macro nutricionales, estos deben ser iguales y/o superiores a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando Si es fabricante o distribuidor

#### Importante para la Entidad

- *Asimismo, en caso se determine que adicionalmente el postor deba presentar algún otro documento, se **debe especificar con claridad qué aspecto de las características serán acreditados con la documentación requerida.***

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

No corresponde requerir declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimiento de Especificaciones Técnicas (Anexo Nº 3) y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.

- Asimismo, cuando excepcionalmente la Entidad requiera la presentación de muestras, deberá precisar lo siguiente: (i) los aspectos de las características que serán verificados mediante la presentación de la muestra; (ii) la metodología que se utilizará; (iii) los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características que la Entidad ha considerado pertinente verificar; (iv) el número de muestras solicitadas por cada producto; (v) el órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; y (vi) dirección, lugar exacto y horario<sup>4</sup> para la presentación de muestras.

**Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda**

- i) 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 Nº 5**)
- j) El precio de la oferta en SOLES]. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 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 Discapacidad<sup>5</sup>.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y

<sup>4</sup> Las muestras se presentan el mismo día programado en el calendario para la presentación de ofertas. Al consignar el horario debe tenerse en cuenta que el horario de atención no podrá ser menor a 8 (ocho) horas.

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



pequeña empresa (**Anexo N°10**).

**Importante para la Entidad**

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
  - 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**).

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

**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".*

### 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	:	00-383-000041
Banco	:	NACION

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>7</sup>. (**Anexo N° 11**)
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.
- k) Informe de vida útil del producto para la tramitación del registro sanitario
- l) Certificado de inocuidad de tintas
- m) Certificado de autorización de uso de marca del aditivo.

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### Importante para la Entidad

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

- n) **[DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].**

**Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.**

#### Importante

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

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

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

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. 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 la oficina de Trámite documentario de la Municipalidad Provincial de Chupaca sito en Jr. Grau N°390 – Chupaca

### Importante para la Entidad

- *En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:*

*“El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. 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 [INDICAR LUGAR Y DIRECCIÓN EXACTA DONDE DEBE DIRIGIRSE EL POSTOR GANADOR].”*

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

*Incorporar a las bases o eliminar según corresponda.*

## 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 Área de Almacén de la Municipalidad Provincial de Chupaca..
- Informe del funcionario responsable del Programa Vaso de Leche y la Gerencia de Desarrollo Social y Humano, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Acta de recepción de alimentos.
- Guía de remisión.
- Copia simple del Certificado Microbiológico, Físico – Químico, Toxicológico, Macronutrientes y Organoléptico

Dicha documentación se debe presentar en mesa de trámites de la Municipalidad, sito en Jr. Grau N°390 – Provincia de Chupaca.

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



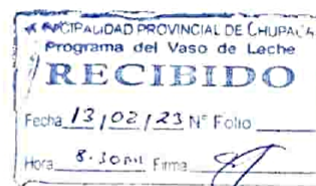
### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INFORME N° 001-2023



A : TEC. KATTY LUZ ORDAYA SEDANO  
(e) PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

DE : ING. SUSAN HERRERA CAMPOS  
EXPERTO INDEPENDIENTE

ASUNTO : FORMULACIÓN TEÓRICA DE RACIÓN PARA PVL 2023- RACIÓN Y  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

REFERENCIA : ORDEN DE SERVICIO N° 072

FECHA : 08 DE FEBRERO DEL 2023

Tengo a bien dirigirme a usted con la finalidad de saludarlo cordialmente y a la vez en mi condición de Ing En Industria alimentarias y contratada como experto independiente pongo a su consideración la siguiente formulación teórica de ración para atender el Programa del Vaso de Leche, la cual ha sido elaborada a partir de los ingredientes aprobados por la Organización Social de Base.

#### 1.-ANÁLISIS

Tomando en cuenta los ingredientes propuestos por la Organización Social de Base: "leche evaporada entera", "hojuelas pre cocidas de Quinua", "hojuelas pre cocidas de kiwicha" "hojuelas pre cocidas de Avena" y Harina de chia pre cocidas por tostado y vaporizado, Fortificada con Vitaminas y Minerales cantidad de beneficiarios, periodo de suministro para atender el PVL. Y empleando las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, se pone en consideración la siguiente formulación:

#### CUADRO DE LA RACIÓN DEL PVL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA: LECHE EVAPORADA ENTERA + HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES x 500G

Nombre del alimento	Cantidad	Carbohidratos		Grasa		Proteína	
	(g)	gramos	kcal	gramos	kcal	gramos	kcal
Leche evaporada entera	41.00	4.5	17.9	3.1	27.7	2.7	10.7
Avena, hojuela precocida	30.26	21.8	87.4	1.2	10.9	4.0	16.1
Quinua, hojuela precocida	14.50	9.1	36.6	0.5	4.8	1.1	4.4
Kiwicha hojuela precocida	2.50	1.7	6.8	0.2	1.4	0.3	1.3
Chia harina precocida	0.50	0.1	0.5	0.1	0.5	0.1	0.4
Fosfato tricalcico	2.12	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Premix de vit y min	0.12	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Total	91.00	37.3	149.2	5.0	45.2	8.2	32.9
Energía total (Kcal)	227.25	149.16		45.23		32.86	
Distribución Energética		66		20		14	
Requisitos Resolución Ministerial N°711		60-68%		20-25%		12-15%	

SUSAN HERRERA CAMPOS  
INGENIERA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
CIP: N° 217375

#### COMPOSICIÓN PORCENTUAL

PRODUCTO	%	gramos
Avena	60.52	30.26
Quinua	29.00	14.5
Kiwicha	5.00	2.5
Chia	1.00	0.5
FT	4.24	2.12
PREMIX	0.24	0.12
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>50</b>

#### 2.-CONCLUSIONES

La ración propuesta cumple con los siguientes requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM, VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS QUE DEBERÁ CUMPLIR LA RACIÓN DIARIA DEL PVL (niños menores de 6 años) la Ley "27470 y su modificatoria Ley N° 27712, y Normas Técnicas Peruana de INDECOPI.

TABLA 1. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE ENERGÍA POR RACIÓN/DÍA

Energía (Kcal)	207
----------------	-----

TABLA 2. DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA POR RACIÓN/DÍA

Distribución Energética Diaria por Ración del Programa Vaso de Leche es el porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la Ración, por lo que se recomienda verificar el cumplimiento con el certificado de macro nutrientes., asimismo con una óptima distribución energética que deberá acondicionarse a lo que exige la Resolución Ministerial 711 – 2002- SA/DM.

Aportes Energéticos	Municipalidad de Chupaca	Distribución Energética RM 711-2002.	
		Mínimo %	Máximo %
Proteínas	14	12	15
Grasas	20	20	25
Carbohidratos	66	60	68
Kilocalorías	227.25	207	

TABLA 3. Micronutrientes exigencias nutricionales requeridas en la R.M. 711-2002-SA/DM.

Aportes de Micronutrientes de la Ración	Leche Evaporada Entera 68.33 lg de leche contiene: 2.4 ug vitA, ---0.11mg vitC, ---2.2 mg Calcio, --- 1.80 mg Fosforo	Hojuelas de avena quinua kiwicha harina de chia precocidas enriquecidos con vitaminas y minerales bolsa x 500 gr	RM N°711-2002-SA/DM
Vitamina A (ug)	164.00	261	425.00
Vitamina C (mg)	7.51	33.48	41.50
Tiamina (mg)			0.45
Riboflavina (mg)			0.49
Vitamina B6 (mg)			0.60
Vitamina B12 (ug)			0.46
Niacina (mg)			5.85
Ácido Fólico (ug)			41.25
Hierro (mg)			10.00

SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
P.A.M. INGENIERA QUÍMICA  
CIP N° 217375



Yodo (ug)			42.00
Calcio (mg)	150.32	314.674	465.00
Fósforo (mg)	122.994	267.006	390.00
Zinc (mg)			6.00

La ración está integrada por Leche Evaporada Entera 1230 gr y 1500 gr de Hojuelas avena quinua kiwicha harina de chia precocidas enriquecidos con vitaminas y minerales bolsa x 500 gr.  
Según la Ley N° 27470 más del 90% de los insumos utilizados en las elaboraciones de la ración deben ser de origen nacional.

### 3.-CRONOGRAMA DE ENTREGAS

El producto se entregará en el almacén de la municipalidad en lotes mensuales, en las cantidades y las fechas que se indican a continuación:

Mes Referencial	Días a Atender	Fecha de Entrega	N° de Beneficiarios	Leche Evaporada por 410 g (tarros)
1° entrega	30	05 días hábiles de firmado el contrato	950	2,850
Mayo	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Junio	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Julio	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Agosto	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Septiembre	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Octubre	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Noviembre	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Diciembre	30	1° día hábil del mes	950	2,850
TOTAL				25,650

Mes Referencial	Días a Atender	Fecha de Entrega	N° de Beneficiarios	Hojuelas de cereales 500 gr (sachets)
1° entrega	30	05 días hábiles de firmado el contrato	950	2,850
Mayo	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Junio	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Julio	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Agosto	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Septiembre	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Octubre	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Noviembre	30	1° día hábil del mes	950	2,850
Diciembre	30	1° día hábil del mes	950	2,850
TOTAL				25,650

  
SUSANA L. HERRERA CAMPOS  
INGENIERA DE ALIMENTOS  
CIP N° 217375

### 4.-MARCO LEGAL

A efectos de dar cumplimiento a la Ley 27470, modificada por la Ley 27712 y la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, se ha considerado como insumos para la ración alimenticia, el requerimiento de los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche, quienes han solicitado los productos a ser adquiridos para el año 2023.

#### **5.-RECOMENDACIONES**

Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las hojuelas de avena, quinua, kiwicha y harina de chia precocidas enriquecidas con vitaminas y minerales en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada se consideran como un adicional. En el mercado existen diversas marcas de fortificantes para la ración del Programa del Vaso de Leche. En promedio, se requiere de aproximadamente 2,24 gramos por ración (2,12 proviene de fosfato tricálcico y 0,12 del premix del resto de minerales y de las vitaminas). Esto quiere decir que la ración deberá incrementarse en 2,24 gramos. Se verificará mediante las fichas técnicas.

Los requisitos básicos son estrictamente de acuerdo a la Ley N° 27470 y su modificatoria Ley N° 27712, la R.M. N° 711-2002-SA/DM y Normas Técnicas Peruana de INDECOP. Se adjunta Especificaciones Técnicas y RTM.

#### **6.-ASPECTOS COMPLEMENTARIOS**

Las formulaciones teóricas que se propongan deben tener un mínimo de 207 kcal por ración, ello con la finalidad de prevenir alguna diferencia con eventuales valores analíticos de los ingredientes.

En la medida de lo posible y con la finalidad de contribuir a una mejora en la salud nutricional de la población más vulnerable, se sugiere emplear la mayor cantidad posible de alimentos que contengan proteínas de origen animal (mayor valor biológico).

Atentamente,

  
  
SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
ING. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
CIP. N° 217375



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS**  
**CUADROS NUTRICIONALES Y FORMULACIÓN**

**1. Denominación de la contratación**

Contratación de suministro de alimento para las beneficiarias del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Chupaca para el año 2023.

**2. Finalidad pública**

El presente proceso busca contar con productos alimenticios de buena calidad, que permitan atender a la población infantil de 0 a 6 años de edad, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis, de los sectores más vulnerables, para elevar el nivel nutricional y mejorar la calidad de vida.

**3. Antecedentes**

La Municipalidad Provincial de Chupaca, como Gobierno local, tiene autonomía política, administrativa y económica dentro de su Jurisdicción, en su constante apoyo por mejorar los servicios a la población en extrema pobreza y en riesgo social, se viene cumpliendo de manera progresiva y sostenida en aprovisionar con Alimentos para el Programa del vaso de leche a los **950 beneficiarios del Programa**.

La presente adquisición de alimentos para el Programa de Vaso de Leche, está diseñada de acuerdo a la Ley N° 27470, su modificatoria Ley N° 27712, R.M. N° 711-2002-SA/DM, R.M. N° 451-2006 MINSA y según ración elegido por los beneficiarios del Programa de Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Chupaca.

El Programa del Vaso de Leche es un programa social creado para proveer apoyo en la alimentación a través de la entrega de una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable.

**4. Objetivos de la contratación**

- ❖ **Objetivo General:** Adquirir los insumos que conforman la ración alimentaria para el Programa del Vaso de Leche (PVL), cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en la RM N° 711-2002-SA-DM, para la atención de los beneficiarios de la Provincia de Chupaca, el cual servirá para disminuir la desnutrición infantil.
- ❖ **Objetivos específicos**
  - Se atenderá a 950 beneficiarios empadronados en el PVL.
  - Contribuir a mejorar el nivel nutricional y la calidad de vida.
  - Reducir la mortalidad infantil.
  - Suministrar diariamente una ración complementaria a los niños, a las madres gestantes y lactantes.
  - Fomentar la lactancia materna.

**5. Características y condiciones de los bienes a contratar**

**5.1. Descripción y cantidad de los bienes**

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U.M.
I	LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR	25.650	Tarros
II	HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 gr	25.650	Bolsas

**5.2. Características técnicas**

**ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR**

**A. Descripción. -**

Se entiende como leche evaporada al alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. Este producto es elaborado a partir de leche cruda que ha sido enriquecido con grasa anhidra de leche, homogenizado, pasteurizado, estandarizado; se le ha adicionado aditivos autorizados y vitaminas A, C y D. Finalmente, es envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.

**B. Requisitos. -**

- Requisitos físico- químicos

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Grasa (g/100g)	Min. 6,5
Sólidos Totales de leche (g/100g)	Min. 23,0
Sólidos no grasos (g/100g)*	Min. 16,5
Proteínas de leche (g/100g)	Min. 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\*

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Luz Ordaz Sedano  
III PROGRAMA VASO DE LECHE

SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
CIP: N° 217375

• Requisitos organolépticos

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

• Requisitos microbiológicos

El producto debe cumplir con las condiciones de esterilidad comercial conforme la NTP 202.002: 2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS Leche Evaporada 4ta Edición, que reemplaza a la NTP 202.002: 2007, según el cuadro siguiente:

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

\*De acuerdo con métodos normalizados o validados sobre prueba de esterilidad comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)

Dónde:

n: Número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

M: Criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general "m" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.

C: Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado

C. Envase y rotulado. -

Los envases son metálicos sanitarios para alimentos (lata) de material hojalata, de primer uso estos son herméticamente cerrados. Las presentaciones del producto son:

TIPO DE ENVASE	PRESENTACIÓN	TIPO DE EMBALAJE	UNIDADES
Envase metálico sanitario	410 gr	Caja de cartón	48

La tapa del envase de 410 g lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL. El producto lleva impreso en el envase la fecha de vencimiento (día, mes y año) y el código de envasado.

INTERPRETACIÓN DE LA CODIFICACIÓN

Para la presentación de la unidad

DD MMM AA IIII:mm

Donde:

DD : Día de vencimiento  
MMM : Mes de vencimiento (en español)  
AA : Año de vencimiento  
IIII:mm : Hora de producción (formato de 24 horas)  
L : Línea  
BBB : Lote juliano de producción  
T : Orden de envasado del tanque elaborado  
N : Identificación del tipo de producto

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Liz Ordano Sedano  
V. RESPONSABLE ASISTENTE DE LECHE

SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
INGENIERA QUÍMICA  
CIP N° 217375

**"FECHA DE VENCIMIENTO- N° DE LOTE - PROGRAMA DEL VASO DE LECHE  
(LEY N° 24059) - PROHIBIDA SU VENTA - DISTRIBUCION GRATUITA"**

Adicionalmente deberá señalarse la siguiente información:

- Nombre del Producto
- Ingrediente
- Nombre y Dirección del Fabricante.
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de Vencimiento. (Día, mes, año)
- Código o clave del Lote
- Condiciones de Conservación.
- Valor Nutricional en 100gr. del producto

El rotulado 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. El Comité de Administración deberá verificarse que el rotulado considere lo dispuesto en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA. El envase debe cumplir con las disposiciones establecidas en la Norma Técnica NTP. 209.038-2009 "Etiquetado de alimentos envasados" y la NTP 202.085 y además deberá indicar el porcentaje de grasa (m/m) y el porcentaje de proteínas (m/m).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL**

El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente, en un lugar limpio, seco y fresco.

El periodo de vida útil del producto es de nueve (09) meses en las condiciones anteriormente mencionadas.

El producto en envase cerrado, no requiere refrigeración. Una vez abierto e envase, mantener el producto refrigerado.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Cipriano  
Kurti Liz Ordoña Sedano  
1er PROGRAMA VASO DE LECHE

- D. **Condiciones del suministro.** - Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, copia simple los siguientes certificados de calidad (Microbiológico, Organoléptico y Físico Químico) correspondientes a los productos que serán entregados. Por una certificadora acreditada ante INACAL.
- E. **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.
- F. **Condiciones del suministro.** - Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar en cada entrega, los siguientes certificados de calidad (Microbiológico, Organoléptico, toxicológico, macronutrientes y Físico Químico) correspondientes a los productos que serán entregados, emitidos por una certificadora acreditada ante INACAL.
- G. **Modo de preparación.** - Se consume diluida en agua hervida caliente o fría en una proporción de 54.67 g de leche en 54.67 g de agua.

**ÍTEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES**

SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
INGENIERO INDUSTRIAL  
CIP. N° 217375

- A. **Descripción.** - Entiéndase por Hojuelas de avena, quinua, kiwicha y harina de chia precocidas enriquecidas con vitaminas y minerales como un producto especialmente diseñado para cubrir la mayor parte del requerimiento nutricional de los niños menores de 6 años, es un producto que juntamente con los otros alimentos que conforman la ración dan cumplimiento a los "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa Vaso de Leche Resolución Ministerial N°711-2002-SA/DM".
- B. **Ingredientes.** Hojuelas de avena, quinua, kiwicha y harina de chia precocidas enriquecidas con vitaminas y minerales. Lo descrito anteriormente constituye la mezcla de macro insumos, los mismos que deben ser preferentemente precocidos por vía Húmeda (Vapor) y Seca (Tostado). El proceso a vapor gelatiniza los almidones por la presencia de agua toda vez que se lleva a cabo cuando se aplica suficiente energía para romper los enlaces de hidrógeno intermoleculares que se encuentran en el área cristalina del almidón. Durante este proceso los gránulos de almidón absorben agua, se expanden linealmente y exudan parte de su fase de gel (amilosa), por lo que se hacen más susceptibles a la degradación enzimática y aumentan con ello su digestibilidad. Con el tratamiento seco o tostado del grano se logra un mejor aroma y bajar la carga microbiana del producto. El

tiempo de cocción de este producto debe ser como máximo 3 minutos, de esa manera se evita que las vitaminas y minerales añadidos al producto se degraden, por ello hay que evitar los procesos que produzcan pérdidas de vitaminas en exceso como el de cocinar los alimentos en demasía, a mucha temperatura o durante mucho tiempo.

**C. Requisitos. -**

❖ **Requisitos físico- químicos en 100gr**

Proteínas	Mínimo 11.10 %
Grasa	Mínimo 3.90 %
Carbohidratos	La diferencia
Energía total (en 100 g)	Mínimo 342.07 Kcal
Humedad	Máximo 12.00 %
Cenizas	Mínimo 1.25 %
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0.15%
Saponina	Ausencia

❖ **Requisitos organolépticos**

Aspecto	Presencia de hojuelas y harinas en mezcla homogénea.
Color	Cremoso, característico al cereal
Olor	Característico, natural al cereal libre de olores extraños.
Sabor	Característico, natural al cereal. Libre de sabores extraños.
Materias extrañas	Ausencia

Todo producto que contenga quinua deberá estar libre de saponinas que se verificara en el certificado toxicológico y este producto deberá contar con la validación de su Plan HACCP, se le adiciona el premix de vitaminas y minerales para cubrir con el requisito de micro nutriente en una ración del producto a adquirir.

❖ **Requisitos microbiológicos / Fuente: RM 451-2006 MINSA**

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g/ml
					m M
Aerobios mesó filos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup> 10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup> 10 <sup>3</sup>
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup> 10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup> 10 <sup>4</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup> 10 <sup>4</sup>
Salmonella /25 g	10	2	5	0	0 --

Donde:

n = Número de unidades de muestra para examinar

C = Número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa, entre m y M.

m = Límite mínimo aceptable para determinas C.

M = Límite máximo permisible para determinas C.

**D. Envase y rotulado**

❖ **Envase Primario:** Bolsas biodegradables de polietileno de color blanco opaco de primer uso. El tipo de envase en el que se presentará el producto es una bolsa de polietileno blanco opaco el cual tendrá un espesor de 2.5 milésimas. Adjuntar tipo de envase acreditación del aditivo oxo biodegradable usado. La presentación es en bolsas de 500 gr.

❖ **Envase Secundario:** Sacos de polipropileno de color blanco de primer uso.

❖ **Rotulado:** El rotulado 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, y debe tener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cualitativa y cuantitativamente y en orden según las proporciones empleadas.
- Nombre y dirección del fabricante

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Liz Ordano Sedano  
BOGOTAMA 1450 DE LEONARDO

SUSAN L. HERRERA CANTOS  
ING. EN INDUSTRIAS QUÍMICAS  
CIP. N° 217375



- d. Número del registro sanitario.
- e. Fecha de producción y fecha de vencimiento
- f. Código o clave del lote
- g. Condiciones de conservación.
- h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- i. Peso neto
- j. Secuencia grafica del modo de preparación

En el reverso de la bolsa, figurarán los datos exigidos por la NTP. 209.038 del 23.08.94 - 5ta. Edición "Alimentos Envasados-Rotulado".  
El sachet llevara impreso el siguiente texto:

**PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY N° 24059)  
DISTRIBUCION GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA**

En atención a las recomendaciones dadas por la CGR a través del Informe Macro 2009, se deberá detallar la siguiente inscripción: LEMA ALUSIVO A LA LACTANCIA MATERNA:

**"La lactancia materna es el vínculo de amor que vuelve sanos, fuertes y felices a nuestros hijos"**

El material del envase inmediato y mediano no debe ser reciclado y que las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento son aptos para el consumo humano.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebiles, expresado en idioma español, en forma completa y clara. El contenido será de 500 gr. Los envases deben estar fabricados con materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto y no le transmitan sabores, colores y olores, que las tintas flexo graficas no presenten toxicidad.

**Envasado, condiciones y materiales de envases (Art. 34° de la R.M. N° 451-2006/MINSA)**

En el proceso de envasado automático, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, para evitar la contaminación del producto. El área debe ser mayor a de 55 metros teniendo en cuenta que para el envasado se tiene que tener en cuenta el área para las envasadoras automáticas, bobinas, de los envases, sacos o sobre empaque, el producto que será envasado y se deberá presentar certificado de capacidad de envasado. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

- E. **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.
- F. **Condiciones del suministro.** - Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar en cada entrega, copia simple de los siguientes certificados de calidad (Microbiológico, Organoléptico, toxicológico, macronutrientes y Físico Químico) correspondientes a los productos que serán entregados, emitidos por una certificadora acreditada ante INACAL, pudiendo ser copia simple o certificados originales.
- G. **Tiempo de vida útil.** - El producto deberá tener una vida útil de seis meses a partir de la fecha de entrega del producto, a fin de garantizar la vigencia de los productos durante su distribución y consumo por parte de los beneficiarios del programa del Vaso de Leche (Pronunciamiento N° 143-2010/DIN). Para la firma del contrato el ganador de la buena pro presentara el informe de vida útil del producto tramitado para la obtención del registro sanitario emitido por certificadora acreditada ante INACAL. El OSCE mediante DICTAMEN N° D000293-2020-OSCE-SPRI dispuso que resultaria suficiente acreditar dicho requisito para la presentación de ofertas mediante una Declaración Jurada, máxime si, sería una condición para la obtención del Registro Sanitario. Se solicitará al ganador de la buena pro a la firma del contrato
- II. **Forma de preparación.** - Calentar ½ litro de agua hasta que rompa hervor. En plena ebullición agregar 50gr. Del producto Hojuelas de avena, quinoa, kiwicha y harina de chia precocidas enriquecidas con vitaminas y minerales, diluido en ½ litro de agua fría, revolver hasta alcanzar consistencia deseada, dejar hervir por espacio de hasta 3 minutos, removiendo constantemente, retirar del fuego, agregar azúcar al gusto, dejar enfriar y servir.

**5.3. Valores nutricionales. -**

- ❖ **Características y condiciones del bien a contratar.** - Sera estrictamente de acuerdo a la Ley 27470 y su modificatoria Ley N° 27712, la R.M. N° 711-2002-SA/DM y Normas Técnicas Peruana de INDECOPI.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Luz Ordaz Sedano  
DIRECTORA GENERAL DE LECHE

SUSANA L. HERNANDEZ CARRASCO  
INGENIERA EN ALIMENTOS  
CIP. N° 217375

**TABLA 1. REQUERIMIENTO MINIMO DE ENERGIA POR RACION/DIA**

Energía (Kcal)	207
----------------	-----

**TABLA 2. REQUERIMIENTO MINIMO DE VITAMINAS Y MINERALES POR RACION/DIA**

Vitaminas	Cantidad
Vitamina A-ug de retinol	425
Vitamina C-mg	41.5
Tiamina – mg	0.45
Riboflavina – mg	0.49
Vitamina B6 – mg	0.60
Vitamina B12 – ug	0.46
Niacina – mg	5.85
Ácido Fólico – ug	41.25
Minerales	Cantidad
Hierro – mg	10
Yodo –ug	42
Calcio – mg	465
Fosforo – mg	390
Zinc – mg	6

El Programa de Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de nuestro objetivo primario poblacional de la jurisdicción. La municipalidad en cumplimiento de la Ley N° 27470, la Resolución Ministerial N°711-2002-SA/DM y del producto elegido por los beneficiarios, se realizó la formulación del producto, concluyéndose que cumple con el requerimiento mínimo de macro nutrientes, y la citada resolución.

- ❖ **Calidad del producto.** - En cumplimiento a las Bases El Proveedor obligatoriamente proporcionará, conjuntamente con el lote del producto a entregar, copia simple del Certificado de Calidad emitido por organismo de certificación acreditado ante INACAL. (Microbiológico, Físico – Químico, Toxicológico, Macronutrientes, aceptabilidad y Organoléptico). En ningún caso la vida útil o fecha de vencimiento del producto será menor al plazo ofertado en su propuesta técnica.

LA MUNICIPALIDAD solicitará certificación microbiológica, toxicológica y fisicoquímica, del lote o lotes del producto entregado cuando estime por conveniente a la entrega del producto, las fallas en el sellado o en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la falta de peso del producto, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia de la Buena Pro sin costo para "LA MUNICIPALIDAD", dentro del plazo de cinco (5) días hábiles siguientes, sin perjuicio del pago por los daños y perjuicios que se ocasionen.

La entrega de productos de mala calidad no aptos para el consumo humano, procesados o envasados en condiciones antihigiénicas y sanitarias no adecuadas, con vencimiento cumplido o cuyo vencimiento se haya realizado antes de la fecha consignada por el Proveedor; motivará la devolución total del producto y su reposición dentro de las 48 horas, de no ser así se procederá de acuerdo a las normas legales vigente.

- ❖ **Porcentaje de insumos de origen nacional.** - La ración debe estar constituida por alimentos nacionales, pudiendo ser prioritariamente leche en cualquiera de sus formas u otro producto, los cuales, a fin de alcanzar el valor nutricional mínimo, serán complementados con alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos de la localidad, tales como harina de quinua, Kiwicha, haba, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales. Se deberá adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceado y que tengan el menor costo.

#### 6. Lugar y plazo de ejecución de la prestación. -

- ❖ **Lugar de entrega.** -

Lugar	: Almacén del Programa Vaso de Leche de la MPCII
Distrito	: Chupaca
Provincia	: Chupaca
Departamento	: Junín

- ❖ **Plazo de entrega.** - El producto se entregará de acuerdo al cronograma.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Luz Ordano Sedano  
DIRECTORA DE LECHE

SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
INGENIERA ALIMENTARIA  
CIP N° 217375

MES	FECHA DE ENTREGA	LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR	HOJUELAS DE CEREALES X 500 GR
1ª entrega	A LOS 05 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO	2,850	2,850
MAYO	1º día hábil del mes	2,850	2,850
JUNIO	1º día hábil del mes	2,850	2,850
JULIO	1º día hábil del mes	2,850	2,850
AGOSTO	1º día hábil del mes	2,850	2,850
SEPTIEMBRE	1º día hábil del mes	2,850	2,850
OCTUBRE	1º día hábil del mes	2,850	2,850
NOVIEMBRE	1º día hábil del mes	2,850	2,850
DICIEMBRE	1º día hábil del mes	2,850	2,850
TOTAL			25,650

7. **Transporte y flete.** – El transporte será en un vehículo apropiado de acuerdo con las especificaciones técnicas del Decreto Supremo N° 0007-98-SA: Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El costo de transporte correrá a cuenta del proveedor.
8. **Conformidad del bien.** – La recepción será a cargo de la Unidad de Almacén y la conformidad a cargo del responsable de la oficina de Programa del Vaso de Leche.
9. **Forma de pago.** – El pago se realizará de manera periódica- mensual de acuerdo a la cantidad entregada según cronograma, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente. Para efectos de la contraprestación ejecutada por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:
  - o Orden de compra
  - o Recepción de la unidad de Almacén
  - o Acta de recepción de alimentos
  - o Guía de remisión
  - o Copia simple de Certificados Microbiológico, Físico – Químico, Toxicológico, Macronutrientes y Organoléptico,
  - o Informe del funcionario responsable del Programa Vaso de Leche, emitiendo su conformidad
  - o Comprobante de pago
10. **Responsabilidad por vicios ocultos.** – El plazo de responsabilidad del contratista es de un (1) año.
11. **Infraestructura para el procesamiento – capacidades.** –
  - Registro Sanitario, deberán adjuntar una impresión de la página del VUCE en donde se pueda constatar la composición cualitativa del producto ofertado por la misma, y de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, no existe impedimento alguno para que los postores puedan presentar el Registro Sanitario de un producto con diferente denominación a la requerida en las Bases, en tanto se pueda demostrar que corresponde a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que el producto solicitado en las Bases. Con relación a ello, la DIGESA en su Informe N° 00380-2014/D11AZ/DIGESA recibido por el Organismo Supervisor el 23.ENE.2014, señaló que “el premix vitamínico y el fosfato tricálcico utilizados para fortificar insumos (alimentos) son considerados como ingredientes”, y “al considerar el premix vitamínico y el fosfato tricálcico como ingredientes el administrado en el trámite de registro sanitario no está obligado a declarar la composición cuantitativa de estos ingredientes, sino sólo cualitativa”. (El subrayado es agregado).
  - Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que tiene la finalidad de verificar la idoneidad del Plan HACCP, elaborado por el fabricante, y su efectiva aplicación en el proceso de fabricación, de acuerdo al artículo 6 de la 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, en los alimentos destinados a programas sociales, por ser considerados de alto riesgo y por la vulnerabilidad de los beneficiarios, el fabricante debe aplicar el Sistema HACCP para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que fabrica, conforme a la legislación sanitaria vigente, para lo cual deberá contar con informes de vida útil realizado por certificadora acreditada ante INACAL.
  - Certificado técnico productivo que acredita el flujograma de producción contemplado en los artículos del 23 al 30 de la 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. Deberá indicarse que el flujo grama de producción el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimo que obliga la RM 451-2006-MINSA. Expedido por una entidad certificadora. Sobre particular, cabe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA

*[Firma]*  
Katty Liz Ordoñez Sedano  
A. PROGRAMAS VASO DE LECHE

*[Firma]*  
SUSANIL HERRERA CAUPOS  
ING. EN INDUSTRIAS QUÍMICAS  
CIP N° 217375





MES	FECHA DE ENTREGA	LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR	HOJUELAS DE CEREALES X 500 GR
1ª entrega	A LOS 05 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO	2,850	2,850
MAYO	1º día hábil del mes	2,850	2,850
JUNIO	1º día hábil del mes	2,850	2,850
JULIO	1º día hábil del mes	2,850	2,850
AGOSTO	1º día hábil del mes	2,850	2,850
SEPTIEMBRE	1º día hábil del mes	2,850	2,850
OCTUBRE	1º día hábil del mes	2,850	2,850
NOVIEMBRE	1º día hábil del mes	2,850	2,850
DICIEMBRE	1º día hábil del mes	2,850	2,850
TOTAL			25,650

7. **Transporte y flete.** – El transporte será en un vehículo apropiado de acuerdo con las especificaciones técnicas del Decreto Supremo N° 0007-98-SA: Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El costo de transporte correrá a cuenta del proveedor.
8. **Conformidad del bien.** – La recepción será a cargo de la Unidad de Almacén y la conformidad a cargo del responsable de la oficina de Programa del Vaso de Leche.
9. **Forma de pago.** – El pago se realizará de manera periódica- mensual de acuerdo a la cantidad entregada según cronograma, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente. Para efectos de la contraprestación ejecutada por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:
  - o Orden de compra
  - o Recepción de la unidad de Almacén
  - o Acta de recepción de alimentos
  - o Guía de remisión
  - o Copia simple de Certificados Microbiológico, Físico – Químico, Toxicológico, Macronutrientes y Organoléptico,
  - o Informe del funcionario responsable del Programa Vaso de Leche, emitiendo su conformidad
  - o Comprobante de pago
10. **Responsabilidad por vicios ocultos.** – El plazo de responsabilidad del contratista es de un (1) año.
11. **Infraestructura para el procesamiento – capacidades.** –
  - Registro Sanitario, deberán adjuntar una impresión de la página del VUCE en donde se pueda constatar la composición cualitativa del producto ofertado por la misma, y de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, no existe impedimento alguno para que los postores puedan presentar el Registro Sanitario de un producto con diferente denominación a la requerida en las Bases, en tanto se pueda demostrar que corresponde a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que el producto solicitado en las Bases. Con relación a ello, la DIGESA en su Informe N° 00380-2014/D11AZ/DIGESA recibido por el Organismo Supervisor el 23.ENE.2014, señaló que “el premix vitamínico y el fosfato tricálcico utilizados para fortificar insumos (alimentos) son considerados como ingredientes”, y “al considerar el premix vitamínico y el fosfato tricálcico como ingredientes el administrado en el trámite de registro sanitario no está obligado a declarar la composición cuantitativa de estos ingredientes, sino sólo cualitativa”. (El subrayado es agregado).
  - Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que tiene la finalidad de verificar la idoneidad del Plan HACCP, elaborado por el fabricante, y su efectiva aplicación en el proceso de fabricación, de acuerdo al artículo 6 de la 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, en los alimentos destinados a programas sociales, por ser considerados de alto riesgo y por la vulnerabilidad de los beneficiarios, el fabricante debe aplicar el Sistema HACCP para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que fabrica, conforme a la legislación sanitaria vigente, para lo cual deberá contar con informes de vida útil realizado por certificadora acreditada ante INACAL.
  - Certificado técnico productivo que acredita el flujograma de producción contemplado en los artículos del 23 al 30 de la 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. Deberá indicarse que el flujo grama de producción el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimo que obliga la RM 451-2006-MINSA. Expedido por una entidad certificadora. Sobre particular, cabe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA

*[Firma]*  
Katty Liz Ordoñez Sedano  
A. PROGRAMAS VASO DE LECHE

*[Firma]*  
SUSANIL HERRERA CAUPOS  
ING. EN INDUSTRIAS QUÍMICAS  
CIP N° 217375



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 de saneamiento Ambiental indicando las actividades de desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, no deberá presentarse el referido certificado).

- Copia del registro sanitario otorgado específicamente a este producto la que tiene que estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.
- Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia del presente proceso de selección, se utiliza insumos nacionales, precisándose el porcentaje (%), en concordancia con el Art. 5º de la Ley 27470.
- Copia simple de la Resolución de Validación Técnica oficial del Plan HACCP, expedido por DIGESA vigente a la fecha de la presentación de ofertas y debe hacer referencia al producto objeto de la convocatoria o a la línea de producción compatible
- Copia Simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta procesadora de alimentos otorgado por un laboratorio acreditado por INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Deberá versar y referirse sobre el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA
- Copia simple del Certificado Técnico Productivo otorgado por un Organismo de inspección acreditado por INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas con su respectivo flujograma de producción (Etapas de proceso de producción). Deberá versar y referirse sobre el Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA.
- 02 tarros, las muestras deberán presentarse en un sobre cerrado, la fecha y lugar se indicarán en la integración de las bases. El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Protocolo de Análisis, y/o Certificado de análisis. Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 10 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. Aquellas muestras que no sean recogidas dentro del plazo indicado serán desechadas. Las muestras serán sometidas a la revisión del área usuaria y/o funcionarios competentes de acuerdo al siguiente cuadro:

Aspecto a ser verificado	Metodología que sea utilizada	Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.
Envase	Inspección visual y manual.	Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores ni se despiden al tacto
Leche Evaporada	Inspección visual, gusto y del olfato.	Verificar el color y olor del producto.

El comité de selección se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras de tal manera que, la propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, muestras, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

Es muy importante señalar que todos los certificados, constancias y autorizaciones deberán estar vigentes.

#### **ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES**

- Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock, el cual se encuentra en situación de libre disponibilidad y que no está sujeto a ningún tipo de gravamen.
- Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgada por DIGESA, la misma que deberá dar fe el establecimiento debe aplicar las Normas Sanitarias sobre los aspectos de infraestructura, BPM de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos de la línea del alimento, es decir para la línea de producción respectiva como determina el D.S. N° 004-2014-SA, emitida sobre el producto requerido o sobre la línea de productos precocidos que requieren cocción: hojuelas precocidas a) gramíneas (avena), quenopodiáceas (quinua, kiwicha), harina de leguminosas (chía) fortificada con vitaminas y minerales, SIN PERJUICIO QUE EN DICHAS RESOLUCIONES DIRECTORALES PUEDAN ADVERTIRSE O NO OTRAS LÍNEAS PRODUCTIVAS".
- Copia del Registro Sanitario del producto requerido el que debe corresponder al —tipo, material y peso neto del envase inmediato y mediano, expedido por DIGESA. De conformidad con los Art. 104 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, se adjuntará al Registro Sanitaria información presentada ante DIGESA al momento de tramitar el respectivo Registro o copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE que permita corroborar que el producto ofertado tiene la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que el producto solicitado en las Bases. En el caso de los registros sanitarios tramitados después de setiembre del 2012 deberán adjuntar la formulación descrita en la página de la VUCE, se permitirá la presentación del Registro Sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos) y/o declaración jurada presentados ante DIGESA, siempre que los productos sean elaborados por un mismo fabricante, tengan la misma composición cualitativa de alimentarios, conforme la DIGESA en su Informe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Leticia Ordóñez Sedano  
DIRECTORA DE SERVICIOS DE LECHE

SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
INGENIERA EN ALIMENTOS  
CIP. N° 217375



Nº 00380- 2014/DHIAZ/DIGESA

- Copia del Certificado de Inspección técnico productivo de planta. Vigente a la fecha de presentación de la oferta emitido por un Organismo de Certificación acreditada ante INACAL. Dicho certificado deberá indicar el flujograma de producción el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimos que obliga la RM 451-2006-MINSA. Sobre el particular, cabe precisar que La Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA), mediante Oficio Nº 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que "Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23º al 30º de la "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", aprobado por Resolución Ministerial Nº 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, puede darse el caso de que parte de las etapas del proceso productivo hayan sido realizadas por un tercero, respecto de dicho proceso deberá presentarse una declaración jurada de la materia prima. Por lo tanto, de acuerdo a lo expuesto por DIGESA, se concluye que, si los fabricantes adquieren materias primas que ya han pasado por algunas de las etapas que indica la norma, y por ella no se les puede discriminar, atendiendo al Oficio Nº 9853-2007-DG/DIGESA, se puede permitir que algunas materias primas sean adquiridas ya procesadas, para ello deberán de acreditar a través de una declaración jurada, que realice dicha etapa, para que acrediten la etapa de proceso respectivo.

- Copia del Certificado de Fumigación de la planta productora y almacenes que utiliza. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto. Las actividades requeridas y descritas en el Decreto Supremo Nº 022-2001-SA, desinsectación, desinfección, desratización, y limpieza y desinfección de tanques de agua que deberá ejecutarse cada seis meses. Art 4. Título Primero, en cumplimiento a la Ley General de Salud 26842. Así mismo se deberá de adjuntar copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de actividades (Anexo 01 del Decreto Supremo Nº 022-2001-SA).

*En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea el 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*

- Carta de Garantía del postor, la cual debe ofrecer la reposición o el cambio del producto por defectos de fabricación y plazo de validez de la misma en un plazo no menor de 60 días contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Entidad.
- Declaración jurada de presentar: Copia simple de los certificados de conformidad, que se entregarán con los productos para su conformidad, al ganador de la buena pro, que incluyan análisis físico químico, organoléptico, microbiológico, toxicológico, composición nutricional, serán emitidos sobre una muestra de lote del producto emitido por un laboratorio acreditado por INACAL, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de presentación de propuestas.
- Declaración jurada o Copia simple del certificado de Calidad, que se entregarán con los productos para su conformidad, al ganador de la buena pro emitido por una entidad certificadora acreditada por INACAL (Microbiológico, Físico-Químico, Organoléptico Toxicológico, composición nutricional). Deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dicho certificado deberá estar referido al producto ofertado, los certificados presentados deberán estar referidos al stock acreditado, vigente a la fecha del acto público. Las certificaciones deben estar emitidas por entidad certificadora acreditada por INACAL, vigente a la fecha del acto público, que deberá proveer el postor en caso de obtener la buena pro. El tamaño de la muestra será tomado por una entidad acreditada por el INACAL, de acuerdo a la NTP ISO 2859-1:2013 Nivel de Inspección para lo cual se tendrá en cuenta lo siguiente: Que, deberá constar indubitadamente en los certificados, fecha de Producción, fecha de Vencimiento y lugar donde se realizó la toma de muestras.
- Copia de las Fichas técnicas de las vitaminas y minerales y fosfato tricalcico que deberán ser necesariamente observados por los postores que participen de los procesos selectivos convocados para el Programa del Vaso de Leche, En cumplimiento de la RM 711-2002-SA/DM
- Copia de Certificado de aplicación del sistema HACCP de la planta productora y sus almacenes, expedido por una Entidad acreditada ante INACAL, vigente a la fecha del acto público.
- Certificado de capacidad instalada de la planta, capacidad por etapas. Limpieza y selección, despedrado, pelado, purificación y selección de grano pelado, tostado, cortado de producto tostado y clasificación grano, precocinado, laminado y enfiado (vapor), mezclado del producto final, envasado en cumplimiento de la norma sanitaria para evitar la contaminación del producto
- Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos Nacionales precisándose el porcentaje (%) por cada insumo tanto nacional como importado, en concordancia con el Art. 5º de la Ley 27470.
- Copia simple del certificado de inspección de capacidad real de planta, proceso productivo, equipo e infraestructura) emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL.- Vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Copia simple del Certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica expedido/emitted por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL.- vigente a la fecha de presentación de propuestas, y el informe de inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos.
- Acreditación mediante certificado de autorización de registro del uso de marca del aditivo biodegradable

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Cupca  
Katty Liz Oridaya Sedano  
PROGRAMA VASO DE LECHE

SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
INGENIERA EN SISTEMAS  
CIP N° 21375

tecnología aplicada al plástico El OSCE, mediante DICTAMEN N° D000293-2020-OSCE-SPRI dispuso que la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para comercialización de ciertos bienes en el mercado; por lo cual en el presente caso al solicitar como requisito de habilitación del Capítulo III "el certificado de biodegradabilidad emitido por el fabricante del aditivo" se vulneró las disposiciones de las Bases Estándar, por lo que no solicitamos en Habilitación conforme el dictamen

- Certificado de capacidad de envasado, para envasado automático, área mayor de 70m<sup>2</sup>
- 03 sachets, las muestras deberán presentarse en un sobre cerrado, la fecha y lugar se indicarán en la integración de las bases. El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Certificado de análisis. Una quedará como muestra para verificación posterior. Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 10 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. Aquellas muestras que no sean recogidas dentro del plazo indicado serán desechadas. Las muestras serán sometidas a la revisión del área usuaria y/o funcionarios competentes de acuerdo al siguiente cuadro:

Aspecto a ser verificado	Metodología que sea utilizada	Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.
Envase	Inspección visual, olor y manual.	Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores tóxicos y la impresión no se borre al tacto.
Hojuelas de avena, quinua, kiwicha y harina de chia precocidas enriquecidas con vitaminas y minerales	Inspección visual, gusto y del olfato.	Verificar que el producto este compuesto por hojuelas de avena, hojuelas de quinua, hojuelas de kiwicha, y harina de chia según el requerimiento de las madres mediante acta de elección de producto. Verificar el color y olor del producto.

El comité de selección se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras de tal manera que, la propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, muestras, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

El postor presentará tres muestras para la evaluación técnica, con el fin de que se verifique el cumplimiento de las especificaciones técnicas referido a los productos, las pruebas a las que serán sometidas serán las sensoriales (ITEM II)

- Los aspectos de las características organolépticas y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra; cumplimiento en la calidad y de procesos de los productos, pues usa mide analiza e interpreta las sensaciones producidas por las propiedades sensoriales de los alimentos y otros materiales que son percibidos por los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto
- La metodología que se utilizará; La metodología de evaluación de verificación física de las muestras presentadas, las mismas que se realizarán en base al análisis sensorial en forma objetiva es una actividad clave en el desarrollo de productos que permite conocer expectativas y necesidades de los consumidores, por ello, aplicar pruebas sensoriales permite construir un perfil de un cereal ganador. Características organolépticas que son aquellos productos que deben estar libres de materias y sabores extraños, debiendo poseer color uniforme y olor
- Los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar: Características sensoriales: Para todas las muestras la verificación y evaluación se realizarán conforme a la evaluación sensorial del alimento por medio de los sentidos, es una técnica de medición y análisis tan importante como los métodos químicos, físico, microbiológicos definidas en las especificaciones técnicas del requerimiento que las hojuelas sean conforme las características organolépticas y la leche cumplan con las características organolépticas descritas en las especificaciones técnicas, para la obtención de información sobre aspectos de la calidad de los alimentos a los que no se puede tener acceso con otras técnicas analíticas. Para todas las muestras la verificación y evaluación se realizarán conforme a las características definidas en las especificaciones técnicas del requerimiento, características físicas organolépticas de las hojuelas Tacto, vista y olor, mediante el hacer el remojo del producto en agua fría, para ver si las hojuelas captan el agua, con el tacto se verificara, bolsas no se despinten, con las vistas se verificara las características físicas de los tarros que no estén golpeados, las bolsas no estén mal selladas, rotas, despintadas, y tengan el

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Luz Ordaz Sedano  
III PROGRAMA VASO DE LECHE

SUSANIL HERRERA CAMPOS  
INGENIERO QUÍMICO  
CIP N° 217375



- logo del aditivo oxo biodegradable usado y olor se comprobaba que las tintas no desprendan olores fuertes que pueden ser tóxicas al alimento, preservando la inocuidad
- iv. El número de muestras solicitadas por cada producto; tres
  - v. El órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; El comité de selección, con el encargado del PVL, profesional en Industrias Alimentarias

La propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, **muestras**, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

- Declaración jurada referente al aspecto Microbiológico, o a los aspectos Físico Químicos, estos deben ser iguales a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos o superarlos los aspectos Toxicológicos, estos deben ser iguales a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos o superarlos, a los aspectos Organolépticos, toxicológico, estos deben ser iguales a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos o superarlos, a los aspectos Macro nutricionales, estos deben ser iguales y/o superiores a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos.
- Declaración jurada de origen suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia del presente proceso de selección se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%) en concordancia con el Art. 5° de la Ley N° 27470.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando Si es fabricante o distribuidor

Es muy importante señalar que todos los certificados, constancias y autorizaciones deberán estar vigentes.

**15. Documentos de presentación facultativa.** - Documentación requerida en los factores de evaluación.

- **FACTOR VALORES NUTRICIONALES:** Certificado de calidad o declaración jurada
- **FACTOR COMPONENTES NACIONALES:** Declaración jurada de composición de componentes nacionales.
- **FACTOR PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS:** Copia del Certificado de Aceptabilidad referido al producto y lote ofertado, expedido por una entidad acreditada ante INACAL, vigente a la fecha de la Presentación de propuesta técnica. Dicho certificado debe ser en base a los ensayos realizados con los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Chupaca. (PARA ITEM I Y II)

**PROCEDIMIENTO PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

- a) La Prueba de Aceptabilidad se ejecutará **durante el periodo comprendido desde la integración de Bases hasta un día antes de la presentación de propuestas**.
- b) Los participantes deberán solicitar, mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, identificando la Certificadora contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba. El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios del distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.
- c) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- d) Considerando que los degustantes serán menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes. El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL, así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes, ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad es realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- e) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (Representante de la Certificadora, Representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta determinará la invalidez de la prueba.
- f) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes en el momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Luz Ordaz Sedano  
101 PROGRAMA VASO DE LECHE

SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
INGENIERA QUÍMICA  
CIP. N° 217375



En el caso de existir más de tres proveedores, la Entidad deberá facilitar más de un grupo de beneficiarios degustantes, de tal modo que cada grupo como máximo realice la degustación de productos correspondientes a tres (3) proveedores distintos, disposición que no afecta la obligación de efectuar la prueba en la misma fecha, hora y lugar señalada en las Bases integradas, ya que la existencia de más de un grupo de beneficiarios que realizará la degustación no es justificación para efectuar la prueba en fecha, hora o lugar distinto al señalado en las Bases integradas. El orden de degustación, así como la correspondencia de cada grupo de beneficiarios a determinado grupo de proveedores, deberá ser definido mediante sorteo en el mismo acto<sup>1</sup>. Asimismo, deberá precisarse como parte del procedimiento para la realización de la prueba de aceptabilidad la forma de preparación de los productos del ítem I y II a ser degustados.

16. **Otras obligaciones de la Entidad.** - De conformidad con las Facultades otorgadas en el DS-034-2002-PCM Art.9, el Centro Nacional de Nutrición y Alimentación - CENAN realizará las inspecciones en planta con el objetivo de velar por la calidad e inocuidad del producto. Asimismo, de conformidad al D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA, realizará las inspecciones que corresponda de acuerdo a su competencia

17. **Documento normativo y biografía.** - Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA)  
Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros destinados a Programas Sociales de Alimentos. R.M. N° 451-2006/MINSA.

18. **CONDICIONES MINIMAS PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD EN EL DESARROLLO DE LA EMERGENCIA SANITARIA COVID 19**

**INGRESO AL LOCAL DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

- El ingreso al Local asignado para el desarrollo de la Prueba de Aceptabilidad, se realizará de forma ordenada con distancia de más de un (01) metro de persona a persona. Evitando aglomeraciones.
- El horario de acceso al Local de la Prueba, para los Participantes (certificadoras), estará habilitado con una anticipación de una hora y media.
- Las personas que realicen la degustación y los participantes ingresarán al local de la prueba de aceptabilidad utilizando obligatoriamente mascarilla y guantes, y mantendrán la distancia establecida.
- Se realizará el lavado de manos (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla) antes de iniciar la entrega del producto a degustar, y consecutivamente este procedimiento se realizará por cada prueba, a todas las personas que participen en la degustación.
- Los productos sujetos para la Prueba de Aceptabilidad deben cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio (DS N1 007-93-SA, RM N° 0591/MINSA Y RM N° 066-2015/MINSA), y cumpliendo con las especificaciones técnicas establecidos en el proceso de selección.
- Se utilizará mesas que faciliten la entrega del producto a degustar en la Prueba de Aceptabilidad.

**CONDICIONES DE LA INFRAESTRUCTURA DEL LOCAL**

- Se debe realizar la limpieza y desinfección del lugar de la Prueba de Aceptabilidad previo a su desarrollo.
- Contar con buena iluminación (natural y/o eléctrica).
- Contar con agua potable y/o con acceso seguro a la misma.
- Contar con un ambiente adecuado para la preparación de los productos.
- Contar con tachos de basura con tapa para eliminar los residuos que se generen durante la preparación de los productos para la degustación de la Prueba de Aceptabilidad (Latas, Bolsas, Residuos de Hojuelas, Guantes, etc), estos deberán mantenerse cerrados todo el tiempo y alejados de la zona de preparación del producto.
- El local debe contar con ventilación natural y/o forzada a fin de garantizar un buen flujo de aire.

**CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA**

- Se trabajará a puerta cerrada y no se atenderá ni a usuarios ni terceros en su interior, salvo los participantes (proveedores), degustantes (beneficiarios), comité de selección, representantes de la organización de bases, representante de la municipalidad y la empresa certificadora encargada de la prueba de aceptabilidad.
- Disponer que ninguna persona con algún síntoma asociado al COVID-19 (tos, estornudo, fiebre, dificultad para respirar, etc.) o que haya tenido contacto con casos confirmados (dentro de los 14 días previos) participe en el proceso de la Prueba de Aceptabilidad (preparación, recepción y degustación) y durante los días programados. Asimismo, ninguna de estas personas debe presentar signos y síntomas asociados a enfermedades transmisibles de persona a persona y/o contacto con alimentos.
- Colocar en la entrada del local de la Prueba de Aceptabilidad (en un lugar visible a los participantes y degustantes) las condiciones y requisitos para ingresar al local, siendo estos: requerimiento de lavado de manos y desinfección de zapatos, el uso de mascarilla y de guantes preferentemente, exigir distancia de un (01) metro entre cada persona, antes y durante el desarrollo de la Prueba de Aceptabilidad, prohibir el ingreso de personas ajenas al proceso, etc.

<sup>1</sup> El sorteo se llevará a cabo siempre que existan dos o más proveedores.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Luz Ojeda Sedano  
(e) PROGRAMA VASO DE LECHE

SUSAN LHERERA CAMPOS  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
CIP N° 217375

**PAUTAS PARA LA OPERATIVIDAD DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

**RECEPCIÓN DEL PRODUCTO PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

- Recepcionar y verificar por parte del Área Usuaria los productos para la Prueba de Aceptabilidad manteniendo la distancia social establecida (más de un metro). Además, de verificar las condiciones sanitarias del producto (empaqué, no presentar roturas y/o abolladuras, fecha de vencimiento) y que se encuentren debidamente cerrados.
- Verificar los documentos que certifican los productos que se usarán para la prueba de Aceptabilidad (Prueba mediante Certificado Microbiológico del producto)
- Usar de forma correcta la mascarilla (que cubra la boca y nariz).

**INDUMENTARIA DE LOS BENEFICIARIOS, POSTORES, COMITÉ DE SELECCIÓN Y PROVEEDORES.**

Los participantes, degustantes, miembros del área usuaria, representantes de la organización de bases del vaso de leche y de la Municipalidad, deben contar con los siguientes equipos e indumentaria de protección: protector de cabello, mascarilla, guantes desechables para la manipulación en la preparación de alimentos.

**REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

**A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
  
**Katty Luz Ordava Sedano**  
IN. PROGRAMA VASO DE LECHE



  
**SUSAN L. HERRERA CAMPOS**  
ING. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
CIP. N° 217375

**ITEM I. LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 303,183.00 TRESCIENTOS TRES MIL CIENTO OCHENTA Y TRES CON 00/100 SOLES, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/.75,795.75 SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO CON 75/100 SOLES por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. Se consideran bienes similares a los siguientes LECHE EVAPORADA EN CUALQUIERA DE SUS VARIEDADES Y PRESENTACIONES EN ATENCIÓN AL PROGRAMA VASO DE LECHE

**ITEM II HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 gr**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 407,835.00 CUATROCIENTOS SIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y CINCO CON 00/100 SOLES, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 101,958.75 CIENTO UN MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO CON 75/100 SOLES por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MACA, CEBADA, SOYA, MEZCLA DE CEREALES.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
Katty Luz Ordano Sedano  
PROFESORA VASO DE LECHE

SUSAN L. HERRERA CAMPOS  
ING. EN SISTEMAS ALIMENTARIOS  
CIP. N° 217375



<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

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



veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

#### Importante

*En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA  
  
*Katty Luz Orduya Sedano*  
(E) PROGRAMA VASO DE LECHE

  
SUSANA L. HERRERA CAMPOS  
ING. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
CIP. N° 217375

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><b>ITEM I. LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 303,183.00 TRESCIENTOS TRES MIL CIENTO OCHENTA Y TRES CON 00/100 SOLES, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/.75,795.75 SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO CON 75/100 SOLES por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes LECHE EVAPORADA EN CUALQUIERA DE SUS VARIEDADES Y PRESENTACIONES EN ATENCION AL PROGRAMA VASO DE LECHE</p> <p><b>ITEM II HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 gr</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 407,835.00 CUATROCIENTOS SIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y CINCO CON 00/100 SOLES, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/.101,958.75 CIENTO UN MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO CON 75/100 SOLES por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MACA, CEBADA, SOYA, MEZCLA DE CEREALES.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>

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

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

*(...)*

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

	<p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <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 <b>Anexo N° 9</b>.</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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></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
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>[50] puntos</b></p>

### ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p style="text-align: center;"><b>(Máximo 20 puntos)</b></p> <p>Producto: [LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS]</p> <p>Parámetro N° 1 [MATERIA GRASA]</p> <p>De [6.51] hasta [6.54]: <b>[05] puntos</b>  De [6.55] hasta [MÁS]: <b>[10] puntos</b></p> <p>Parámetro N° 2 [SÓLIDOS TOTALES]</p> <p>De [23.1] hasta [23.4]: <b>[05] puntos</b>  De [23.5] hasta [MÁS]: <b>[10] puntos</b></p>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Se evaluará con la Copia del Certificado Inspección Condiciones Higiénicas Sanitarias de la Planta, expedido por una Entidad acreditada ante el INACAL, de acuerdo al D.S 007-98- SA y a la R.M 451-2006/MINSA deberá estar referida al producto objeto del proceso de selección o a la línea de producción dentro de la cual se encuentra inmerso el producto requerido; dicho certificado debe tener una vigencia no mayor a 180 días de la fecha de emisión.</p>	<p style="text-align: center;"><b>(Máximo 05 puntos)</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento del CERTIFICADO DE INSPECCION – CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LA PLANTA – BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:</p> <p>Excelente (98 a 100 %) <b>05 puntos</b>  Muy Bueno (93 a 97%) <b>03 puntos</b>  Bueno (86 a 92%) <b>02 puntos</b></p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<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). Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.  <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada	<p align="center"><b>(Máximo 05 puntos)</b></p> <p>De 90.01 % hasta 91.00 % <b>[02] puntos</b></p> <p>De 91.01 % hasta 100.00 % <b>[05] puntos</b></p>
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.  <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.  El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. <sup>12</sup>	<p align="center"><b>(Máximo 20 puntos)</b></p> <p>Porcentaje de aceptabilidad De 98.01 % hasta 100.00 % <b>[20] puntos</b></p> <p>De 95.01 % hasta 98.00 % <b>[10] puntos</b></p> <p>Menos de 95.00 % <b>[05] puntos</b></p>

**ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 gr**

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante Declaración Jurada.	<p align="center"><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p>Parámetro N° 1 ENERGÍA (KCAL) De [380.00] a más <b>[05] puntos</b> De [370.00] a [379.00] <b>[02] puntos</b></p> <p>Parámetro N° 2 PROTEÍNAS De [12.90] a más <b>[05] puntos</b> De [12.50] a [12.90] <b>[02] puntos</b></p>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará(n) en función del Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema Plan Haccp.  <u>Acreditación:</u> Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación, a nombre del fabricante, de acuerdo a la R.M. N°	<p align="center"><b>(Máximo 05 puntos)</b></p> <p>Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de fabrica</p> <p>Igual a 100.00%: <b>[05] puntos</b> De 95.01% hasta 99.99%:</p>

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



FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos
449-2006MINSA, D.S. N° 007-98/SA, CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los alimentos, debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA.	[02] puntos
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales). Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>De 90.01 % hasta 91.00 % [02] puntos</p> <p>De 91.01 % hasta 100.00 % [05] puntos</p>
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>13</sup></p>	<p>(Máximo 20 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 98.01 % hasta 100.00 % [20] puntos</p> <p>De 95.01 % hasta 98.00 % [10] puntos</p> <p>Menos de 95.00 % [05] puntos</p>
<b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como certificado de capacidad real de planta en el proceso productivo, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Se evaluará con la Copia del Certificado certificado de capacidad real de planta en el proceso productivo, del precocinado a vapor expedido por una Entidad acreditada ante el INACAL, deberá estar referida a la línea de producción dentro de la cual se encuentra inmerso el producto requerido; dicho certificado debe tener una vigencia no mayor a 180 días de la fecha de emisión.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Producto cocinado a vapor: [05] puntos</p> <p>Producto tostado y cocinado a vapor: [10] puntos</p>

#### Importante

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

<sup>13</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

## 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 PAGO<sup>14</sup>**

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.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

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

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **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.

<sup>15</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

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

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### 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 CONTROVERSIAS<sup>16</sup>**

<sup>16</sup> 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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

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

**Importante**

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

**ANEXO Nº 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

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

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

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

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>22</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>22</sup> 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 Nº 2

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
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 Nº 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 Nº 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 Nº 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

## ANEXO N° 4

### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

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

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

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

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

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

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



## ANEXO Nº 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
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 Nº [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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con **[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]**.

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>23</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

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

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>25</sup>

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:  
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

**Presente.-**

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *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**

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>26</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>27</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

<sup>27</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

## ANEXO Nº 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

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

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

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

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

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

<sup>33</sup> 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 <sup>28</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>29</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>30</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>31</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>32</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>33</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO Nº 9

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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 Nº 10

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- *Para asignar la bonificación, el 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 Nº 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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
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] Nº [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.*