

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> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div>	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> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div>	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> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz </div>	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 N° 001-2023-MDH/OEC
PRIMERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

SUMINISTRO DE LOS BIENES ALIMENTICIOS: “LECHE EVAPORADA ENTERA” Y “HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, OMEGA 3 FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES” PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUARANCHAL, PERIODO ABRIL - DICIEMBRE 2023, Y DE JULIO A DICIEMBRE 2023 EN ATENCIÓN AL D.S. N° 111-2023-EF.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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 Distrital De Huaranchal
RUC N° : 20164108539
Domicilio legal : Jr. San Martin Nro. S/N cercado (costado de la iglesia plaza de armas) La Libertad - Otuzco - Huaranchal
Teléfono: : S/N
Correo electrónico: : Uba271279@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS: “LECHE EVAPORADA ENTERA” Y “HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PREOTEÍNA AISLADA DE SOYA, OMEGA 3 FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES” PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUARANCHAL, PERIODO ABRIL – DICIEMBRE 2023, Y SEGÚN EL D. S. N° 111-2023-EF DESDE JULIO A DICIEMBRE 2023,** según el siguiente paquete:

	Descripción	Unidad de medida	Presentación	Cantidad
Paquete	Leche evaporada entera	Tarro	Tarro por 410 g	10,827.00
	Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preoteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales	Kilogramo	Bolsa por 540 g	5,846.58

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE GERENCIA MUNICIPAL N° 076-2023-MDH del 15 de setiembre del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se distribuye la Buena Pro

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 ENTREGAS ACTUALIZADO

N° de entrega	Mes de Referencia	Días Atender	Fecha de entrega	Cantidad		
				Leche evaporada entera (Tarros por 410 g)	Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales	
					(Bolsas por 540 g)	Kilogramos
1ra.	Abril	30	Hasta 5 días hábiles luego de suscrito el contrato	881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
	Mayo	31		881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
	Junio	30		881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
	Julio	31		1 364 tarros	1364.00 bolsas	736.56 Kg
	Agosto	31		1 364 tarros	1364.00 bolsas	736.56 Kg
	Septiembre	30		1 364 tarros	1364.00 bolsas	736.56 Kg
2da.	Octubre	31	20 de octubre de 2023	1 364 tarros	1364.00 bolsas	736.56 Kg
	Noviembre	30		1 364 tarros	1364.00 bolsas	736.56 Kg
	Diciembre	31		1 364 tarros	1364.00 bolsas	736.56 Kg
TOTAL		275		10,827.00 tarros	5,846.58 Kg	

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, de manera gratuita a lo cual deberán apersonarse a la Oficina de Logística portando la constancia de inscripción y un USB para recabar lo solicitado de manera digital.

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)".
- DECRETO SUPERMO N° 111-2023-EF. Decreto Supremo que autoriza la Transferencia de Partidas en el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023 a favor de los Gobiernos Locales, para financiar el Programa del Vaso de Leche con cargo a la Reserva de Contingencia del Ministerio de Economía y Finanzas, en el marco del párrafo 10.1 del artículo 10 de la Ley N° 31728.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

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

Importante

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

- f) Declaración Jurada en la que el ganador de la Buena Pro se hará responsable por cualquier vicio oculto en la composición del producto y de cualquier perjuicio que provoque al beneficiario como consecuencia de la mala calidad del producto, asumiendo su responsabilidad por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. Además, el postor se compromete a correr con los gastos que pueda demandar un perjuicio en la salud de los beneficiarios.
- g) Documentación específica para cada alimento:

LECHE EVAPORADA ENTERA

- 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”.

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, siendo la línea de productos lácteos evaporados esterilizados en envases metálicos sanitarios, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.*

- Declaración Jurada sobre Reposición del Bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en las Bases, obligándose a reemplazar los productos dañados y/o deteriorados o los que presenten deficiencias no detectables o no verificadas durante la recepción de las mismas, debiendo en su caso, reemplazarla en un plazo no mayor de cinco (05) día hábiles de notificado.
- Declaración Jurada en la que el ganador de la Buena Pro se hará responsable por cualquier vicio oculto en la composición del producto y de cualquier perjuicio que provoque al beneficiario como consecuencia de la mala calidad del producto, asumiendo su responsabilidad por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. Además, el postor se compromete a correr con los gastos que pueda demandar un perjuicio en la salud de los beneficiarios.
- Declaración Jurada, indicando que en el proceso de elaboración, no son tratados con radiaciones, ionizantes, que están exentos de sustancias farmacológicamente activas, y que para su fabricación no se utilizan grasas hidrogenizadas (grasas trans).

**HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA MACA LINAZA Y AJONJOLÍ
CON PREOTEÍNA AISLADA DE SOYA, OMEGA 3 FORTIFICADA CON VITAMINAS Y
MINERALES**

- 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”.

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.*

Precisión:

Según el proceso de producción, la línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto es la de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción y la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe hacer notar que el establecimiento de fabricación cumple con lo establecido en la 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”

- Copia simple y legible del **certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta** a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en los artículos: Artículo 23°.- Selección, clasificación, Artículo 24°.- Proceso de despedrado, Artículo 25°.-Proceso de escarificado, Artículo 26°.-Proceso de eliminación de saponinas, Artículo 27°.-Proceso de secado, Artículo 28° - Proceso de precocción o cocción, Artículo 29°.- Proceso de laminado, y Artículo 30°.- Proceso de molienda de la **Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA**.

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, en atención al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA emitido por DIGESA, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes, o en su defecto con una copia de la Declaración Jurada del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.

- Copia simple y legible del **certificado de inspección de buenas prácticas de transporte** a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un

Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: **D.S. N° 007-98-SA** “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, **RESOLUCION MINISTERIAL No 451-2006/MINSA** “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudo, deshidratados y precocidos que requieren cocción indicando las unidades de transporte del fabricante inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.

- Copia simple y legible del **certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes de alimentos** a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA “REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, R.M. N° 066-2015/MINSA. “NORMA SANTARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO”.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción).

- h) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- i) El precio de la oferta en **Soles (S/)**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- b) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁴.

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

- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).
- d) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶. (**Anexo N° 11**)
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

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*

⁵ 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/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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

- 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 Haya⁹.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en Jr. San Martín Nro. S/N Huaranchal, no se admitirá presentar documentación en mesa de partes virtual..**

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Responsable de Almacén General.
- Informe del funcionario responsable: Responsable de la oficina del Programa Vaso de

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

DICHA DOCUMENTACIÓN SE DEBE PRESENTAR MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en Jr. San Martín Nro. S/N Huaranchal, no se admitirá presentar documentación en mesa de partes virtual..

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE LOS BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUARANCHAL, PERIODO ABRIL – DICIEMBRE 2023

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de los Bienes Alimenticios: “Leche evaporada entera” y “HoJuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales” para atender a los Beneficiarios del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Huaranchal, periodo abril – diciembre 2023.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables que se constituyen como los beneficiarios de dicho programa; mejorando el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

3. ANTECEDENTES

- El comité de Administración reconocido por la Municipalidad correspondiente es el responsable de la selección de los insumos alimenticios y las representantes de las Organizaciones de Base, alcanzaron sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias.
- Personal de salud que integra el Comité de Administración, como representante del Ministerio de Salud, realizó la formulación de la ración alimenticia del PVL utilizando los insumos propuestos por la Organización Social de Base. Dicha ración, según la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, debe aportar como mínimo 207 kcal y cubrir el 100% de los requerimientos de hierro, vitamina A y C, y el 60% de los micronutrientes restantes.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

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

Objetivos Específicos:

- Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos, periurbano y sobre todo del ámbito rural.
- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa.
- Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0–06 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Características y condiciones



Características técnicas

La Municipalidad Distrital de Huaranchal a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en 34.53 g de leche evaporada entera con 45.52 g de Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales.

Cálculo Teórico de la Ración diaria concordante con los requerimientos nutricionales que exige la R.M. N° 711-2002-SA/DM.

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	4.99	0.66	2.65	0.2	1.8	3.07	12.3
A 59	Quinua, hojuelas de	5.00	0.7	2.78	0.37	3.33	3.16	12.62
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	21.00	2.81	11.26	1.7	15.31	14.28	57.12
	Aceite de Sacha Inchi (Omega 3)	0.09	0	0	0.09	0.81	0	0
D 25	Linaza	0.10	0.02	0.08	0.04	0.38	0	0
D 39	Semilla de ajonjolí	1.40	0.25	0.99	0.7	6.26	0.16	0.66
T 85	Proteínas, (proteína de soya)	0.70	0.35	1.38	0	0.03	0.25	1.01
U 47	Maca, harina de	10.00	0.87	3.48	0.41	3.69	7.03	28.12
	Leche Evaporada Entera	34.53	2.07	8.29	2.24	20.2	3.18	12.71
	Fosfato Tricálcico	2.12						
	Mix Vitaminico	0.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL	80.05	7.73	30.92	5.75	51.75	31.13	124.52
ENERGÍA TOTAL (Kcal)	207.19		30.92		51.75		124.52
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA			14.92%		24.98%		60.10%
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			12-15%		20-25%		60-68%

REQUISITOS SEGÚN RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			
Tamaño de Ración	PROTEÍNAS (g)	GRASAS (g)	CARBOH. (g)
	De 6.21 a 7.76	De 4.6 a 5.75	De 31.05 a 35.19
80.05	7.73	5.75	31.13

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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017

Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)

* Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI

Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales por ración/día.

Según Guía: Formulación de la ración del Programa del Vaso de Leche. CENAN-INS-MINSA (2010), para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes la única posibilidad existente es por la vía de fortificación del producto sólido (harina y hojuelas) en la misma escala establecida en la



Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada se consideran como un adicional.

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	Leche evaporada entera (34.53 g)	Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preoteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales (45.52 g)	
Vitamina A - µg de retinol ¹	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C - mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B ₁ - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina - mg	0	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B ₆ - mg	0	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B ₁₂ - µg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina - mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25

Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	Leche evaporada entera (34.53 g)	Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preoteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales (45.52 g)	
Hierro - mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - µg	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	0	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo - mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc - mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00

Forma y condiciones de preparación,

- ✓ Llena una olla con agua y ponla al fuego.
Agrega 1 taza (250 ml) de agua por porción a preparar
- ✓ Si la prefieres más cremosa, primero añade las hojuelas al agua, luego hiérvela, caso contrario esparce lentamente las hojuelas en el agua aun fría o tibia, pero no caliente porque se hacen grumos insolubles.
- ✓ Revuelve con frecuencia la disolución y deja hervir por mínimo 8 minutos o hasta obtener la textura y consistencia deseada, mientras más tiempo la cocines, más espesa y más suave será, las hojuelas empezarán a absorber el agua y se espesará.
- ✓ Una vez que esté lista la disolución, cubre la olla con una tapa y déjala reposar (fuera del fuego) durante 2 minutos. Esto permitirá que las hojuelas absorban más humedad.
- ✓ Finalmente adicionar la leche evaporada entera y azúcar, mezclar hasta que sea homogénea y luego servir.

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

¹ Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg



Nota: Por cada 45.52 gramos de Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales que se prepara, se adicionará 34.53 g de leche evaporada entera.

PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA

A. DEFINICIÓN. -

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

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

INGREDIENTES: Leche cruda, leche al 29% de sólidos, grasa anhidra de leche, regulador de acidez: hidrogenofosfato disódico (SIN 339(II)), emulsificante: Lecitina de soya (SIN 322(I)), estabilizadores: citrato trisódico (SIN 331(III)) y carragenina (SIN 407), vitaminas A, C y D

B. COMPOSICIÓN CENTESIMAL:

Sólidos totales (%)	Mín. 23,0
---------------------	-----------

C. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

➤ **REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

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

➤ **REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS**

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

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



➤ **REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

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

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

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

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

Contaminantes

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

D. VIDA ÚTIL.

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto será como mínimo tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

E. ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

Envases

Envases metálicos sanitarios para alimentos (lata), de material hojalata, de primer uso; caja (tetrapack) de multilaminado; botella y tapa de plástico (polietileno); botella de material PET y tapa PEAD; todos herméticamente cerrados.

Su presentación es en envases de 410 g.

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

Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 48 unidades.



También se aceptará cualquier tipo de presentación del envase secundario (embalaje) como: display x 24 unidades, cartón forrado con plástico, etc.

Rotulado.

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2019 – para “Alimentos Envasados, Etiquetado” (7ma edición)” y la NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos: Definiciones y clasificación. 3ª Edición

Además, debe contener la siguiente información:

- a. Nombre del producto.
- b. Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto,
- c. Nombre y dirección del fabricante.
- d. Número de Registro Sanitario.
- e. Fecha de vencimiento.
- f. Código o clave del lote.
- h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- i. Slogan que hace alusión al consumo de leche materna

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

Asimismo, llevará impreso de forma opcional el siguiente texto:

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

F. FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

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

G. TRANSPORTE Y SEGUROS

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Los vehículos de transporte deberán tener su respectivo seguro contra accidentes.

H. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

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



- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Aprueba el Reglamento de la leche y Productos Lácteos.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos Aprobado por D.S. N° 007-2017-MINAGRI.

I. NORMAS TÉCNICAS

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2019, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado
- NTP 202.085:2006 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Definiciones y clasificación. 3ª Edición
- NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal
- ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
- AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos



PRODUCTO ALIMENTICIO:

**HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA
MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PREOTÉINA AISLADA DE
SOYA, OMEGA 3 FORTIFICADA CON VITAMINAS Y
MINERALES**

A. DESCRIPCIÓN GENERAL:

Es el producto final precocido obtenido de granos cereales, quenopodáceas, leguminosas, entre otras, previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, y que en conjunto o por separado han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos con adición final de fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. El producto final para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA). Según el flujograma de producción pertenece a la línea de producción de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.

B. REQUISITOS

COMPOSICIÓN

Componente	Cantidad	
	(g)	(%)
Avena cruda en hojuelas	4.99	10.96
Quinua en hojuelas	5.00	10.98
Kiwicha en hojuelas	21.00	46.13
Aceite de sachu inchi (omega 3)	0.09	0.2
Linaza	0.10	0.22
Ajonjolí	1.40	3.08
Proteína aislada de soya	0.70	1.54
Maca en harina	10.00	21.97
Fosfato Tricálcico	2.12	4.66
Mix Vitamínico	0.12	0.26
TOTAL	45.52	100.00

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

CARACTERÍSTICAS	REQUERIDO
Sabor	Agradable propio del producto.
Color	Blanco amarillento, característico
Olor	Sui géneris de los productos.
Consistencia	Producto seco en hojuelas polvorientas



REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 g de producto)	Mínimo 12.43
Grasa (g / 100 g de producto)	Mínimo 7.71
Carbohidratos (g / 100 g de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 g de producto)	Mínimo 364.71 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponina (g/100 g de producto)	Ausente

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

DONDE:

- n:** Número de unidades de muestreo a analizar.
- c:** Máxima cantidad de unidades de muestreo en las que se puede obtener un resultado en el rango de calidad marginalmente aceptable
- m:** Delimita una calidad satisfactoria ($\leq m$) de una marginalmente aceptable ($> m$ y $\leq M$).
- M:** Recuentos superiores a este valor son inaceptables y si al menos en una unidad se obtiene un resultado superior a M el lote es rechazado.

REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las Hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada entera se consideran como un adicional.



Vitaminas	Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales	
	En 45.52 g	En 100 g
Vitamina A - µg de retinol ²	Mín. 425	Mín. 933.66
Vitamina C - mg	Mín. 41.5	Mín. 91.17
Tiamina (Vitamina. B ₁) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.99
Riboflavina - mg	Mín. 0.49	Mín. 1.08
Vitamina B ₆ - mg	Mín. 0.60	Mín. 1.32
Vitamina B ₁₂ - µg	Mín. 0.46	Mín. 1.01
Niacina - mg	Mín. 5.85	Mín. 12.85
Ácido Fólico - µg	Mín. 41.25	Mín. 90.62

Minerales	Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales	
	En 45.52 g	En 100 g
Hierro - mg	Mín. 10.00	Mín. 21.97
Yodo - ug	Mín. 42.00	Mín. 92.27
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 1021.53
Fósforo - mg	Mín. 390.0	Mín. 856.77
Zinc - mg	Mín. 6.00	Mín. 13.18

C. TIEMPO DE VIDA UTIL

Tres (3) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.

D. ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

ENVASE

Envase primario o bolsa:

El producto debe tener como envase primario bolsa- primario de polietileno de alta densidad bilaminado blanco espesor determinado biodegradable de 50 g a 1.0 kg, cuyo uso deberá estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto ofertado.

Herméticamente selladas al calor con adecuado vacío que lo protejan y aseguren su conservación. No deberá permitir la visualización del producto para evitar la reacción con los rayos solares.

El producto terminado deberá estar envasadas en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, por tanto, el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y

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



adecuadas para el uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

El peso neto por cada bolsa será de 540 g.

Envase secundario o empaque:

El envase exterior o envase secundario será saco -empaque de polipropileno tramado de primer uso revestido con polietileno de espesor determinado biodegradable de empaquetar desde 40 a 100 unidades o bolsas hasta completar pesos de 50 kg.

Características que deberán estar autorizadas a través del Registro Sanitario del producto para su comercialización, brindándoles resistencia contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

Envasado, condiciones y materiales de envases

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

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

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

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

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

ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:



- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Condiciones de conservación.
- Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- Programa Vaso de Leche.
- Distribución Gratuita.
- **SLOGAN QUE HACE ALUSIÓN AL CONSUMO DE LECHE MATERNA**
- Prohibida su venta.
- Peso Neto.
- Producto Peruano.
- Indicadores de su preparación en castellano y gráfico de ausencia de la forma de preparación.

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

E. FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- ✓ Verter en una olla o contenedor entre 4 a 10 litros de agua dependiendo de la consistencia final deseada, agregar canela o clavo de olor y poner a hervir.
- ✓ Cuando el agua esté tibia disolver en la olla o contenedor un (01) Kg del producto.
- ✓ Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla o contenedor, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos.
- ✓ Finalmente agregar azúcar al gusto y servir tibio o frío al gusto de la palatabilidad del beneficiario.

F. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA



- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de Mayo de 2006.
- Modifican artículo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales". RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 860-2007/MINSA.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

G. NORMAS TÉCNICAS

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

5.1.1. Transporte y Seguros

Transporte

- Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.
- El medio de transporte debe contar con la documentación necesaria para su circulación y reunir las condiciones de seguridad. El personal que manipula los alimentos deberá contar con carnet sanitario actualizado, guardapolvo, cobertor bucal (mascarilla), guantes y toca para el cabello o gorro (descartable o de tela)

Seguros

Los vehículos de transporte deberán tener su respectivo seguro contra accidentes.

5.1.2. Garantía comercial

Se requiere una garantía comercial de dos (2) meses por defectos de fabricación, entre otros supuestos como hinchamiento de latas en la leche evaporada, o presencia de insectos en las hojuelas, ajenos al uso normal o habitual de los bienes y no detectables al momento que se otorgó la conformidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción a los bienes. Dicha garantía cubre el reemplazo total o parcial del lote afectado en un plazo máximo de cuatro (4) días de haberse notificado al contratista.



5.2. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

Los bienes alimenticios se entregarán en los Almacenes de la entidad, en horario laborable y según el siguiente cronograma de entrega.

N° de entrega	Mes de Referencia	Días Atender	Fecha de entrega	Cantidad		
				Leche evaporada entera (Tarros por 410 g)	Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales (Bolsas por 540 g)	Kilogramos
1ra.	Abril	30	Hasta 5 días luego de suscrito el contrato	881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
	Mayo	31		881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
2da.	Junio	30		881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
	Julio	31		881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
3ra.	Agosto	31		881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
	Septiembre	30		881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
4ta.	Octubre	31	16 de octubre de 2023	881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
	Noviembre	30		881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
	Diciembre	31		881 tarros	881.00 bolsas	475.74 Kg
TOTAL		275		7,929.00 tarros	4,281.66 Kg	

5.3. Entregables

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

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

5.4. Otras obligaciones

Otras obligaciones del contratista

Se precisa que el contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución de la prestación.

Si hubiera un adelanto en el tiempo de entrega se realizar previamente las coordinaciones del caso, y las entregas serán en horario estrictamente que labora el personal de la entidad.

Otras obligaciones de la Entidad

Los pagos parciales correspondientes a las entregas parciales, y de haberse cumplido con toda la documentación entregable y vistos buenos de las instancias correspondientes, no superará como máximo los diez (10) días calendarios después de otorgada la conformidad.

5.5. Adelantos

No se asignarán adelantos

5.6. Subcontratación

Página 14 de 19



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

5.7. Medidas de control durante la ejecución contractual

- La Entidad, se reservan el derecho de efectuar controles de manera inopinada en las plantas de producción cuando lo crea necesario de acuerdo al cronograma de entregas, como política sana para el aseguramiento de la calidad.
- Como medida de control, la entidad mandará analizar el lote entregado por el proveedor, como mínimo en dos (2) oportunidades mientras dure la etapa contractual, bajo el Sistema de Certificación N° 1 o Ensayo de Tipo o de Prototipo, a aquel donde una muestra del producto es ensayada de acuerdo a un método prescrito para verificar su conformidad con una especificación dada.

5.8. Pruebas para la conformidad de los bienes

5.8.1. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

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

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

Los Certificados deben identificar claramente los lotes entregados.

5.9. Forma de pago

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Para 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.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

La conformidad respecto de las especificaciones técnicas de los bienes estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, así como Almacén General dará la conformidad de los bienes que queden bajo su custodia.

5.10. Fórmula de reajuste

No habrá reajuste de precios.

5.11. Responsabilidad por vicios ocultos

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

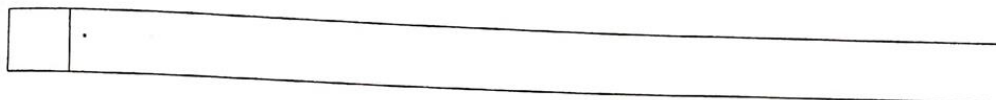
El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

5.12. Normativa específica



- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"





PROTOCOLO SANITARIO DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa Vaso de Leche podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número de personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

A. Objetivos Generales

- ✓ Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir el proveedor del Programa Vaso de Leche con el fin de proteger la salud del personal y beneficiarios frente al riesgo del contagio del COVID-19 por lo cual estamos atravesando en nuestro país.
- ✓ Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención, y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

B. Alcance

Aplica a todo el personal involucrado en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa del Vaso de la Municipalidad Distrital de Huaranchal.

B.1 Estiba en almacén del proveedor

Previo a la carga y descarga de los alimentos en el/los vehículos, el Contratista deberá desinfectar todo el interior con solución de 20 ml (equivalente a 4 cucharadas pequeñas) de lejía comercial (cloro al 5%) por cada 1 litro de agua; además se deberá mostrar evidencia (reporte fotográfico) así como el registro del personal que estuvo a cargo de la desinfección con firma del respectivo supervisor.

Operación.

Previo a la manipulación de los alimentos y/o carga - descarga de sacos, el personal deberá realizar lavado de manos con agua y jabón por 20 segundos como mínimo, secarse las manos con toalla desechable; asimismo, el proceso deberá respetar por lo menos el distanciamiento de 1.5 metros entre todas las personas que se ubiquen en los puntos de distribución de los alimentos.

Muy importante: El contratista, deberá asegurar que ninguno de los manipuladores de los bienes se encuentre enfermo ni presentar signos y síntomas asociados al COVID-19 como tos seca, fiebre, cansancio y malestar general y/o dificultad respiratoria; además deberán presentar la hoja de tamizaje firmada y sellada por el médico ocupacional de la empresa o médico particular. La periodicidad del tamizaje será mensual y la evaluación de signos y síntomas cada 15 días.

Si el Programa Vaso de Leche, identifica signos o síntomas de enfermedad en los manipuladores, suspende las labores del manipulador o estibador y elevará en actas el hecho para remitir el respectivo comunicado al área superior respectiva para la aplicación de la penalidad respectiva estipulada en contrato.

Indumentaria

Durante la carga y descarga de los productos a entregar, el personal deberá presentarse, aseado y con la siguiente indumentaria:



- ✓ Pantalón
- ✓ Polo manga larga
- ✓ Mameluco de bioseguridad
- ✓ guantes y toca para el cabello o gorro (descartable o de tela)
- ✓ Mascarilla quirúrgica o que cubran boca y nariz y con la protección requerida frente al virus que ocasiona el COVID-19 Guantes desechables
- ✓ Protector facial
- ✓ Protector para el cabello
- ✓ Zapato cerrado y/o bota.

B.2 Recepción de los Insumos Alimenticios Entregados por el Proveedor

Se solicitará que el personal que hace entrega de los Insumos Alimenticios se encuentren en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y/o adultos mayores.

Las personas que hacen entrega de los insumos deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeables color blanco, mascarillas y guantes, y además guardar las distancias establecidas.

Previo a la entrega de los Insumos Alimenticios debe realizarse el lavado de manos (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

Antes de la recepción considerar lo siguiente:

- Verificar que el vehículo que transporte este limpio y desinfectado (cuente con el certificado de fumigación correspondiente)
- Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los insumos alimenticios al almacén.
- Verificar la higiene de las cajas y/o sacos.
- Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

C. Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad

El MINSA a través de sus órganos descentralizados, brindará asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.

La Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.



SUMINISTRO DE LOS BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER A NUEVOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUARANCHAL, PERIODO JULIO – DICIEMBRE 2023 BAJO EL DECRETO SUPREMO N° 111-2023-EF

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de los Bienes Alimenticios: **"Leche evaporada entera" y "Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales"** para ampliar la atención a nuevos Beneficiarios del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Huaranchal, periodo julio – diciembre 2023 en atención al Decreto Supremo N° 111-2023-EF.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a una nueva población de características vulnerables que se constituyen como los beneficiarios de dicho programa; mejorando el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

3. ANTECEDENTES

- El comité de Administración reconocido por la Municipalidad correspondiente es el responsable de la selección de los insumos alimenticios y las representantes de las Organizaciones de Base, alcanzaron sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias.
- Personal de salud que integra el Comité de Administración, como representante del Ministerio de Salud, realizó la formulación de la ración alimenticia del PVL utilizando los insumos propuestos por la Organización Social de Base. Dicha ración, según la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, debe aportar como mínimo 207 kcal y cubrir el 100% de los requerimientos de hierro, vitamina A y C, y el 60% de los micronutrientes restantes.
- DECRETO SUPREMO N° 111-2023-EF. Decreto Supremo que autoriza la Transferencia de Partidas en el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023 a favor de los Gobiernos Locales, para financiar el Programa del Vaso de Leche con cargo a la Reserva de Contingencia del Ministerio de Economía y Finanzas, en el marco del párrafo 10.1 del artículo 10 de la Ley N° 31728.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

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

Objetivos Específicos:

- Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos, periurbano y sobre todo del ámbito rural.



- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa.
- Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0-06 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alentaría

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Características y condiciones

Características técnicas

La Municipalidad Distrital de Huaranchal a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en 34.53 g de leche evaporada entera con 45.52 g de Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales.

Cálculo Teórico de la Ración diaria concordante con los requerimientos nutricionales que exige la R.M. N° 711-2002-SA/DM.

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	4.99	0.66	2.65	0.2	1.8	3.07	12.3
A 59	Quinua, hojuelas de	5.00	0.7	2.78	0.37	3.33	3.16	12.62
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	21.00	2.81	11.26	1.7	15.31	14.28	57.12
	Aceite de sachu inchi (Omega 3)	0.09	0	0	0.09	0.81	0	0
D 25	Linaza	0.10	0.02	0.08	0.04	0.38	0	0
D 39	Semilla de ajonjolí	1.40	0.25	0.99	0.7	6.26	0.16	0.66
T 85	Proteínas, (proteína de soya)	0.70	0.35	1.38	0	0.03	0.25	1.01
U 47	Maca, harina de	10.00	0.87	3.48	0.41	3.69	7.03	28.12
*	Leche Evaporada Entera	34.53	2.07	8.29	2.24	20.2	3.18	12.71
	Fosfato Tricálcico	2.12						
	Mix Vitamínico	0.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL	80.05	7.73	30.92	5.75	51.75	31.13	124.52
ENERGÍA TOTAL (Kcal)	207.19		30.92		51.75		124.52
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA			14.92%		24.98%		60.10%
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			12-15%		20-25%		60-68%

REQUISITOS SEGUN RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			
Tamaño de Ración	PROTEÍNAS (g)	GRASAS (g)	CARBOH. (g)
De 6.21 a 7.76	De 6.21 a 7.76	De 4.6 a 5.75	De 31.05 a 35.19
80.05	7.73	5.75	31.13

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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017

Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)

* Decreto Supremo N° 004-2022 M.D.A.G.R.I. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017 MINAGRI



Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales por ración/día.

Según Guía: Formulación de la ración del Programa del Vaso de Leche. CENAN-INS-MINSA (2010), para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes la única posibilidad existente es por la vía de fortificación del producto sólido (harina y hojuelas) en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada se consideran como un adicional.

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	Leche evaporada entera (34.53 g)	Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales (45.52 g)	
Vitamina A - µg de retinol ¹	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C - mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B ₁ - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina - mg	0	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B ₆ - mg	0	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B ₁₂ - µg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina - mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25

Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	Leche evaporada entera (34.53 g)	Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales (45.52 g)	
Hierro - mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - µg	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	0	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo - mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc - mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00

Forma y condiciones de preparación.

- ✓ Llena una olla con agua y ponla al fuego.
Agrega 1 taza (250 ml) de agua por porción a preparar
- ✓ Si la prefieres más cremosa, primero añade las hojuelas al agua, luego hiérvela, caso contrario esparce lentamente las hojuelas en el agua aun fría o tibia, pero no caliente porque se hacen grumos insolubles.
- ✓ Revuelve con frecuencia la disolución y deja hervir por mínimo 8 minutos o hasta obtener la textura y consistencia deseada, mientras más tiempo la cocines, más espesa y más suave será, las hojuelas empezarán a absorber el agua y se espesará.

¹ Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg
Página 3 de 20



- ✓ Una vez que esté lista la disolución, cubre la olla con una tapa y déjala reposar (fuera del fuego) durante 2 minutos. Esto permitirá que las hojuelas absorban más humedad.
- ✓ Finalmente adicionar la leche evaporada entera y azúcar, mezclar hasta que sea homogénea y luego servir.

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

Nota: Por cada 45.52 gramos de Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales que se prepara, se adicionará 34.53 g de leche evaporada entera.

PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA

A. DEFINICIÓN. -

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

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

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

B. COMPOSICIÓN CENTESIMAL:

Sólidos totales (%)	Mín. 23.0
---------------------	-----------

C. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

➤ **REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

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

➤ **REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS**

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa de leche (%)	Mín. 6.50
Sólidos Totales (%)	Mín. 23.0
Sólidos no grasos (%)	Mín. 16.50
Proteína de leche (%)	Mín. 6.00

Energía (Kcal.)	Min. 119.30
Peso Neto (g)	410 g.

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

➤ **REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

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

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

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

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

Contaminantes

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

D. VIDA ÚTIL.

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto será como mínimo tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

E. ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

Envases



Envases metálicos sanitarios para alimentos (lata), de material hojalata, de primer uso; caja (tetrapack) de multilaminado; botella y tapa de plástico (polietileno); botella de material PET y tapa PEAD; todos herméticamente cerrados.

Su presentación es en envases de 410 g.

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

Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 48 unidades.

También se aceptará cualquier tipo de presentación del envase secundario (embalaje) como: display x 24 unidades, cartón forrado con plástico, etc.

Rotulado.

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2019 – para "Alimentos Envasados, Etiquetado" (7ma edición)" y la NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos: Definiciones y clasificación. 3ª Edición

Además, debe contener la siguiente información:

- a. Nombre del producto.
- b. Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto,
- c. Nombre y dirección del fabricante.
- d. Número de Registro Sanitario.
- e. Fecha de vencimiento.
- f. Código o clave del lote.
- h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- i. Slogan que hace alusión al consumo de leche materna

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

Asimismo, llevará impreso de forma opcional el siguiente texto:

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

F. FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD (DE LLEVARSE A CABO)

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

G. TRANSPORTE Y SEGUROS

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo,



teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Los vehículos de transporte deberán tener su respectivo seguro contra accidentes.

H. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Aprueba el Reglamento de la leche y Productos Lácteos.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos Aprobado por D.S. N° 007-2017-MINAGRI.

I. NORMAS TÉCNICAS

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2019, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado
- NTP 202.085:2006 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Definiciones y clasificación. 3ª Edición
- NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal
- ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
- AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos



PRODUCTO ALIMENTICIO: HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA MACA LINAZA Y AJONJOLÍ CON PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, OMEGA 3 FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

A. DESCRIPCIÓN GENERAL:

Es el producto final precocido obtenido de granos cereales, quenopodiáceas, leguminosas, entre otras, previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, y que en conjunto o por separado han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos con adición final de fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. El producto final para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA). Según el flujograma de producción pertenece a la línea de producción de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.

B. REQUISITOS

COMPOSICIÓN

Componente	Cantidad	
	(g)	(%)
Avena cruda en hojuelas	4.99	10.96
Quinua en hojuelas	5.00	10.98
Kiwicha en hojuelas	21.00	46.13
Aceite de sachá inchi (omega 3)	0.09	0.2
Linaza	0.10	0.22
Ajonjolí	1.40	3.08
Proteína aislada de soya	0.70	1.54
Maca en harina	10.00	21.97
Fosfato Tricálcico	2.12	4.66
Mix Vitamínico	0.12	0.26
TOTAL	45.52	100.00



REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

CARACTERÍSTICAS	REQUERIDO
Sabor	Agradable propio del producto.
Color	Blanco amarillento, característico
Olor	Sui géneris de los productos.
Consistencia	Producto seco en hojuelas polvorientas

REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 g de producto)	Mínimo 12.43
Grasa (g / 100 g de producto)	Mínimo 7.71
Carbohidratos (g / 100 g de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 g de producto)	Mínimo 364.71 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0.20
Saponina (g/100 g de producto)	Ausente

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

DONDE:

n: Número de unidades de muestreo a analizar.

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

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

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



REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las Hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada entera se consideran como un adicional.

Vitaminas	Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales	
	En 45.52 g	En 100 g
Vitamina A - µg de retinol ²	Mín. 425	Mín. 933.66
Vitamina C - mg	Mín. 41.5	Mín. 91.17
Tiamina (Vitamina B ₁) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.99
Riboflavina - mg	Mín. 0.49	Mín. 1.08
Vitamina B ₆ - mg	Mín. 0.60	Mín. 1.32
Vitamina B ₁₂ - µg	Mín. 0.46	Mín. 1.01
Niacina - mg	Mín. 5.85	Mín. 12.85
Ácido Fólico - µg	Mín. 41.25	Mín. 90.62

Minerales	Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales	
	En 45.52 g	En 100 g
Hierro - mg	Mín. 10.00	Mín. 21.97
Yodo - ug	Mín. 42.00	Mín. 92.27
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 1021.53
Fósforo - mg	Mín. 390.0	Mín. 856.77
Zinc - mg	Mín. 6.00	Mín. 13.18

C. TIEMPO DE VIDA UTIL

Tres (3) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.

D. ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

ENVASE

Envase primario o bolsa:

² Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg
Página 10 de 20



El producto debe tener como envase primario bolsa- primario de polietileno de alta densidad bilaminado blanco espesor determinado biodegradable de 50 g a 1.0 kg, cuyo uso deberá estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto ofertado.

Herméticamente selladas al calor con adecuado vacío que lo protejan y aseguren su conservación. No deberá permitir la visualización del producto para evitar la reacción con los rayos solares.

El producto terminado deberá estar envasadas en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, por tanto, el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables.

El peso neto por cada bolsa será de 540 g.

Envase secundario o empaque:

El envase exterior o envase secundario será saco -empaque de polipropileno tramado de primer uso revestido con polietileno de espesor determinado biodegradable de empaquetar desde 40 a 100 unidades o bolsas hasta completar pesos de 50 kg.

Características que deberán estar autorizadas a través del Registro Sanitario del producto para su comercialización, brindándoles resistencia contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

Envasado, condiciones y materiales de envases

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

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

- a. No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- b. No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o



niveles superiores a límites máximos permitidos.

- c. Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- d. Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

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

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

ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Condiciones de conservación.
- Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- Programa Vaso de Leche.
- Distribución Gratuita.
- **SLOGAN QUE HACE ALUSIÓN AL CONSUMO DE LECHE MATERNA**
- Prohibida su venta.
- Peso Neto.
- Producto Peruano.
- Indicadores de su preparación en castellano y gráfico de ausencia de la forma de preparación.

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



E. FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD (DE LLEVARSE A CABO)

- ✓ Verter en una olla o contenedor entre 4 a 10 litros de agua dependiendo de la consistencia final deseada, agregar canela o clavo de olor y poner a hervir.
- ✓ Cuando el agua esté tibia disolver en la olla o contenedor un (01) Kg del producto.
- ✓ Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla o contenedor, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos.
- ✓ Finalmente agregar azúcar al gusto y servir tibio o frío al gusto de la palatabilidad del beneficiario.

F. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

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

G. NORMAS TÉCNICAS

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

5.1.1. Transporte y Seguros

Página 13 de 20



Transporte

- Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.
- El medio de transporte debe contar con la documentación necesaria para su circulación y reunir las condiciones de seguridad. El personal que manipula los alimentos deberá contar con carnet sanitario actualizado, guardapolvo, cobertor bucal (mascarilla), guantes y toca para el cabello o gorro (descartable o de tela)

Seguros

Los vehículos de transporte deberán tener su respectivo seguro contra accidentes.

5.1.2. Garantía comercial

Se requiere una garantía comercial de dos (2) meses por defectos de fabricación, entre otros supuestos como hinchamiento de latas en la leche evaporada, o presencia de insectos en las hojuelas, ajenos al uso normal o habitual de los bienes y no detectables al momento que se otorgó la conformidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción a los bienes. Dicha garantía cubre el reemplazo total o parcial del lote afectado en un plazo máximo de cuatro (4) días de haberse notificado al contratista.

5.2. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

Los bienes alimenticios se entregarán en los Almacenes de la entidad, en horario laborable y según el siguiente cronograma de entrega.



N° de entrega	Mes de Referencia	Días Atender	Fecha de entrega	Cantidad		
				Leche evaporada entera (Tarros por 410 g)	Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Proteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales (Bolsas por 540 g)	Kilogramos
1ra.	Julio	31	Hasta 5 días hábiles luego de suscrito el contrato	483.00 tarros	483 bolsas	260.82 Kg
	Agosto	31		483.00 tarros	483 bolsas	260.82 Kg
	Septiembre	30		483.00 tarros	483 bolsas	260.82 Kg
2da.	Octubre	31	16 de octubre de 2023	483.00 tarros	483 bolsas	260.82 Kg
	Noviembre	30		483.00 tarros	483 bolsas	260.82 Kg
	Diciembre	31		483.00 tarros	483 bolsas	260.82 Kg
TOTAL		184		2,898.00 tarros		1,564.92 Kg

5.3. Entregables

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

- Certificados de conformidad (original o copia simple): Análisis organoléptico, fisicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado.
- Declaración Jurada de composición de insumos que conforman el producto entregado.

5.4. Otras obligaciones

Otras obligaciones del contratista

Se precisa que el contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución de la prestación.

Si hubiera un adelanto en el tiempo de entrega se realizar previamente las coordinaciones del caso, y las entregas serán en horario estrictamente que labora el personal de la entidad.

Otras obligaciones de la Entidad

Los pagos parciales correspondientes a las entregas parciales, y de haberse cumplido con toda la documentación entregable y vistos buenos de las instancias correspondientes, no superará como máximo los diez (10) días calendarios después de otorgada la conformidad.

5.5. Adelantos

No se asignarán adelantos

5.6. Subcontratación



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

5.7. Medidas de control durante la ejecución contractual

- La Entidad, se reservan el derecho de efectuar controles de manera inopinada en las plantas de producción cuando lo crea necesario de acuerdo al cronograma de entregas, como política sana para el aseguramiento de la calidad.
- Como medida de control, la entidad mandará analizar el lote entregado por el proveedor, como mínimo en dos (2) oportunidades mientras dure la etapa contractual, bajo el Sistema de Certificación N° 1 o Ensayo de Tipo o de Prototipo, a aquel donde una muestra del producto es ensayada de acuerdo a un método prescrito para verificar su conformidad con una especificación dada.

5.8. Pruebas para la conformidad de los bienes

5.8.1. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

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

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

Los Certificados deben identificar claramente los lotes entregados.

5.9. Forma de pago

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Para 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.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

La conformidad respecto de las especificaciones técnicas de los bienes estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, así como Almacén General dará la conformidad de los bienes que queden bajo su custodia.

5.10. Fórmula de reajuste

No habrá reajuste de precios.

5.11. 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.



Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos al siguiente:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 70,000.00 (cincuenta mil con 00/100 Soles), para cada ítem del paquete; 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 contarán 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/ 10,000.00 (Diez mil con 00/100 Soles) para cada bien del paquete; 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 contarán 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><u>Se consideran bienes similares a los siguientes:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Leche evaporada entera en tarro: Leche evaporada modificada, leche fluidizada UHT, leche evaporada chocolatada.- Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales <p><i>A todos los productos elaborados a base de granos y otros, cuya presentación final fue en hojuelas, en harinas o sus mezclas; que pertenecen a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</i></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 pago¹⁰, correspondientes a un máximo</p>

¹⁰ 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”
(...)

	<p>de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div>Importante <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></div>
--	--

Importante

"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".

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 40] puntos
B. VALORES NUTRICIONALES (Máximo 10 puntos)	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p><u>Leche evaporada entera</u></p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas]</p> <p>De 6.10 % a más [03] puntos</p> <p>De 6.01 a menos de 6.10 % [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [energía]</p> <p>De 120.00 Kcal a más [02] puntos</p> <p>De 119.31 a menos de 120.00 Kcal [01] puntos</p> <p><u>Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preoteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales</u></p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas]</p> <p>De 13.50% g a más [03] puntos</p> <p>De 12.44 a menos de 13.50%</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 40] puntos
	<p>[01] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [energía]</p> <p>De 378.00 Kcal a más</p> <p>[02] puntos</p> <p>De 364.72 a menos de 378.00 Kcal</p> <p>[01] puntos</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO (Máximo 15 puntos)	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>	
<u>Leche evaporada entera</u>	
<p>C.1 Certificado de inspección técnico productivo de planta.</p> <p>Copia simple del certificado de Inspección técnico productivo de planta, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL DA- Perú, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 hasta 100</p> <p>[05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 96</p> <p>[03] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00</p> <p>[01] puntos</p>
<u>Hojuelas Precocidas de Quinoa Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preoteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales</u>	
<p>C.2 Copia simple y legible del <u>certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento</u> a nombre del fabricante; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, haciendo referencia el cumplimiento del D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de <i>almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción)</i>.</p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>Igual a 100</p> <p>[05] puntos</p> <p>De 96.00 a menos de 100</p> <p>[03] puntos</p> <p>De 90.00 a menos de 96.00</p> <p>[01] puntos</p>
<p>C.3 Copia simple y legible del <u>certificado de inspección de capacidad de envasado</u> a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de <i>fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de</i></p>	<p>Envasado semiautomático o automático</p> <p>De 2.30 TM/hora a más</p> <p>[05] puntos</p> <p>De 1.30 a menos de 2.30 TM/hora</p> <p>[03] puntos</p> <p>De 0.50 a menos de 1.30 TM/hora</p> <p>[01] puntos</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 40] puntos
<i>alimentación (línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción).</i>	
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES (Máximo 10 puntos)	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p><u>Leche evaporada entera</u></p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 95.00% [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 93.00% [01] puntos</p>
	<p><u>Hojuelas Precocidas de Quinua Avena Kiwicha Maca Linaza y Ajonjolí con Preoteína Aislada de Soya, Omega 3 Fortificada con Vitaminas y Minerales</u></p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 95.00% [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 93.00% [01] puntos</p>
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS (Máximo 05 puntos)	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹¹</p>	<p>Porcentaje de aceptabilidad de la ración compuesta por los 2 productos alimenticios requeridos.</p> <p>De 96.00 a 100.00 [05] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 96.00 [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 93.00 [01] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²

Importante

¹¹ 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/>).

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

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.

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° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA 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 PAGO¹³

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.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del

contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios,

asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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].

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

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° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵		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 compra¹⁶

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.

¹⁵ 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.

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

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

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

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

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

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ 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 compra²⁰

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.

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

ANEXO N° 2

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará dos (2) día hábil antes de la fecha de presentación de ofertas, a las 11:00 horas, en las Instalaciones de la entidad.

Importante

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

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

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

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

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA] Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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]** [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley 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 empresa²⁴ 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.²⁵

[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.

²⁴ 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.”

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]

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 ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										
4										

²⁶ 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.

²⁷ 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.

²⁸ 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".

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

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC - PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2023-MDH/OEC -
PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN
CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE
IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la
ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO]
lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

**Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa
por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización
correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.*