



# **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



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

| N° | Símbolo  | Descripción  |
|----|--|--|
| 1  | [ABC] / [.....]  | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.   |
| 2  | [ABC] / [.....]  | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3  | <div>Importante</div> <div>• 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>Advertencia</div> <div>• 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>Importante para la Entidad</div> <div>• 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<br>Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm   |
| 2  | Fuente           | Arial   |
| 3  | Estilo de Fuente | Normal: Para el contenido en general<br>Cursiva: Para el encabezado y pie de página<br>Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)  |
| 4  | Color de Fuente  | Automático: Para el contenido en general<br>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<br>11 : Para el nombre de los Capítulos.<br>10 : Para el cuerpo del documento en general<br>9 : Para el encabezado y pie de página<br>Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad<br>8 : Para las Notas al pie |
| 6  | Alineación       | Justificada: Para el contenido en general y notas al pie.<br>Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)  |
| 7  | Interlineado     | Sencillo  |
| 8  | Espaciado        | Anterior : 0<br>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**



# **BASES INTEGRADAS**

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

## **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**ADQUISICION DE INSUMOS (LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR Y HOJUELA DE AVENA PRECOCIDAS X 800 GR) PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA LA ATENCION DE LOS BENEFICIARIOS DURANTE EL AÑO FISCAL 2023 DE LA UNIDAD DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL CARLOS FERMIN FITZCARRALD.**



## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



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

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

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

##### **Importante**

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

#### **1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

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

##### **Importante**

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

#### **1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

##### **Importante**

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



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



*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 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**





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



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 accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### **Importante**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



- *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



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



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)



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



**CAPÍTULO I**  
**GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD  
RUC N° : 20202020098  
Domicilio legal : JR. FITZCARRALD NRO. 504 ANCASH - CARLOS F.  
FITZCARRALD - SAN LUIS  
Teléfono: :  
Correo electrónico: : [MESA DE PARTES VIRTUAL: WWW.FACILITA.GOB.PE/T/3930](http://MESA.DE.PARTES.VIRTUAL:WWW.FACILITA.GOB.PE/T/3930)

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de ADQUISICION DE INSUMOS (LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR Y HOJUELA DE AVENA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES X 800 GR) PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA LA ATENCION DE LOS BENEFICIARIOS DURANTE EL AÑO FISCAL 2023 DE LA UNIDAD DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL CARLOS FERMIN FITZCARRALD, para la atención de 959 beneficiarios por 365 días calendario.

|      | ITEM | CONCEPTO   | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD  |
|------|------|--|------------------|-----------|
| PQTE | I    | LECHE EVAPORADA ENTERA EN TARRO POR 410 GR                               | TARROS           | 69,096.00 |
|      | II   | HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMIAS Y MINERALES X 800 GR | KG               | 9,220.387 |

**Importante para la Entidad**

- En caso de procedimientos de selección según relación de ítems o por paquete consignar el detalle del objeto de estos (descripción, unidad de medida, cantidad, etc.).

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

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado FORMATO 001-2023-MPCFF-GM el 09/02/2023

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

00=RECUROS ORDINARIOS

**Importante**





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



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

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO CORRESPONDE

**1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

**1.8. PLAZO DE ENTREGA**

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

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

| CRONOGRAMA DE ENTREGA |                                     |   |                                       |
|-----------------------|-------------------------------------|---|---------------------------------------|
| N° de Entrega         | Fecha de Entrega                    | Insumos   |                                       |
|                       |                                     | Hojuela de Avena precocidas enriquecida con vitaminas y minerales en bolsas de 800 g. | Leche Evaporada Entera Tarros 410 ml. |
| 1                     | 5 días después de firma de contrato | 2,305.260   | 17,274.00                             |
| 2                     | 01 de Abril 2023                    | 768.420   | 5,758.00                              |
| 3                     | 01 de Mayo 2023                     | 768.420   | 5,758.00                              |
| 4                     | 01 de Junio 2023                    | 768.420   | 5,758.00                              |
| 5                     | 01 de Julio 2023                    | 768.420   | 5,758.00                              |
| 6                     | 01 de Agosto 2023                   | 768.420   | 5,758.00                              |
| 7                     | 01 de Setiembre 2023                | 768.420   | 5,758.00                              |
| 8                     | 02 de Octubre 2023                  | 768.420   | 5,758.00                              |
| 9                     | 01 de Noviembre 2023                | 768.420   | 5,758.00                              |
| 10                    | 01 de Diciembre 2023                | 767.767   | 5,758.00                              |
| <b>TOTAL</b>          |                                     | <b>9,220.387</b>  | <b>69,096.00</b>                      |

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



efecto deben cancelar en:

Pagar en : Oficina de Sub Gerencia de Tesorería de Municipalidad Provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald

Recoger en : Unidad de Logística y Control Patrimonial de la Municipalidad Distrital de Yauya

Costo de bases : es 0.10/100 soles por cada hoja A4.

**Importante**

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

**1.10. BASE LEGAL**

- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225
- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- 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.
- 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)".
- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009, Alimentos Envasados. Etiquetado.
- Norma Técnica Peruana NTP 209.284: 2012. Alimentos cocidos de reconstitución instantánea. Enriquecido lácteo y mezcla fortificada. Requisitos.
- Norma Técnica Peruana NTP 209.284: 2012/COR 1 -2013. Corrigendum 1. Alimentos cocidos de reconstitución instantánea. Enriquecido lácteo y mezcla fortificada. Requisitos.
- Norma Técnica Peruana NTP 2859-1:2013, S-4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal.
- Norma Técnica Peruana NTP 202.085-2015. Leche y productos lácteos. Definiciones y clasificación.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



- Norma Técnica Peruana NIP 202.002:2019. Leche y productos lácteos. Leche evaporada. Requisitos,
- MINSA —ENS-CENAN7 2010. Guía Formulación de la ración del Programa del Vaso de Leche.
- Norma FIL — IDF 113A:1990.
- Norma NTO — ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (2015)
- NTP ISO 2859-2.1999 (Rev 2018).
- NTS 071-MINSAIDIGESA V 0.1. (R.M. 591-2008/MINSA)
- Resolución Ministerial N.º 448-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: - "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Decreto Supremo N° 139-2020-PCM.
- Decreto Supremo N° 031-2020-SA

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

#### DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA :

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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



## LECHE EVAPORADA ENTERA POR 410 GRAMOS.

- e) ~~Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).~~

Declaración jurada donde indique si es fabricante o distribuidor del producto ofertado, Para ampliar la pluralidad de postores. Para el perfeccionamiento del contrato “presentar carta de compromiso, emitida por el fabricante donde indique que es su distribuidor autorizado”. Para asegurar el abastecimiento periódico y regular de los productos ofertados.

### Importante

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

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

### Importante

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

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

- g) Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor y, en caso sea distribuidor, debe presentar una carta original de compromiso, emitida por el fabricante a nombre de la Entidad, donde conste que en caso de ganar la buena pro, se atenderá con el producto ofertado durante toda la relación contractual. para garantizar el abastecimiento periódico y regular de los productos
- h) Copia del Certificado de Conformidad, Calidad o de Inspección de Lote o prototipo del producto ofertado, emitido por un Organismo de Certificación de Productos o de Inspección de Lote acreditado ante el INACAL, o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características Microbiológicas, Físico Químicas, del producto ofertado. **El referido documento**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**también servirá para efectos de acreditar el factor de evaluación Mejoras a los Valores Nutricionales.**

- i) Copia simple y legible del **certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta 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.
- j) Copia simple del **Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP)**, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Debe hacer referencia que se ha inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o la línea de producción de productos lácteos esterilizados (leches evaporadas).
- k) Copia **del Certificado de la Aplicación del sistema HACCP**, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de *Alimentos* y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA, y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- l) Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA.
- m) Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor.
- n) Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.

## **HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES X 800 GR.**

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

### **Importante**

*Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios*





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



*que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.*

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

**Importante**

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

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

- o) Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor y, en caso sea distribuidor, debe presentar una carta original de compromiso, emitida por el fabricante a nombre de la Entidad, donde conste que en caso de ganar la buena pro, se atenderá con el producto ofertado durante toda la relación contractual. para garantizar el abastecimiento periódico y regular de los productos
- c) Copia del Certificado de Conformidad, Calidad o de Inspección de Lote del producto ofertado, emitido por un Organismo de Certificación de Productos o de Inspección de Lote o prototipo acreditado ante el INACAL, o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características Microbiológicas, Físico Químicas, Organolépticas y Toxicológicas del producto ofertado. **El referido documento también servirá para efectos de acreditar el factor de evaluación Mejoras a los Valores Nutricionales.**
- d) Copia simple del Certificado toxicológico, (Relacionado, AUSENCIA DE AFLATOXINAS Y SAPONINAS) Dicho certificado debe ser emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, (Instituto Nacional de Calidad) el certificado deberá encontrarse a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- e) 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 Organismos 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



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



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.**

- f) Copia simple y legible del **certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura (incluye fábrica, almacenes y 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", D.S. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119., Resolución Ministerial No 451-2006/MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación". Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el art. 12° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos precocidos que requieren cocción.
- g) Copia simple del **certificado oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Transporte,** emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación"
- 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 crudos.
- h) Copia **del Certificado OFICIAL de la Aplicación del sistema HACCP**, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del 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, 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", y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente). línea de productos crudos precocidos que requieren cocción.
- i) Copia Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo: limpiado y seleccionado: de avena, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- j) Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor.
- k) Copia simple y legible del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LUMINOSIDAD a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance del D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de fabricación y 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).

- l) Copia de los Certificados Microbiológicos de **los muestreos de superficies inertes** "isopados" (equipos y que intervienen en el proceso de producción), **muestreo ambiental** "plaqueo" (ambientes de las áreas de procesamiento) y **muestreo de superficie viva** "ejuague" (personal del área de envasado). Emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL-DA en cumplimiento de los artículos 46° y 50° del D.S N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. a nombre del postor.
- m) Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.
- n) 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**)
- a) El precio de la oferta en soles. Debe 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:**

- b) 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.
- c) 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



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



Discapacidad<sup>4</sup>.

- d) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

**Importante para la Entidad**

- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
  - e) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).*

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

**Advertencia**

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

### 2.3. 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.
- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>5</sup>. (**Anexo N° 11**)
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</sup>.
- k) **Carta de compromiso, emitida por el fabricante donde indique que es su distribuidor autorizado**.

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

<sup>5</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

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

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

**Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>8</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

<sup>8</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



#### **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 ubicado en **Jr. Fitzcarrald Nro. 504 Ancash - Carlos f. Fitzcarrald - San Luis** - departamento de Ancash (en el horario de 08:00 a 17: 30

#### **2.5. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en FORMA MENSUAL

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

- Recepción del Almacén del Programa del Vaso de Leche.
- Informe del funcionario responsable del Programa del Vaso de Leche de la Subgerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Original o copia simple de los Certificados de análisis de Calidad y de las características Físico Químicas, Organolépticas, Microbiológicas y Toxicológicas, con resultado negativo respecto a saponina. Deberá constar la fecha de producción y la fecha de vencimiento, deberá estar referida al producto ofertado, al stock, vigente a la fecha de presentación de propuestas emitidas por un laboratorio acreditado por el INACAL.
- Declaración Jurada de la composición del producto u origen de los productos y de los insumos utilizados, suscrito por el representante legal del postor, para la elaboración del producto materia de la presente convocatoria, precisándose el porcentaje (%) por cada insumo tanto nacional como importado, en concordancia con el Art.2 ° de la Ley 27712 y el Art.5 ° de la Ley 27470.
- Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- Carta de Autorización (para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor).
- Registro Nacional de Proveedores.

Dicha documentación se debe presentar en la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD. sito en **Jr. Fitzcarrald Nro. 504 Ancash - Carlos f. Fitzcarrald - San Luis** - departamento de Ancash (en el horario de 08:00 a 17: 30).



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### 3.1.1 Consideraciones generales

##### 1) DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de bienes alimenticios para atender a los Beneficiarios del Programa Vaso de Leche, de la Municipalidad Provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald, periodo fiscal 2023.

| ITEM | CONCEPTO  | UNIDAD<br>MEDIDA | DE | CANTIDAD  |
|------|---|------------------|----|-----------|
| 01   | LECHE EVAPORADA ENTERA EN<br>TARRO POR 410 G.                                       | TARROS           |    | 69,096.00 |
| 02   | HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA<br>ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y<br>MINERALES X 800 GRAMOS | KG               |    | 9,220.387 |

##### 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

##### 3.1. Objetivo General:

Mejorar la situación alimentaria nutricional de la población menos favorecida de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD mediante la asistencia alimentaria y desarrollo de capacidades para la mejora de su calidad de vida.



**3.2. Objetivo Específico.**

- 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 alentarías.

**5) NUMERO DE BENEFICIARIOS Y PARAMETROS NUTRICIONALES.**

Se deberá consignar el número de beneficiarios indicando si los mismos son de primera o segunda prioridad. Para ello, se debe tener en cuenta que el artículo 6 de la Ley N° 27470 precisa que el Programa del Vaso de Leche da cobertura a los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche: niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a los niños de 7 a 13 años, ancianos y afectados por tuberculosis.

**6) ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR .**

**6.1 Características y condiciones.**

**CARACTERISTICAS NUTRICIONALES DE LA RACIÓN:**

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

Por lo tanto, para establecer los parámetros de los valores nutricionales mínimos que debe cumplir la ración diaria del programa del Vaso de Leche se tuvo en cuenta lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, y demás normas pertinentes.

**TABLA 01: Requerimiento Mínimo De Energía Por Ración/Día**

|                | <b>CANTIDAD (Kcal)</b> |
|----------------|------------------------|
| Energía Minima | 207                    |

**TABLA 02: Requerimiento Mínimo De Vitaminas Y Minerales Por Ración/Día**

| <b>VITAMINAS</b>           | <b>CANTIDAD</b> |
|----------------------------|-----------------|
| Vitamina A – ug de retinol | 425             |
| Vitamina C – mg            | 41.5            |
| Tiamina – mg               | 0.45            |
| Riboflavina – mg           | 0.49            |
| Vitamina B6 – mg           | 0.60            |





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Vitamina B12 – ug | 0.46            |
| Niacina – mg      | 5.85            |
| Ácido fólico – ug | 41.25           |
| <b>MINERALES</b>  | <b>CANTIDAD</b> |
| Hierro – mg       | 10              |
| Yodo – ug         | 42              |
| Calcio – mg       | 465             |
| Fosforo – mg      | 390             |
| Zinc – mg         | 6               |

**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 se consideran como un adicional.

**7) Características y condiciones de los bienes a contratar.**

**TABLA 03: Descripción y cantidad de los bienes**

| ITEM | ALIMENTO PROPUESTO   | CANTIDAD | UNIDAD |
|------|--|----------|--------|
| I    | Leche Evaporada Entera x 410 gr.   | 82 GR    | Tarro. |
| II   | HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES. (EN BOLSA DE 800 G) | 26.67    | Bolsa  |

**TABLA 05: Distribución Energética**

| CALCULO DE LA RACION PVL DISTRITO DE SAN LUIS 2023   |                                 |              |               |        |        |       |           |       |
|--|---------------------------------|--------------|---------------|--------|--------|-------|-----------|-------|
| CODIGO   | RESULTADOS DE LA INFORMACION    | Cantidad (g) | Carbohidratos |        | Grasa  |       | Proteínas |       |
|  | INSUMOS                         | Gramos       | Gramos        | kcal   | Gramos | kcal  | Gramos    | kcal  |
|  | LECHE EVAPORADA ENTERA          | 82.00        | 8.20          | 32.80  | 5.49   | 49.45 | 5.08      | 20.34 |
| A7   | AVENA HOJUELAS                  | 26.00        | 19.24         | 76.97  | 1.56   | 14.04 | 3.51      | 14.04 |
|  | FOSFATO TRICALCICO              | 0.60         | 0.00          | 0.00   | 0.00   | 0.00  | 0.00      | 0.00  |
|  | PREMIX VITAMINICO               | 0.07         | 0.00          | 0.00   | 0.00   | 0.00  | 0.00      | 0.00  |
|  | TOTAL                           | 108.67       | 27.44         | 109.77 | 7.05   | 63.49 | 8.59      | 34.38 |
|  | ENERGIA TOTAL (Kcal)            | 207.64       | 109.77        |        | 63.49  |       | 34.38     |       |
|  | DISTRIBUCION ENERGETICA         | 100%         | 52.87         |        | 30.58  |       | 16.56     |       |
|  | Requerimiento RM 711-2002-SA/DM | 207 KCAL     | 60-68%        |        | 20-25% |       | 12-15%    |       |
| Nota: Los valores estan dentro de los parametros establecidos en la Resolucion Ministerial N° 711-2002-SA/DM |                                 |              |               |        |        |       |           |       |
| Aporte energético: Proteínas = 4 Kcal. /gr. Grasas = 9 Kcal. /gr. Carbohidratos = 4 Kcal.                    |                                 |              |               |        |        |       |           |       |

**Fuente:** Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017

Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo).

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



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**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 se consideran como un adicional.

| Vitaminas                  | Ración/día a entregar  |  | Base legal referente: R.M. N°711-2002-SA/DM |
|----------------------------|------------------------|--|---|
|                            | Leche Evaporada Entera | Hojuelas De Avena Precocidas Fortificada Con Vitaminas Y Minerales |   |
|                            | 82 g.                  | 26.67 g.   |   |
| Vitamina A - µg de retinol | 0                      | Mín. 425.00  | 425.00                                      |
| Vitamina C – mg            | 0                      | Mín. 41.50   | 41.50                                       |
| Tiamina B1 -mg             | 0                      | Mín. 0.45  | 0.45  |
| Riboflavina – mg           | 0                      | Mín. 0.49  | 0.49  |
| Vitamina B6– mg            | 0                      | Mín. 0.60  | 0.60  |
| Vitamina B12- µg           | 0                      | Mín. 0.46  | 0.46  |
| Niacina – mg               | 0                      | Mín. 5.85  | 5.84  |
| Ácido Fólico - µg          | 0                      | Mín. 41.25   | 41.25                                       |

| Minerales    | Ración/día a entregar  |  | Base legal referente: R.M. N°711-2002-SA/DM |
|--------------|------------------------|--|---|
|              | Leche Evaporada Entera | Hojuelas De Avena Precocidas Fortificada Con Vitaminas Y Minerales |   |
|              | 44 g                   | 42 g   |   |
| Hierro – mg  | 0                      | Mín. 10.00   | 10.00                                       |
| Yodo – µg    | 0                      | Mín. 42.00   | 42.00                                       |
| Calcio - mg  | 0                      | Mín. 465.00  | 465.00                                      |
| Fósforo – mg | 0                      | Mín. 390.00  | 390.00                                      |
| Zinc – mg    | 0                      | Mín. 6.00  | 6.00  |

**FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACION DE LA RACION:**

- Manipular el producto con las manos limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar).
- Disolver el producto 26.67 gr. en 1/2 litros de agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar entre 1/2 litro de agua dependiendo de la consistencia final deseada junto con canela y clavo de olor y poner a hervir.
- Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de 8 -10 minutos contados desde que rompa en hervor.
- Adicionar leche evaporada entera y azúcar al gusto.
- Finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

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

Por cada beneficiario se disolverá y preparará 26.67 g. de hojuelas de avena fortificada con vitaminas y minerales finalmente adicionar 44 g. de leche evaporada entera





### 3.1.2 Consideraciones específicas

## ÍTEM I : PRODUCTO: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 G

### FICHA TÉCNICA: LECHE EVAPORADA ENTERA

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

**Denominación del bien** : LECHE EVAPORADA ENTERA

**Denominación técnica** :

**Tipo de alimentos:** No perecibles

**Grupo de alimentos** : Leche y productos lácteos

**Unidad de medida** : Tarros (410 ml)

**Descripción General:** Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento.

2) **DEFINICIÓN.-** La leche evaporada entera “GLORIA” es leche entera obtenida mediante la extracción de parte del agua contenida en la leche y estandarizada hasta alcanzar la composición centesimal declarada en la etiqueta, además ha sido enriquecida con vitaminas A, C y D.

3) **INGREDIENTES:** Leche entera, emulsificante: lecitina de soya, estabilizantes (SIN 339) (SIN 407) y vitaminas A, C y D.

4) **MODO DE EMPLEO.-** Producto para consumo directo, diluido al gusto en agua hervida o para preparación de postres y comidas. No necesita ningún tratamiento especial para su consumo. Una vez abierto el envase debe conservarse en refrigeración. Este producto está dirigido a público en general.

#### 5) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### a) CARACTERÍSTICAS

La leche evaporada se clasifica de acuerdo a su contenido graso en leche evaporada entera, leche evaporada parcialmente descremada y leche evaporada descremada.

Se podrá adicionar aditivos alimenticios que estén aprobados por el *Codex Alimentarius* en su última versión vigente, en las dosis establecidas para la leche evaporada.

La leche evaporada entera no necesita refrigeración cuando el envase está cerrado herméticamente, almacenándose en una temperatura de medio ambiente; una vez abierto el envase del producto se deberá consumir inmediatamente o refrigerar.

##### b) REQUISITOS

###### i. Documentación obligatoria

- 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,



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

- b) Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor y, en caso sea distribuidor, debe presentar una carta original de compromiso, emitida por el fabricante a nombre de la Entidad, donde conste que en caso de ganar la buena pro, se atenderá con el producto ofertado durante toda la relación contractual. para garantizar el abastecimiento periódico y regular de los productos
- c) Copia del Certificado de Conformidad, Calidad o de Inspección de Lote o prototipo del producto ofertado, emitido por un Organismo de Certificación de Productos o de Inspección de Lote acreditado ante el INACAL, o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características Microbiológicas, Físico Químicas, del producto ofertado. **El referido documento también servirá para efectos de acreditar el factor de evaluación Mejoras a los Valores Nutricionales.**
- d) Copia simple y legible del **certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta a nombre del fabricante**; 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.
- e) Copia simple del **Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP)**, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Debe hacer referencia que se ha inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o la línea de producción de productos lácteos esterilizados (leches evaporadas).
- f) Copia del **Certificado de la Aplicación del sistema HACCP**, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA, y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- g) Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA.
- h) Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor.
- i) Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.

**ii. Atributos del bien**

**Requisitos organolépticos**

**Color** : Blanco a crema

**Olor** : Agradable, libre de olores extraños



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS

FERMÍN FITZCARRALD

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS



**Sabor** : Agradable característico, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.  
**Aspecto** : Líquido Uniforme

La muestra del producto, sometida a una incubación durante 7 días a 35 °C – 37 °C debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, etc.
- Las características sensoriales tales como abombamiento, fugas, color, aspecto, entre otros, no deben diferir sensiblemente de las de una leche esterilizada sin incubar.

### Requisitos físico – químicos

| Característica                                       | Leche Evaporada Entera | Método de Ensayo |
|--|------------------------|------------------|
| Materia grasa (% m/m)                                | Mínimo 7.5             | NTP 202.135      |
| Sólidos no grasos (g/100g)                           | Mínimo 17.5            | *                |
| Sólidos totales (% m/m)                              | Mínimo 25.0            | NTP 202.135      |
| Proteína (N x 6,38) en los sólidos no grasos (% m/m) | Mínimo 34.0            | NTP 202.135      |

(\*) Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la materia grasa.

### iii. Requisitos microbiológicos\*

**Esterilidad Comercial:** El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial entendida como condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

| Análisis                        | Plan de muestreo |   | Aceptación             | Rechazo                   |
|---------------------------------|------------------|---|------------------------|---------------------------|
|                                 | n                | c |                        |                           |
| Prueba de Esterilidad Comercial | 5                | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |

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

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de porción : 100 g  
Porciones por envase : 4

### CANTIDADES POR PORCIÓN

|                    |            |                               |
|--------------------|------------|-------------------------------|
| Energía            | : 122 kcal | Energía de la grasa : 68 kcal |
|                    |            | % Valor Diario                |
| Grasa total (g)    | 7.5        | 12                            |
| Grasa saturada (g) | 4.7        | 24                            |
| Grasas trans (g)   | 0          |                               |
| Colesterol (mg)    | 22.0       | 7                             |
| Sodio (mg)         | 100        | 4                             |



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



|                           |      |    |
|---------------------------|------|----|
| Carbohidratos totales (g) | 10.0 | 3  |
| Azúcares (g)              | 10.0 |    |
| Fibra dietaria (g)        | 0.0  |    |
| Proteínas (g)             | 6.0  | 12 |
|                           |      |    |
| Vitamina A                | 30%  |    |
| Vitamina C                | 10%  |    |
| Calcio                    | 28%  |    |
| Hierro                    | 0%   |    |
| Fósforo                   | 23%  |    |
| Vitamina D                | 30%  |    |

\* Los Porcentajes de Valor Diario están basados en una dieta de 2 000 Calorías.

Los Valores Diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades calóricas.

**iv. CONTAMINANTES**

- El producto debe cumplir las especificaciones requeridas, ser inocuo y tener insumos permitidos en el *Codex Alimentarius* o aquellas permitidas por la autoridad sanitaria nacional competente.
- El producto no debe tener contaminantes, no debe presentar residuos de hormonas y debe estar exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud de los niños y niñas del nivel inicial y primaria de instituciones educativas públicas.
- El producto respetará los límites establecidos por el *Codex Alimentarius*.
- Todos los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos deben ser inocuos y de buena calidad.
- El producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.

**v. RASTREABILIDAD**

En todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad del producto, es decir que se debe asegurar la identificación de los productos desde la recepción hasta la expedición, de forma que se pueda reconstruir documentalmente el historial de un producto para comprobar las verificaciones a que ha sido sometido.

**c) OTROS**

**i. Envase**

**Envase primario:**

- (a) Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aisle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.
- (b) Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad con espesor mínimo de 2.5 milésimos de pulgada y barrera protecto a la luz (coextruido 3 capas blanco, negro y cristal).
- (c) Envase multilaminado compuesto de cartón, aluminio y polietileno (tetra brik). De preferencia deberá presentar abre fácil.

**Envase secundario:** El sobre-empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser bolsón de polietileno de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar sellado térmico o precintado que garantice



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



hermeticidad y seguridad o jabas plásticas reciclables y/o cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

**ii. Tiempo de vida útil**

Mínimo (Nueve) 09) meses contados a partir de la fecha de producción.

**iii. Presentación**

Envases de 410 ml

**Consideración para la modalidad productos:** El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

- a) Grandes: 410 ml.

**iv. Rotulado**

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS.

Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a. Nombre de la entidad
- b. Nombre del producto.
- c. Forma en que se presenta.
- d. Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- e. Peso del producto envasado.
- f. Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- g. Sistema de identificación del lote de producción.
- h. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- i. Nombre del país donde se elaboró el producto.
- j. Número del Registro Sanitario.
- k. Condiciones de conservación.
- l. Valor nutricional del producto.
- m. Nombre del Programa
- n. Prohibida su venta

La información sobre el valor nutricional debe consignarse en el orden siguiente:

- La cantidad de energía expresada en kilocalorías (kcal).
- El número en gramos de proteína, carbohidratos y grasa



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

**v. Transporte**

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

**vi. Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA).

**ITEM II DOCUMENTOS PRODUCTO: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDAS**

**FICHA TÉCNICA DE HOJUELA DE AVENA PRECOCIDAS**

**1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**Denominación del bien:** HOJUELAS DE AVENA

**Denominación técnica:**

**Tipo de alimentos:** No Perecibles

**Grupo de alimentos:** Cereales y derivados

**Unidad de medida:** Kilogramo (kg)

**DEFINICIÓN**

Hojuela de Avena de Grano Entero

Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos.

Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.

**Descripción General:** Es el producto obtenido de granos de avena (*Avena Sativa*, *L* o *Avena bizantina*, *L*) previamente limpiados, secados, estabilizado, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos o no y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregado de sustancias nutritivas u otros ingredientes permitidos.

**2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**CARACTERÍSTICA**

Las Hojuelas de Avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033.

Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS

FERMÍN FITZCARRALD

## ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA BASES INTEGRADAS



Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.

### COMPOSICIÓN

| Ingrediente           | Contenido |
|-----------------------|-----------|
| HOJUELA DE AVENA      | 100.00 %  |
| VITAMINAS Y MINERALES | 2.50 %    |

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, FÍSICAS.

| CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS                 |  |
|--|--|
| Parámetro                                | Límites (%)  |
| Humedad                                  | 10,00 - 11,50  |
| Proteína                                 | 9,50 - 13,60   |
| Fibra cruda (base seca)                  | Max. 3,00  |
| Cenizas                                  | Mín. 1,20  |
| Grasa total                              | Mín. 8,00  |
| Acidez Grasa (expresada en ácido oleico) | Max. 6 % (Como porcentaje de la grasa extraída)  |
| Actividad enzimática                     | (lipasa) Negativa  |
| Aflatoxina Totales (B1-B2-G1-G2)         | Max. 10 ppb  |
| Zearalenona                              | Max. 200 ppb   |
| Deoxinivalenol                           | Max. 750 ppb   |
| Ocratoxina                               | Max. 5 ppb   |
| Residuos de Pesticidas                   | Res.Ex.N°33 de 2010 que fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos y Res.Ex.N°762 de 2011. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Parámetros                  |   |   |                 | Límite por gramo |    |
|-----------------------------|---|---|-----------------|------------------|----|
|                             | n | c | m               | M                |    |
| Recuento Aerobios Mesófilos | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 104              |    |
| Coliformes                  |   | 5 | 2               | <3               | 20 |
| E. Coli                     | 5 | 0 | <3              | --               |    |

Donde:

n = número de unidades de muestras a ser examinadas;

c = número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre “m” y “M” para que el alimento sea aceptable;

m = valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud;

M = valor del parámetro microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud (D.S 977/96).

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| DEFECTOS               |                            |
|------------------------|----------------------------|
| Parámetros             | Límites (100 g de muestra) |
| Hojuelas Gelatinizadas | Max. 5 Unidades            |
| Hojuelas Degeneradas   | 0 Unidades                 |
| Hojuelas Quemadas      | 0 Unidades                 |



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| Granos sin Aplastar      | Max. 1 Unidades            |
| IMPUREZAS                |                            |
| Parámetros               | Límites (100 g de muestra) |
| Cáscaras                 | Max. 4 Unidades            |
| Agujas                   | Max. 2 Unidades            |
| Otros                    | 0 Unidades                 |
| OTROS GRANOS DE CEREALES |                            |
| Parámetros               | Límites (100 g de muestra) |
| Trigo                    | Max. 30 Unidades           |
| Cebada                   | Max. 2 Unidades            |
| Raps                     | Max. 0 Unidades            |
| MALEZAS                  |                            |
| Parámetros               | Límites (100 g de muestra) |
| Ballica                  | 0 Unidades                 |
| Arvejilla                | 0 Unidades                 |
| Rábano                   | 0 Unidades                 |
| Avenilla                 | 0 Unidades                 |
| Otras                    | 0 Unidades                 |
| GRANULOMETRÍA            |                            |
| Parámetro                | Límites (100 g de muestra) |
| Retención                | Malla N° 7 Mín. 60%        |
| Retención                | Malla N°25 Max. 25%        |
| Fondo                    | Max. 6%                    |
| Espesor                  | 0,78 mm a 0,82 mm          |

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA**

|            |   |
|------------|---|
| Apariencia | Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. |
| Color      | Blanco con ligeras tonalidades castaño.   |
| Olor       | Característico a avena tostada y libre de aromas extraños   |
| Sabor      | Característico, exento de sabores extraños.   |

**INFORMACION NUTRICIONAL**

**Porción : ½ taza (70 g)**  
**Porción por envase aprox. : 357 porciones (25 Kg)**

|                      | 100 GR | 1 porción |
|----------------------|--------|-----------|
| Energía (Kcal)       | 376    | 263       |
| Proteínas (g)        | 12.4   | 8.7       |
| Grasa Total (g)      | 6.8    | 4.8       |
| Fibra Dietaria Total | 10     | 7         |





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| Hidratos de Carbono disp (g) | 66.3 | 46.4 |
| Soluble                      | 5.8  | 4.1  |
| Insoluble                    | 4.2  | 2.9  |
| Sodio (mg)                   | 5    | 3.5  |

### ALÉRGENOS

Definición del alérgeno: Gluten

En el caso específico de la avena, sí contiene gluten, pero en un muy bajo índice (menor a 100 mg/Kg) lo cual debe ser considerado tomando en cuenta los distintos niveles de celiaquía a los que se ve afectado ese tipo de consumidores y las necesidades nutricionales que éstos tienen, las cuales pueden ser suplidas en gran parte por este cereal.

### GRUPO VULNERABLE

Personas que padecen celiaquía o intolerancia al gluten.

**Clasificación:** Bajo contenido en gluten < 3 ppm

### DECLARACIÓN OGM

(Organismos genéticamente modificados)

La avena bruta como materia prima y la hojuela como producto final, no son productos genéticamente modificados.

### VIDA ÚTIL

Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 12 meses.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Deberá efectuarse en lugar cerrado, con ventilación protegida del ingreso de insectos, en condiciones óptimas de temperatura y humedad relativa ambiente, separada de productos químicos, maderas, cereales sin procesar o cualquier producto con olores intensos.

### DESCRIPCIÓN DEL ENVASE:

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Tipo de envase primario              | : Saco Polipropileno Termo Laminado             |
| Tipo de envase secundario (opcional) | : Bolsa de polietileno                          |
| Peso                                 | : 800 gramos                                    |
| Color                                | : Blanco con impresión (diseño corporativo)     |
| Sellado                              | : Costura de hilo única, sin saltos ni defectos |

El producto será envasado sólo en sacos de polipropileno o en sacos con bolsa de polietileno en su interior de acuerdo a requerimientos, con un peso no superior a 25 Kg. Los envases estarán cerrados, sin pérdidas de alimento. No presentará cierres de tipo metálico (ganchos o grampas).

### ROTULADO

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a. Nombre de la entidad



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



- b. Nombre del producto.
- c. Forma en que se presenta.
- d. Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- e. Peso del producto envasado.
- f. Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- g. Sistema de identificación del lote de producción.
- h. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- i. Número del Registro Sanitario.
- j. Condiciones de conservación.
- k. Valor nutricional del producto.
- l. Nombre del programa.
- m. Prohibida su venta

## **REQUISITOS**

### **Documentación obligatoria**

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- b) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- p) Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor y, en caso sea distribuidor, debe presentar una carta original de compromiso, emitida por el fabricante a nombre de la Entidad, donde conste que en caso de ganar la buena pro, se atenderá con el producto ofertado durante toda la relación contractual. para garantizar el abastecimiento periódico y regular de los productos
- c) Copia del Certificado de Conformidad, Calidad o de Inspección de Lote del producto ofertado, emitido por un Organismo de Certificación de Productos o de Inspección de Lote o prototipo acreditado ante el INACAL, o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características Microbiológicas, Físico Químicas, Organolépticas y Toxicológicas del producto ofertado. **El referido documento también servirá para efectos de acreditar el factor de evaluación Mejoras a los Valores Nutricionales.**
- d) Copia simple del Certificado toxicológico, (Relacionado, AUSENCIA DE AFLATOXINAS Y SAPONINAS) Dicho certificado debe ser emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, (Instituto Nacional de Calidad) el certificado deberá encontrarse a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- e) Copia simple y legible del **certificado de inspección y evaluación técnico**



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS

FERMÍN FITZCARRALD

### ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA BASES INTEGRADAS



**productiva de planta 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: 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.**

- f) Copia simple y legible del **certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura (incluye fábrica, almacenes y 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”, D.S. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119., Resolución Ministerial No 451-2006/MINSA “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”. Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el art. 12° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos precocidos que requieren cocción.
- g) Copia simple del **certificado oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Transporte**, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”

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 crudos.

- h) Copia **del Certificado OFICIAL de la Aplicación del sistema HACCP**, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del 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, RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente). línea de productos crudos precocidos que requieren cocción.
- i) Copia Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo: limpiado y seleccionado: de avena, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



- j) Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor.
- k) Copia simple y legible del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LUMINOSIDAD a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance del D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de fabricación y 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).
- l) Copia de los Certificados Microbiológicos de **los muestreos de superficies inertes** "isopados" (equipos y que intervienen en el proceso de producción), **muestreo ambiental** "plaqueo" (ambientes de las áreas de procesamiento) y **muestreo de superficie viva** "ejuague" (personal del área de envasado). Emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL-DA en cumplimiento de los artículos 46° y 50° del D.S N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. a nombre del postor.
- m) Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.

#### **INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN/PREPARACIÓN**

Para las Hojuelas de Avena Austral Granos, se recomienda una cocción previa de 3 minutos a temperatura de ebullición.

En las áreas en que se utilice este producto se debe tener la precaución de evitar que se vea expuesto a contaminación microbiológica por mohos, levaduras, enterobacterias y salmonella.

#### **Modo de preparación básica para todas nuestras Hojuelas de Avena:**

1. Vierta 6 cucharaditas (40 g) de hojuelas en un recipiente
2. Agregue azúcar o endulzante a gusto
3. Vierta leche o agua fría o caliente o si prefiere yogur batido
4. Revuelva y estará lista para servir.

#### **Condiciones Óptimas del Transporte**

Debe cumplir con los siguientes requerimientos

- **Contenedor cerrado**  
Debe cumplir con una condición de hermeticidad, salvo por las dos entradas de ventilación que estos equipos poseen. No debe tener entradas de luz ni orificios o daños en el piso, paredes o techo. Además debe encontrarse limpio y seco al momento de la carga. Se cubrirá el piso con polietileno o cartón cuando corresponda.
- **Camiones semi abiertos o con barandas**  
Debe encontrarse limpio al momento de la carga, debe portar cubiertas de polietileno para proteger la carga adicionalmente a la carpa, sus paredes y pisos debe ser lisos y no presentar roturas u oxido.  
La carpa debe estar en buenas condiciones (limpia y ausencia roturas) al igual que las cuerdas o eslingas.
- **Camiones Saide**  
No debe tener entrada de luz ni orificios o daños en el piso, paredes o techo, además debe encontrarse limpio y sin manchas de oxido. En el piso y sobre la carga se debe utilizar cubiertas de polietileno.
- **Furgones**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



Debe cumplir con una condición de hermeticidad, no debe tener entrada de luz u orificios o daños en el piso, paredes o techo, además debe encontrarse limpio y sin manchas de óxido. Si el piso es ranurado (frigoríficos), se debe verificar que no mantenga agua o líquidos contenidos en las ranuras.

**LUGAR Y CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS.**

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Vaso de Leche, sito en la Municipalidad Provincial de Carlos Fermín Fitzcarrald, según cuadro adjunto por el área usuaria.

| CRONOGRAMA DE ENTREGA |                                     |   |                                       |
|-----------------------|-------------------------------------|---|---------------------------------------|
| N° de Entrega         | Fecha de Entrega                    | Insumos   |                                       |
|                       |                                     | Hojuela de Avena precocidas en bolsas de 800 g. | Leche Evaporada Entera Tarros 410 ml. |
| 1                     | 5 días después de firma de contrato | 2,305.260                                       | 17,274.00                             |
| 2                     | 01 de Abril 2023                    | 768.420   | 5,758.00                              |
| 3                     | 01 de Mayo 2023                     | 768.420   | 5,758.00                              |
| 4                     | 01 de Junio 2023                    | 768.420   | 5,758.00                              |
| 5                     | 01 de Julio 2023                    | 768.420   | 5,758.00                              |
| 6                     | 01 de Agosto 2023                   | 768.420   | 5,758.00                              |
| 7                     | 01 de Setiembre 2023                | 768.420   | 5,758.00                              |
| 8                     | 02 de Octubre 2023                  | 768.420   | 5,758.00                              |
| 9                     | 01 de Noviembre 2023                | 768.420   | 5,758.00                              |
| 10                    | 01 de Diciembre 2023                | 767.767   | 5,758.00                              |
| <b>TOTAL</b>          |                                     | <b>9,220.387</b>                                | <b>69,096.00</b>                      |





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

|           |   |
|-----------|---|
| <b>A.</b> | <b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>  |
|           | <p><b><u>Requisitos Item I: Leche Evaporada Entera x 410 Gr:</u></b></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 160,000.00 (Ciento Sesenta Mil Con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>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/ 30,000.00 (treinta mil Y 00/100 SOLES, monto que no supera el 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes todo producto relacionado a programa vaso de leche.</p> <p><b><u>Requisitos Item II: Hojuela de Avena Precocida:</u></b></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 18,000.00 (Disiocho Mil Con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>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/ 20,000.00 (VEINTE MIL Y 00/100 SOLES, monto que no supera el 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes todo producto relacionado a programa vaso de leche.</p> <p><b><u>Acreditación: Ítema I y II</u></b></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>9</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo</p> |

<sup>9</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS

FERMÍN FITZCARRALD

### ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA BASES INTEGRADAS



adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

#### Importante

- 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 documentalente, y no mediante declaración jurada.*





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**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:

**LECHE EVAPORADA ENTERA 410GR**

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

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

| FACTORES DE EVALUACIÓN  | [Hasta 50] puntos  |
|---|--|
| <b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>   |  |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p> | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p><b>Parámetro N° 1 [Proteínas]</b><br/>Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 6.10 g a más <b>[05] puntos</b></p> <p>De 6.0 a menos de 6.10 g <b>[02] puntos</b></p> <p><b>Parámetro N° 2 [Grasa]</b><br/>Grasa (en 100 g)</p> <p>De 6.6 g a más <b>[05] puntos</b></p> <p>De 6.60 a menos de 6.50 g <b>[01] puntos</b></p> |



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



| FACTORES DE EVALUACIÓN  | [Hasta 50] puntos   |
|---|---|
| <b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>  |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>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><br/>Se acreditará mediante certificados oficiales o no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>  |   |
| <p><b>C.1 Certificado oficial de Inspección higiénico sanitario de planta.</b></p> <p>Vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, Decreto Supremo N° 038-2014-SA que modifica el Art. 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</p>   | <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 a 100 [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 96 [03] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>            |
| <p><b>C.2 Certificado de inspección técnico productivo de planta.</b></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 a 100 [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 96 [03] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>            |
| <p><b>C.3 Certificado de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</b></p> <p>A nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL y haciendo referencia que se ha emitido sobre el cumplimiento como mínimo de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA y el Código Internacional Recomendado de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 11969 REV. 4 2003.</p> | <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 a 100 [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 96 [03] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>            |
| <p><b>C.4 Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes Del Distribuidor Donde Figure El Producto Ofertado.</b></p> <p>A nombre del Portor, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL y haciendo referencia que se ha emitido sobre el cumplimiento como mínimo de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA</p>  | <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 a 100 [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 96 [03] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>            |
| <b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>   |   |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p>  | <p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 95.00% [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 92.00% [01] puntos</p> |



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



| FACTORES DE EVALUACIÓN  | [Hasta 50] puntos  |
|---|--|
| <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>  |  |
| <b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>   |  |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>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><br/>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>10</sup></p> | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 05 puntos)</b></p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 96.00 a 100.00 <span style="float: right;"><b>[05] puntos</b></span></p> <p>De 93.00 a menos de 96.00 <span style="float: right;"><b>[02] puntos</b></span></p>  |
| <b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>   |  |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la capacidad de producción y la tecnología de envasado</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación del certificado de capacidad real de producción automática, emitido por una entidad acreditada</p>   | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 05 puntos)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Parámetro N° 01:<br/>TECNOLOGIA DE ENVASADO<br/>AUTOMATICO:</b></p> <p>De 470000 und/hora a más <span style="float: right;"><b>[05] puntos</b></span></p> <p>De 450000 a menos de 470000 und/hora <span style="float: right;"><b>[03] puntos</b></span></p> <p>De 400000 a menos de 450000 und/hora <span style="float: right;"><b>[01] puntos</b></span></p> |
| <b>G. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL</b>   |  |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.</p>   | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 3 puntos)</b></p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad <span style="float: right;"><b>03 puntos</b></span></p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad <span style="float: right;"><b>00 puntos</b></span></p>   |
| <p><b>G.1 Práctica:</b><br/>Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad</p>  |  |

<sup>10</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



|  |   |
|--|---|
| <p>social acorde con el estándar SA 8000:2014<sup>11</sup>.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el “Social Accountability Accreditation Services” (SAAS).</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>12</sup>, y estar vigente<sup>13</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p>  |   |
| <b>H. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA</b>  |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>14</sup></p> <p>El referido certificado debe estar vigente<sup>15</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p> | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 02 puntos)</b></p> <p>Presenta Certificado ISO 37001<br/><b>02 puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 37001<br/><b>00 puntos</b></p> |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>   | <b>100 puntos<sup>16</sup></b>  |

<sup>11</sup> Entre las certificaciones voluntarias más difundidas mundialmente, referidas al desempeño social en aspectos de la responsabilidad social en los lugares de trabajo, se encuentra la correspondiente al estándar SA 8000, propuesto por la Social Accountability International (SAI). La certificación bajo este estándar refiere que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) que cumple con sus requisitos en los siguientes aspectos: Trabajo infantil, trabajo forzoso o bajo coacción, salud y seguridad, libertad de asociación y derecho a la negociación colectiva, discriminación, prácticas disciplinarias, horas de trabajo y remuneración.

<sup>12</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>13</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>14</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>15</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>16</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



**ITEM N° II: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

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

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

| FACTORES DE EVALUACIÓN   | [Hasta 50] puntos  |
|--|--|
| <b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>  |  |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada. O certificado de calidad</p>   | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p><b>Parámetro N° 1 [Proteínas]</b><br/>Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 13.50 g a más <span style="float: right;"><b>[05] puntos</b></span></p> <p>De 13 a menos de 13.90 g <span style="float: right;"><b>[02] puntos</b></span></p> <p><b>Parámetro N° 2 [Grasa]</b><br/>Grasa (en 100 g)</p> <p>De 6.00 g a más <span style="float: right;"><b>[05] puntos</b></span></p> <p>De 6.60 a menos de 7.00 g <span style="float: right;"><b>[02] puntos</b></span></p> |
| <b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>   |  |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante certificados oficiales o no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección</p> |  |



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS

FERMÍN FITZCARRALD

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS



| FACTORES DE EVALUACIÓN   | [Hasta 50] puntos   |
|--|---|
| que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA  |   |
| <p><b>C.1</b> Copia simple y legible del certificado de inspección higiénico - sanitario de fábrica y almacenes.</p> <p>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, DS N° 038-2014-SA., R.M. N° 451-2006/MINSA y R.M. N° 860-2007/MINSA. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación y 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.</p>   | <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 98 a 100 [06] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 98 [03] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>            |
| <p><b>C.2</b> Certificado de inspección oficial técnico productivo de planta.</p> <p>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: 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 Bebida.</p>   | <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 98 a 100 [06] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 98 [03] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>            |
| <p><b>C.3</b> Certificado oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). A nombre del fabricante.</p> <p>Vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas", D.S. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119., Resolución Ministerial No 451-2006/MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación". Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el art. 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos precocidos que requieren cocción.</p> | <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 98 a 100 [06] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 98 [03] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>            |
| <b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>  |   |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p>   | <p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 95.00% [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 92.00% [01] puntos</p> |





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



| FACTORES DE EVALUACIÓN  | [Hasta 50] puntos   |
|---|---|
| Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.   |   |
| <b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>   |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>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><br/>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>17</sup></p>   | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 05 puntos)</b></p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 96.00 a 100.00 [05] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 96.00 [02] puntos</p>   |
| <b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>   |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará en función a la capacidad de producción y la tecnología de envasado</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Se acreditará mediante la presentación del Copia simple y legible del certificado de inspección de capacidad de real de planta a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio el proceso productivo de fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción).</p> | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 07 puntos)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>TECNOLOGIA DE ENVASADO AUTOMATICO:</b></p> <p>ENVASADO AUTOMATICO [07] puntos</p> <p>ENVASADO AUTOMATICO MANUAL [03] puntos</p> <p>ENVASADO MANUAL [01] puntos</p> |
| <b>F. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL</b>   |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.</p>   | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 3 puntos)</b></p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad [03] puntos</p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad [00] puntos</p>  |
| <p><b>F.1 Práctica:</b><br/>Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad</p>  |   |

<sup>17</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



|   |   |
|---|---|
| <p>social acorde con el estándar SA 8000:2014<sup>18</sup>.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el “Social Accountability Accreditation Services” (SAAS).</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>19</sup>, y estar vigente<sup>20</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p>   |   |
| <b>I. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA</b>   |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>21</sup></p> <p>El referido certificado debe estar vigente <sup>22</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p> | <p style="text-align: center;"><b>(Máximo 02 puntos)</b></p> <p>Presenta Certificado ISO 37001<br/><b>02 puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 37001<br/><b>00 puntos</b></p> |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>  | <b>100 puntos<sup>23</sup></b>  |

<sup>18</sup> Entre las certificaciones voluntarias más difundidas mundialmente, referidas al desempeño social en aspectos de la responsabilidad social en los lugares de trabajo, se encuentra la correspondiente al estándar SA 8000, propuesto por la Social Accountability International (SAI). La certificación bajo este estándar refiere que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) que cumple con sus requisitos en los siguientes aspectos: Trabajo infantil, trabajo forzoso o bajo coacción, salud y seguridad, libertad de asociación y derecho a la negociación colectiva, discriminación, prácticas disciplinarias, horas de trabajo y remuneración.

<sup>19</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>20</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>21</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>22</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>23</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**CAPÍTULO V  
PROFORMA DEL CONTRATO**

**Importante**

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

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

**CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

**CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

**CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>24</sup>**

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el

<sup>24</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

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

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>25</sup>**

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

<sup>25</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

**Importante**

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

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

**Importante**

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

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

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

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD*



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



*PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

*LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO]siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”*

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad,





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



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



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>26</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>26</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



**ANEXOS**



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

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

Presente.-

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

|                                       |               |    |    |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |
| MYPE <sup>27</sup>                    |               | Sí | No |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>28</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

<sup>27</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>28</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



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

**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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 1               |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>29</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 2               |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>30</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado ...             |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>31</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |

<sup>29</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento . Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>30</sup> Ibídem.

<sup>31</sup> Ibídem.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



Correo electrónico :

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>32</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>32</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley 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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



## ANEXO N° 4

### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

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

**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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>33</sup>

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

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>34</sup>

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

<sup>33</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>34</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>35</sup>

[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.*

<sup>35</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**Importante para la Entidad**

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
**Presente.-**

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



*principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



- *En caso de contrataciones que conlleven la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir o eliminar, según corresponda*



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>36</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>37</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>36</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>37</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS  
FERMÍN FITZCARRALD**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-MPCFF/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
**BASES INTEGRADAS**



*contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*



[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>38</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>39</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>40</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>41</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>42</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>43</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 4  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>38</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>39</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>40</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>41</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>42</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>43</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>38</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>39</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>40</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>41</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>42</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>43</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO Nº 9

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

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

## ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

**ANEXO Nº 11**

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

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

Señores

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

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

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

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

**Representante legal o común, según  
corresponda**

**Importante**

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