

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

| N° | Símbolo  | Descripción  |
|----|--|--|
| 1  | [ABC] / [.....]  | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.   |
| 2  | [ABC] / [.....]  | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3  | <div>Importante</div> <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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
001-2024-MDO/CS**

**[PRIMERA CONVOCATORIA]**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES:  
“ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS  
ALIMENTICIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE  
CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2024 DE LA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OBAS”**

**OBAS - 2024**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

##### Importante

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

#### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

##### Importante

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

#### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

##### Importante

<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>

*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**

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

**Importante**

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

**3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO**

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

**3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

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

**Importante**

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

**Advertencia**

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

**4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.**

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

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

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

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

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

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OBAS  
RUC N° : 20166892971  
Domicilio legal : JR. HUANUCO (HUANUCO-YAROWILCA-OBAS)  
Teléfono: :  
Correo electrónico: : muniobas@gmail.com

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de **“ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTICIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2024 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OBAS”**

| ITEM | DESCRIPCION   | UNIDAD | CANTIDAD  |
|------|---|--------|-----------|
| I    | LECHE EVAPORADA ENTERA - 410 GR.  | TARRO  | 22,280.00 |
| II   | HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CANIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES-bolsitas de 736 gramos. | KG     | 24,077.18 |

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCION GERENCIAL N° 028-2024-MDO/GM** de fecha **12 de abril de 2024**.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

RECURSOS ORDINARIOS

**Importante**

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

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente procedimiento se rige por el sistema de **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**

**ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS**

| CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE: ITEM I; LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GRAMOS A MAS |  |                               |                 |
|--|--|-------------------------------|-----------------|
| Nº DE ENTREGA  | PLAZO DE ENTREGA EN ALMACÉN                              | MES                           | CANTIDAD        |
| PRIMERA  | A los 10 días calendarios a la suscripción del contrato. | Enero, Febrero, Marzo         | 5,570 latas     |
| SEGUNDA  | 30/05/2024   | Abril, Mayo, Junio            | 5,570 latas     |
| TERCERA  | 27/08/2024   | Julio, Agosto, Setiembre      | 5,570 latas     |
| CUARTA   | 30/10/2024   | Octubre, Noviembre, Diciembre | 5,570 latas     |
| TOTAL  |  |                               | 22,280.00 Latas |

**ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES - SACHET DE 736 GRAMOS**

| CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE: ITEM II; HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES - SACHET DE 736 GRAMOS. |  |                               |                      |
|--|--|-------------------------------|----------------------|
| Nº DE ENTREGA  | PLAZO DE ENTREGA EN ALMACÉN                              | MES                           | CANTIDAD A CONTRATAR |
| PRIMERA  | A los 10 días calendarios a la suscripción del contrato. | Enero, Febrero, Marzo         | 6,019.30 kg          |
| SEGUNDA  | 30/05/2024   | Abril, Mayo, Junio            | 6,019.30 kg          |
| TERCERA  | 27/08/2024   | Julio, Agosto, Setiembre      | 6,019.30 kg          |
| CUARTA   | 30/10/2024   | Octubre, Noviembre, Diciembre | 6,019.28 kg          |
| TOTAL  |  |                               | 24,077.18 kilos      |

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 Soles en Caja de la Entidad, Jr. Huánuco (Huánuco-Yarowilca-Obas), en el horario de 08:00 am 05:00 pm

#### Importante

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

### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31954 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31953 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- 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)".
- Texto Actualizado de la Ley de Contrataciones del Estado Ley N° 30225 aprobado mediante D. S. N° 082-2019-EF, modificado con Decreto Legislativo N° 1444 y Decreto Legislativo N° 31535.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344 2018-EF modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 162-2021 EF, Decreto Supremo N° 234-2023-EF y Decreto Supremo N° 308-2023-EF.
- Directivas del OSCE
- 

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

#### **Importante**

<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/>

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

e) **COPIA SIMPLE DE REGISTRO SANITARIO**

**ITEM I y II**

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

**Importante**

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

f) **Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP**

**ITEM I**

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”.

**ITEM II:**

1. Copia de Resolución de Validación Técnica Oficial del plan HACCP a nombre del fabricante, emitida por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, y LINEA DE PRODUCCION DE: PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, HOJUELAS PRECOCIDAS Y SUS MEZCLAS: en la que debe estar inmerso el nombre del producto: **hojuelas de avena, quinua, kiwicha, cañihua, maca, chia, cebada azucarada enriquecida con vitaminas y minerales, NO SE ACEPTARAN** Validación Técnica Oficial del Plan HACCP en estado de trámite y resoluciones que no logren cumplir y debe estar **vigente hasta la culminación del cronograma de entrega según las Bases del contrato**. De conformidad con el artículo 58-a del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-sa, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “norma sanitaria para la aplicación del sistema haccp en la fábrica de alimentos y bebidas”.

**Importante**

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

**DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS  
CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS;**

**- ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS:**

- Copia del Certificado de Fumigación de la planta de producción, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de fumigación son: Desratización, Desinsectación y Desinfección.
- Copia del Certificado emitido por entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad INACAL, y/o DJ sobre los aportes Físicoquímico, Microbiológico, Organoléptico, sin perjuicio de que la Entidad requiera la presentación de dichos documentos, en la oportunidad de cada entrega, ya que fueron incluidos en la determinación del valor referencial.
- Copia del Certificado oficial de Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos.
- Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de fábrica debe estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas.
- Copia del Certificado oficial de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP referido a la línea de producción, Vigente a la fecha de presentación de propuestas debe estar vigente.
- Copia del certificado de inspección de la capacidad instalada de producción, debe encontrarse vigente a la fecha de la presentación de propuestas.
- El postor deberá de presentar el Protocolo Sanitario preventivo de Bioseguridad frente al COVID-19 firmado por el jefe del departamento de seguridad, nutricionista y biólogo microbiólogo. (Acreditar los profesionales que firman el protocolo)

**- ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES EN PRESENTACIÓN DE 736 GR.**

2. Copia del Registro Sanitario del producto ofertado vigente a la fecha de presentación de propuestas, el cual deberá estar a nombre del fabricante expedido por DIGESA, adjuntar con el D.R. Del VUCE, El postor deberá adjuntar su registro sanitario para verificar su vida útil del producto adjunto con el D.R. Del VUCE y el Certificado de Vida Útil del producto debe realizarse con mayores criterios microbiológicos, según la Resolución Ministerial 591-2008-MINSA
3. Copia del Certificado oficial de Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos Vigente a la fecha de presentación de propuestas, emitido por una entidad acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL. Para acreditar procesamiento primario se presentará autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA, en la que deben estar incluidas las siguientes materias primas y sus operaciones primarias mínimas: Avena (clasificado, seleccionado envasado, Quinua (seleccionado, clasificado, escarificado, lavado, molido, secado natural, envasado; Kiwicha (seleccionado, clasificado, molido, envasado). Cañihua (seleccionado, clasificado, molido, envasado; maca (clasificado, seleccionado, molido, envasado), chía (clasificado, seleccionado, envasado, cebada clasificado, seleccionado, envasado), se considerará válido la presentación del referido documento perteneciente a un tercero o la empresa quien realiza dicha etapa por lo que se acreditará con Carta de compromiso de suministro de alimentos de productos primarios Legalizado y Carta de autorización para el uso de documentos Legalizado que indique específicamente para el presente proceso, emitido por la empresa quien realiza el procesamiento primario Se considerará válido la presentación del referido documento perteneciente a un tercero o la empresa quien realiza dicha etapa por lo que se acreditará con Carta de compromiso de suministro de alimentos de productos primarios Legalizado y Carta de autorización para el uso

de documentos Legalizado que indique específicamente para el presente proceso, emitido por la empresa quien realiza el procesamiento primario.

4. Copia del Certificado de Fumigación de la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha de presentación de propuestas adjuntar certificado, ficha técnica, Autorización DIRESA y plan de Desinfección Desratización, Desinsectación, adjuntando su implementación de los POES. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto con todos los requisitos solicitados. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de Fumigación son Desratización, Desinsectación, Desinfección, limpieza y Reservorio de Agua.
  5. Copia de los Certificados de Calidad de cumplimiento de las características físico químico, microbiológico, organoléptico del bien ofertado, emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten las características antes indicadas.
  6. Copia del certificado de inspección de la capacidad instalada de producción, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha.
  7. Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.
  8. Copia del certificado de inspección de la capacidad de envasado a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL y estar vigente a la fecha.
- Copia del Certificado de inspección higiénico sanitario de transporte oficial expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos precocidos que requieren cocción.
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo Nº 5**)
- h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 6**.
- El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**Importante**

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

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



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

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- b) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>4</sup>.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).
- d) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).

#### **Advertencia**

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

#### **2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

#### **Advertencia**

**De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los**

<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> 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/>

**documentos previstos en los literales e) y f).**

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>6</sup>. **(Anexo N° 11)**
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado <sup>7</sup>.

**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**

- *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>.*

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

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

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

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

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Entidad – sitio en Jr. Huánuco (Huánuco-Yarowilca-Obas),

### **FORMA DE PAGO**

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

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

- Recepción del almacén central dependencia de la Sub Gerencia de Abastecimiento y Control Patrimonial.
- Informe del responsable del Programa del Vaso de Leche y de la Gerencia de Desarrollo Social, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Factura, guía de entrega, copias de certificados de calidad

Dicha documentación se debe presentar en Jr. Huánuco (Huánuco-Yarowilca-Obas),

**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO**

**Importante**

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS PARA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL EJERCICIO 2024**

**1. UNIDAD ORGÁNICA QUE REQUIERE EL BIEN**

SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL.

**2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Contratación del Suministro de Insumos para el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Obas, correspondiente al ejercicio presupuestal 2024.

| ITEM | DESCRIPCION   | UNIDAD | CANTIDAD  |
|------|---|--------|-----------|
| I    | LECHE EVAPORADA ENTERA - 410 GR.  | TARRO  | 22,280.00 |
| II   | HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CANIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES | KG     | 24,077.18 |

**3. FINALIDAD PÚBLICA.**

Contribuir en la alimentación a la población beneficiaria (niños de 0 a 6 años de edad, madres gestantes y en periodo de lactancia) a través de una ración nutricional diaria a la población considerable vulnerable en estado de desnutrición, con el propósito de ayudar a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra, prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

Se determinó el número promedio de Beneficiarios entre niños de 0-6 años, madres gestantes en periodo de lactancia, niños desnutridos y personas con discapacidad, siendo un total de **1,114 beneficiarios consumidores**.

**4. ANTECEDENTES.**

El programa del vaso de leche, es un programa social alimentario que fue creado en enero del 1985 mediante Ley 24059, con la finalidad de abastecer con una ración alimentaria diaria a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia priorizado entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis; así mismo 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. Este programa es administrado por las Municipalidades

distritales y provinciales a nivel nacional, ofreciendo cobertura a los beneficiarios de su jurisdicción territorial. En nuestro caso el Programa del Vaso de Leche es Administrado por la Sub Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad Distrital de Obas..

El Responsable de la Sub Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad Distrital de obas, en cumplimiento del numeral 4.6 del artículo 4° de la Ley N° 27470 modificada por la Ley N° 27712, Ley que Establece las Normas Complementarias para la Ejecución y en aplicación de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a Programas sociales RM N° 451-2006-MINSA; remite su requerimiento para la Contratación del Suministro de Insumos para el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de obas, correspondiente al ejercicio presupuestal 2024.

## **5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION**

### **A. Objetivos General:**

Mejorar la situación alimentaria nutricional de la población beneficiaria mediante la asistencia alimentaria con una ración alimentaria cumpliendo con los nutrientes respectivos de acuerdo a Ley, promoviendo el desarrollo de capacidades para la mejora de su calidad de vida.

### **B. Objetivos Especifico:**

- Brindar un producto de calidad a los beneficiarios cumpliendo con los requisitos de nutrientes conforme a Ley.
- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el programa.
- Mejorar la calidad de vida y estado de nutrición de los beneficiarios (niños de 0-6 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de la ración de alimentos.

### **CALCULO DE LA RACION DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OBAS**

///



GERENCIA REGIONAL  
DE DESARROLLO  
SOCIAL

DIRECCIÓN REGIONAL  
DE SALUD HUÁNUCO



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

### **FORMULACIÓN DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OBAS PARA EL AÑO 2024**

#### **RACIÓN ALIMENTICIA**

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

#### **Composición de alimentos de la ración**

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

La ración formulada para el Programa Vaso de leche de la **Municipalidad Distrital de Obas** da como resultado 100.00 gramos del total de alimentos por ración, es decir compuesta por: **leche evaporada entera** que se combinará con **hojuela de avena, hojuela de quinua, hojuela de kiwicha, hojuelas de cañihua, harina de maca, hojuelas de chia, harina de cebada y sacarosa** con la cual se cubre 249.01 Kcal por beneficiario por día y según las proporciones estipuladas en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM en la siguiente proporción de macro nutrientes: 61.39% (Carbohidratos), 24.55% (Grasas) y 14.06% (Proteínas), la cual nos permite establecer que la formula alimenticia se encuentra adecuadamente balanceada.

| RESULTADOS DE<br>LA<br>FORMULACIÓN                             | Cantidad<br>(g) | Carbohidratos |        | Grasa         |       | Proteínas     |       |
|--|-----------------|---------------|--------|---------------|-------|---------------|-------|
|  |                 | Gramos        | kcal   | Gramos        | kcal  | Gramos        | kcal  |
| <b>TOTAL</b>   | 100.00          | 40.02         | 160.07 | 7.11          | 64.02 | 9.16          | 36.66 |
| <b>Energía total (kcal)</b>                                    | 260.75          | <b>160.07</b> |        | <b>64.02</b>  |       | <b>36.66</b>  |       |
| <b>Distribución energética</b>                                 |                 | <b>61.39%</b> |        | <b>24.55%</b> |       | <b>14.06%</b> |       |
| <b>Requisitos Resolución<br/>Ministerial N° 711-2002-SA/DM</b> |                 | <b>60-68%</b> |        | <b>20-25%</b> |       | <b>12-15%</b> |       |

#### **Aporte energético de la Ración de alimentos:**

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

#### **1. MEZCLA DE CEREALES Y TUBÉRCULO:**

| Nombre del alimento          | Cantidad<br>(g) | Carbohidratos |       | Grasa  |      | Proteínas |      |
|------------------------------|-----------------|---------------|-------|--------|------|-----------|------|
|                              |                 | Gramos        | kcal  | Gramos | kcal | Gramos    | kcal |
| Avena, hojuelas precocidas   | 10.00           | 7.13          | 28.52 | 0.47   | 4.23 | 1.37      | 5.48 |
| Cañihua, hojuelas precocidas | 9.00            | 4.10          | 16.38 | 0.80   | 7.21 | 1.31      | 5.22 |
| Cebada, harina               | 5.00            | 3.99          | 15.94 | 0.04   | 0.36 | 0.39      | 1.54 |





GERENCIA REGIONAL  
DE DESARROLLO  
SOCIAL

DIRECCIÓN REGIONAL  
DE SALUD HUÁNUCO



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

| Nombre del alimento          | Cantidad<br>(g) | Carbohidratos |       | Grasa  |      | Proteínas |      |
|------------------------------|-----------------|---------------|-------|--------|------|-----------|------|
|                              |                 | Gramos        | kcal  | Gramos | kcal | Gramos    | kcal |
| Quinoa, hojuelas precocidas  | 9.00            | 5.68          | 22.72 | 0.67   | 5.99 | 1.25      | 5.00 |
| Kiwicha, hojuelas precocidas | 8.00            | 5.44          | 21.76 | 0.65   | 5.83 | 1.07      | 4.29 |
| Chia, harina                 | 3.00            | 0.95          | 3.82  | 0.98   | 8.78 | 0.70      | 2.81 |
| Maca, harina                 | 4.00            | 3.20          | 12.82 | 0.05   | 0.43 | 0.24      | 0.98 |

## 2. LECHE DE VACA ENTERA

| Nombre del alimento    | Cantidad<br>(g) | Carbohidratos |       | Grasa  |       | Proteínas |       |
|------------------------|-----------------|---------------|-------|--------|-------|-----------|-------|
|                        |                 | Gramos        | kcal  | Gramos | kcal  | Gramos    | kcal  |
| Leche evaporada entera | 45.00           | 4.91          | 19.62 | 3.47   | 31.19 | 2.84      | 11.34 |

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

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

### Aporte de micronutrientes

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

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



GOBIERNO REGIONAL  
**HUÁNUCO**

GERENCIA REGIONAL  
DE DESARROLLO  
SOCIAL

DIRECCIÓN REGIONAL  
DE SALUD HUÁNUCO



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**CARACTERÍSTICAS DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE**

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OBAS PARA EL AÑO – 2024**

| NOMBRE DEL ALIMENTO   | CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS   | PRESENTACIÓN DEL ALIMENTO   | CANTIDAD | UNIDADES | RACIÓN INDIVIDUAL/DÍA |              | RACIÓN SEMANAL (por 7 días) | RACIÓN MENSUAL (por 30 días) | ADITIVOS   | PRESENTACIÓN  |
|-----------------------|--|---|----------|----------|-----------------------|--------------|-----------------------------|------------------------------|--|---|
| Avena                 | avena de primera calidad, de grano seleccionado  | hojuela precocida (escamas o copos)   | 10.00    | gramos   | MEZCLA                | 46.00 GRAMOS | 322.00 gramos               | 1,380.00 gramos              | Mix Plus de Vitaminas y Minerales (según Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM) | <b>Empaque:</b><br>Bolsas de polietileno de alta densidad. La presentación recomendada en cantidades aprox. A la ración semanal para facilitar su uso, manipulación y conservación, es decir en fundas de acuerdo a la cantidad de días de atención |
| Cañihua               | Cañihua seleccionado y limpio de calidad extra (libre de saponina)   | hojuela precocida (escamas o copos)   | 9.00     | gramos   |                       |              |                             |                              |  |   |
| Cebada                | Cebada seleccionada  | Harina selecta  | 5.00     | gramos   |                       |              |                             |                              |  |   |
| Quinua                | Quinua seleccionado y limpio de calidad extra (libre de saponina)  | hojuela precocida (escamas o copos)   | 9.00     | gramos   |                       |              |                             |                              |  |   |
| Kiwicha               | kiwicha seleccionada y limpia de calidad extra (libre de saponina)   | hojuela precocida (escamas o copos)   | 8.00     | gramos   |                       |              |                             |                              |  |   |
| Chia                  | Chia seleccionada y limpia de calidad extra  | hojuela precocida (escamas o copos)   | 3.00     | gramos   |                       |              |                             |                              |  |   |
| Maca                  | Tubérculos seleccionados   | Harina selecta  | 4.00     | gramos   |                       |              |                             |                              |  |   |
| Sacarosa              | Sacarosa en forma cristalizada   | Gránulos sin refinar  | 4.76     | gramos   |                       |              |                             |                              |  |   |
| Vitaminas y minerales | Fosfato tricalcio Premix de vitaminas y minerales  | Polvo de minerales  | 2.24     | gramos   |                       |              |                             |                              |  |   |
| Leche de vaca         | leche de vaca entera, de procedencia conocida, que garantice manipulación higiénica e integridad del mismo | leche de vaca entera evaporada a la mitad y enriquecida con vitamina A, D y C | 45.00    | gramos   | PRODUCTO INDIVIDUAL   | 45.00 GRAMOS | 315.00 gramos               | 1,350.00 gramos              | Vitaminas A, D y C   | <b>Empaque:</b> (teta, tetra pack, bolsa). La presentación recomendada en cantidades aprox. a la ración semanal para facilitar su uso, manipulación y conservación.   |





GERENCIA REGIONAL  
DE DESARROLLO  
SOCIAL

DIRECCIÓN REGIONAL  
DE SALUD HUÁNUCO



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Salud

Centro Nacional de Alimentación y Nutrición

### CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OBAS

| Código | Nombre del alimento                | Cantidad (g) | Carbohidratos |       | Grasa  |       | Proteínas |       |
|--------|------------------------------------|--------------|---------------|-------|--------|-------|-----------|-------|
|        |                                    |              | Gramos        | kcal  | Gramos | kcal  | Gramos    | kcal  |
| A 5    | Avena envasada                     | 10.00        | 7.13          | 28.52 | 0.47   | 4.23  | 1.37      | 5.48  |
| A 10   | Cañihua, hojuelas de               | 9.00         | 4.10          | 16.38 | 0.80   | 7.21  | 1.31      | 5.22  |
| A 19   | Cebada tostada y molida (Chaquepa) | 5.00         | 3.99          | 15.94 | 0.04   | 0.35  | 0.39      | 1.54  |
| A 59   | Quinoa, hojuelas de                | 9.00         | 5.58          | 22.72 | 0.67   | 5.99  | 1.25      | 5.00  |
| A 83   | Kiwicha precocida, hojuelas de     | 8.00         | 5.44          | 21.76 | 0.65   | 5.83  | 1.07      | 4.29  |
| D 24   | Chia, semilla de                   | 3.00         | 0.95          | 3.82  | 0.98   | 8.78  | 0.70      | 2.81  |
| G 7    | Leche evaporada entera             | 45.00        | 4.91          | 19.62 | 3.47   | 31.19 | 2.84      | 11.34 |
| K 2    | Azúcar, rubia                      | 4.76         | 4.63          | 18.51 |        |       |           |       |
| U 14   | Maca, almidón                      | 4.00         | 3.20          | 12.82 | 0.05   | 0.43  | 0.24      | 0.98  |
|        | Fosfato tricalcio                  | 2.12         |               |       |        |       |           |       |
|        | premix de vitaminas y minerales    | 0.12         |               |       |        |       |           |       |

| RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN                        | Cantidad (g) | Carbohidratos |        | Grasa  |       | Proteínas |       |
|---|--------------|---------------|--------|--------|-------|-----------|-------|
|   |              | Gramos        | kcal   | Gramos | kcal  | Gramos    | kcal  |
| TOTAL   | 100.00       | 40.02         | 160.07 | 7.11   | 64.02 | 9.16      | 36.66 |
| Energía total (kcal)                                | 260.75       | 160.07        |        | 64.02  |       | 36.66     |       |
| Distribución energética                             |              | 61.39%        |        | 24.55% |       | 14.06%    |       |
| Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM |              | 60-68%        |        | 20-25% |       | 12-15%    |       |

#### IMPORTANTE:

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



GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD HUÁNUCO  
M.C. ROSA M. SUZ MALPARTIDA  
N.º 29687  
DIRECTOR REGIONAL

## 6. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

### 6.1. CARACTERISTICAS TECNICAS GENERALES

El presente documento contiene las especificaciones técnicas y requerimientos técnicos mínimos, para la adquisición de alimentos para el Programa de Vaso de Leche, está diseñada de acuerdo a la Ley N° 27470, su modificatoria Ley N° 27712, R.M. N° 711-2002.SA/DM, R.M. N° 451-2006 MINSA, Decreto Supremo N° 007-98-SA y demás normas complementarias, y según ración elegido por los beneficiarios del Programa de Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Obas, el mismo que fue elegido en asamblea mayoritaria del Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche, con la participación de las presidentas de los diferentes Comités del Vaso de Leche de la jurisdicción de la Municipalidad Distrital de Obas.

## 6.2. REQUISITOS BÁSICOS

Sera estrictamente de acuerdo a la Ley “27470 y su modificatoria Ley N° 27712, la R.M. N° 711-2002- SA/DM, R.M N° 451-2006 MINSA, Decreto Supremo N° 0007-98-SA y demás normas complementarias, y Normas Técnicas Peruana de INDECOPI.

### R.M. N° 711-2002-SA/DM

**TABLA 1. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE ENERGÍA POR RACIÓN/DÍA**

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

**TABLA 2. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES POR RACIÓN/DÍA.**

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

**Aporte de micronutrientes**

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



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

**TABLA 3. DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA DIARIA POR RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE**

| <b>Descripción</b> | <b>Distribución Energética</b> |    |                      |      |
|--------------------|--------------------------------|----|----------------------|------|
|                    | <b>Porcentaje (%)</b>          |    | <b>Cantidad (gr)</b> |      |
| Proteínas          | 12                             | 15 | 6.21                 | 7.76 |

|               |    |    |       |       |
|---------------|----|----|-------|-------|
| Grasas        | 20 | 25 | 4.6   | 5.75  |
| Carbohidratos | 60 | 68 | 35.19 | 31.05 |

#### **TABLA 4. CUADRO RACIÓN POR BENEFICIARIOS PVL/DÍA**

Del producto elegido por las beneficiarias, se realizó la formulación del producto, quedando la formulación de las raciones en base a los productos elegido por las beneficiarias, concluyéndose que cumple con el requerimiento mínimo de macro nutrientes:

### **7. ESPECIFICACIONES ALIMENTARIAS:**

#### **7.1 INGREDIENTES PROHIBIDOS RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006-MINSA**

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

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

#### **7.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A ADQUIRIR**

##### **RACIÓN ALIMENTICIA**

La ración está compuesta de **LECHE EVAPORADA ENTERA** que se combinará con **HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CANIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES.**, para lograr cubrir el valor nutricional de Macro y Micro nutrientes que debe contener una ración de 207 Kcal para los beneficiarios del programa del Vaso de Leche.

Todos los aditivos alimentarios utilizados en estos productos y los niveles máximos permitidos se sustentarán en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y la legislación nacional.

### **8. COMPOSICION DE MACRO INSUMOS DE LA RACION:**

La ración está integrada por **LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CANIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES -SACHET DE 736 GRAMOS**, Según la Ley N° 27470 más del 90% de los insumos utilizados en la elaboración de la ración deben ser de origen nacional.

#### **ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS**

### **1DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

#### **1.1. LECHE EVAPORADA ENTERA**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL  |                 |                            |        |
|--|-----------------|----------------------------|--------|
| Tamaño de porción  | :               | 100 g para 200 mL diluido. |        |
| Porciones por envase   | :               | 4                          |        |
| Cantidades por porción   |                 |                            |        |
| Energía (kcal / kJ)  |                 | 122 / 511                  |        |
|  | 100 mL diluido* | 100 g                      | % RD** |
| Grasa total (g)  | 3.3             | 6.5                        | 8%     |
| Grasa saturada (g)   | 2.2             | 4.4                        | 22%    |
| Grasas trans (g)   | 0.1             | 0.3                        |        |
| Sodio (mg)   | 66              | 132                        | 7%     |
| Carbohidratos (g)  | 4.9             | 9.9                        | 4%     |
| Azúcares totales (g)   | 4.9             | 9.9                        | 11%    |
| Azúcares añadidos (g)  | 0               | 0                          |        |
| Proteínas (g)  | 3.0             | 6.0                        | 12%    |
| Calcio (mg)  | 105             | 210                        | 21%    |
| Fósforo (mg)   | 90              | 180                        | 26%    |
| Vitamina A (µg RE)   | 120             | 240                        | 30%    |
| Vitamina D (µg)  | 0.8             | 1.5                        | 30%    |
| No es una fuente significativa de fibra dietaria.  |                 |                            |        |
| * Una porción equivale aproximadamente a 200 mL diluido.   |                 |                            |        |
| **Los porcentajes del Requerimiento Diario (%RD) indican en cuanto contribuye un nutriente en una porción de alimento para una dieta diaria. Se utilizan 2000 kcal u 8370 kJ por día para consejos nutricionales generales. Aporte de nutrientes expresados como %RD según CODEX/FDA/UE. |                 |                            |        |
| Los azúcares totales son los azúcares naturales propios de la leche.   |                 |                            |        |

**Presentación: 410 g**  
Tamaño de porción: 100 g  
Porciones por envase: Aprox. 4

**Presentación: 170 g**  
Tamaño de porción: 100 g  
Porciones por envase: Aprox. 1.5

**1.2. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES**

**DEFINICIÓN**

Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la presente Norma Técnica Peruana, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

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

**COMPOSICIÓN CENTESIMAL:**

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Sólidos totales (%) | Mín. 23,0 a mas |
|---------------------|-----------------|

**1.3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

#### REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS

##### 5.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

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

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

#### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Fuente: 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)

#### VIDA ÚTIL

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

#### FORMA DE PREPARACIÓN

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

#### ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

##### 2.1. Envases:

Envases de hojalata electrolítica litografiadas de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos. Su presentación es en envases de 410 gr.

Deberá llevar impreso la denominación **PROGRAMA VASO DE LECHE – LEY N° 24059**.

## **2.2. Embalaje:**

Cajas de cartón corrugado de 48 envases litografiados.

## **2.3. Rotulado:**

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 – para “Alimentos Envasados, Etiquetado” (7ma edición)” y la NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos: Definiciones y clasificación. 3ª Edición

**Además, debe contener la siguiente información:**

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

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

Asimismo, llevará impreso el siguiente texto:

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

## **3. SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN**

Le corresponde realizar la supervisión de la entrega de los productos al responsable de la Unidad del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, juntamente con el responsable de la Unidad de Abastecimiento en lo que le corresponde.

A fin de Garantizar funciones de asistencia técnica en el almacenamiento y el Control de Calidad de los productos alimenticios la Entidad realizara inspecciones al Postor Ganador, para lo cual en su expediente deberá de considerar un profesional con conocimiento en temas de: Con certificación “buenas prácticas de almacenamiento en la industria alimentaria”. Con certificación en “el sistema haccp y su aplicación en la industria alimentaria”. Certificación en “buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria”. Certificación “buenas prácticas de manufactura, sistema Haccp interpretación de la norma NTP ISO/IEC 17020-2012” certificación “determinación y validación de puntos críticos de control en el procesamiento de alimentos” certificación “toxicología de alimentos” certificación en programa de actualización de seguridad y salud en el trabajo en el contexto del covid 19” certificación “microbiología predictiva aplicada a la agroindustria”; con experiencia en capacitaciones a Entidades del Estado y privadas en temas de Programas sociales, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional el cual deberá



adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

#### **REQUISITOS QUE DEBERA PRESENTAR EL POSTOR EN SU EXPEDIENTE:**

- Análisis del bien objeto de la convocatoria (certificado Microbiológico) firmado por biólogo microbiólogo habilitado colegiado. Acreditar.
- Certificado de calidad de Agua potable para el consumo humano de la planta de producción según supremo N° 031-2010-Reglamento calidad del agua para el consumo humano, en caso de ser distribuidor y/o Comercializador presentara el documento del agua empleada en su almacén, certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL.

#### **4. DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA**

**El postor deber acreditar los siguientes requisitos:**

- i) 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”.
- j) Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado, el cual deberá estar a nombre del titular y/o fabricante expedido por DIGESA vigente, de conformidad con los Art. 104° y 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- k) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. N° 022-2001-SA, realizada a las plantas productoras, almacenes de la planta productora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deber ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Deberá adjuntar constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental, emitida por DISA o DIRESA.

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

- l) Copia de los certificados de calidad de cumplimiento de las características físico químico, microbiológico, organoléptico y toxicológico del bien ofertado, emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, vigente a la fecha, que acrediten las características antes indicadas.
- m) Copia del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.

## 5. TRANSPORTE Y SEGUROS

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

## 6. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

Los bienes alimenticios se entregarán en el Almacén de Alimentos de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL OBAS, sito en Jr. Huánuco (Huánuco-Yarowilca-Obas),, provincia de Yarowilca – región Huánuco; en relación al cronograma de entrega de la Municipalidad, la empresa deberá entregar el producto junto con el certificado de conformidad emitido por una certificadora acreditada por INACAL (con o sin el logo de Inacal) o certificado emitido por direcciones regional de salud.

| CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE: ITEM I; LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GRAMOS A MAS |  |                               |                 |
|--|--|-------------------------------|-----------------|
| N° DE ENTREGA  | PLAZO DE ENTREGA EN ALMACÉN                              | MES                           | CANTIDAD        |
| PRIMERA  | A los 10 días calendarios a la suscripción del contrato. | Enero, Febrero, Marzo         | 5,570 latas     |
| SEGUNDA  | 30/05/2024   | Abril, Mayo, Junio            | 5,570 latas     |
| TERCERA  | 27/08/2024   | Julio, Agosto, Setiembre      | 5,570 latas     |
| CUARTA   | 30/10/2024   | Octubre, Noviembre, Diciembre | 5,570 latas     |
| TOTAL  |  |                               | 22,280.00 Latas |

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

### NOTA:

Ahora bien, el referido artículo 121 del Reglamento en el Código Civil. Siendo así debe mencionarse que el artículo 183 del Código Civil, al regular las reglas para el cómputo de plazo, indica en su numeral 5 lo siguiente “El plazo cuyo último día sea inhábil, vence el primer día hábil siguiente.”

El contratista se acoge al cumplimiento estricto de todas las normas sanitarias y de prevención frente a la propagación del virus COVID-19, tanto las emitidas como las que se emitan por el Gobierno Central, así como por las normas internas que emita la **Municipalidad Distrital de Obas**, a fin de garantizar la protección y salud de sus trabajadores y terceros que intervengan en la presente contratación.



El postor deberá de presentar el Protocolo Sanitario preventivo de Bioseguridad frente al COVID-19 firmado por el jefe del departamento de seguridad, nutricionista y biólogo microbiólogo. (acreditar los profesionales que firman el protocolo).

**NOTA IMPORTANTE:**

**EL NO CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DESCALIFICARA LA PROPUESTA.**

**ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CANIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES -SACHET DE 736 GRAMOS.**

**1. GENERALIDADES DE LOS BIENES A CONTRATAR:**

Las hojuelas de quinoa, avena, kiwicha,cañihua,chia,cebada,han sido granos seleccionados pre cocidos, estabilizados, laminados, con adición de harina de maca y azúcar rubia cuyo proceso debe ser continuo a fin de garantizar calidad e inocuidad del producto. Para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa.

Es un producto de alto valor nutritivo, asimismo fortificados con Fosfato tricalcico y premix de vitaminas y minerales que contengan todos los micro nutrientes establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

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

Para la elaboración del producto debe utilizar un mínimo del 90% de insumos de origen nacional conforme lo señala el Artículo 4° de la Ley N° 27470 y debe ceñirse al Decreto Supremo N° 007-98-SA

Composición del Producto: materia prima e Insumos elegidos por losbeneficiarios.

| INSUMOS                         |
|---------------------------------|
| Hojuelas de Quinoa pre cocidos  |
| Hojuelas de Avena Pre cocidos   |
| Hojuelas de cañihua             |
| Hojuelas de Kiwicha Pre cocidos |
| Hojuelas de chia                |
| Hojuelas de cebada              |
| Harina de Maca                  |
| Azúcar Rubia                    |
| Fosfato tricalcico              |
| Premix de Vitaminas y Minerales |

***El postor deberá de presentar el pantallazo VUCE para corroborar que el FOSFATO TRICALCICO se encuentre como aditivo y el Premix de Vitaminas y Minerales dentro de la lista de ingredientes caso contrario será descalificado.***

**1.1. REQUISITOS FISICOS SENSORIALES:**

| DESCRIPCION | CARACTERISTICA REQUERIDA           |
|-------------|------------------------------------|
| Color       | Característico (Crema)             |
| Olor        | Característico                     |
| Sabor       | Característico                     |
| Aspecto     | Hojuelas, copos de aspecto natural |

Las hojuelas de quinua deberán estar libres de saponina.

## 1.2. REQUISITOS FISICO QUIMICOS DE IMPLICANCIA SANITARIA

Los criterios físico químicos de implicancia sanitaria de las hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción se sustentan en la RM N° 451- 2006-MINSA

| PRODUCTO   | Máximo % de Humedad | Máximo % de Acidez (*)           |
|--|---------------------|----------------------------------|
| Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren de cocción.            | 12-12.5             | 0.2 (cebada)<br>6.00 (avena)(**) |
| Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren de cocción.       | 13.5                | 0.2                              |
| Harinas a base de granos, tubérculos, raíces, frutas que requieren cocción | 15                  | 0.15                             |

(\*) Expresada en ácido sulfúrico.

(\*\*) Expresada en ácidos grasos libres.

Se precisa que los criterios Fisicoquímicos de implicancia sanitaria son para productos crudos deshidratados y pre cocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas y otros similares.

## 1.3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

| PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS, OTROS SIMILARES. |           |       |   |   |                 |                 |
|---|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| AGENTE MICROBIANO   | CATEGORIA | CLASE | N | C | Limite por g/ml |                 |
|   |           |       |   |   | m               | M               |
| Aerobios mesófilos  | 2         | 3     | 5 | 2 | 104             | 105             |
| Coliformes  | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Bacillus Cereus   | 8         | 3     | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 104             |
| Mohos   | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 104             |
| Levadura  | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 104             |
| Salmonella/25g  | 10        | 2     | 5 | 0 | 0               | -               |

### Dónde:

N: Número de unidades de muestras para examinar.

C: Número máximo permitido de muestras de unidades de muestras defectuosas entre m y M m: Límite mínimo aceptable para determinar C.

M: Límite máximo permisible para determinar C.

## 2. ENVASE:

**2.1. ENVASE PRIMARIO:** Las bolsas pueden contener las siguientes características polietileno o polipropileno de alta o baja densidad de 1 hasta 7 milésimas de pulgada de espesor.

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

Los sachets en los cuales se presentará el producto llevarán impresos los datos exigidos en la Norma Técnica NTP. 209.038:2003 “Etiquetado de alimentos Envasados” y la NTP 202.085.

En el proceso de envasado, automático o manual, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser termo sellado, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente. El producto se presentará en envase y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria, los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, debe ser de uso alimentario

Los envases que están fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico en su caso deben de cumplir con las siguientes condiciones:

No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser consideradas dañinos para la salud en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.

No podrán Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo o de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser consideradas nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Queda prohibido el uso de envases fabricados con reciclados de papel, cartón plástico de segundo uso (D.S N° 007-08-SA)

Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administración de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

La presente disposición es también aplicable, en lo que corresponde a los laminados, barnices, películas, revestimiento o partes de los envases que están en contacto con los alimentos y bebidas.

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

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

Deben de cumplir con las disposiciones establecidas en el NTP 209.038 del 23-08-94- 5ta edición “Alimentos envasados- Rotulados” y la NTP 202.055, y además se debe indicar el porcentaje de grasa (mm) y el porcentaje de proteínas (m/m).

## 2.2. ROTULADO: (Art. 14° RM N° 451-2006-MINSA)

En cada bolsa primaria del producto especificar claramente lo siguiente:

- a) Nombre de la Municipalidad.
- b) Nombre del producto.
- c) Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Nombre y dirección del fabricante.
- e) Número de registro sanitario.
- f) Fecha de Producción (AA.MM.DD).
- g) Fecha de vencimiento (AA.MM.DD).
- h) Código del lote.
- i) Condiciones de conservación.
- j) Valor nutricional en 100 gramos de producto.
- k) Peso Neto.
- l) Forma de preparación.

La tinta que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxicas), y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.

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

Debe contener mensajes alusivos a la promoción de la lactancia materna.

### 3. MODO DE CONSERVACION Y PERIODO DE VIDA UTIL

El producto no requiere refrigeración, debe ser conservado en un ambiente fresco y seco, el tiempo de vida útil del producto debe ser de 12 meses contados a partir de la fecha de producción tal como lo indica su registro sanitario.

### 4. CERTIFICACIÓN:

Los certificados de calidad sanitaria e inocuidad de los lotes del producto recepcionado deberán ser emitidos por Laboratorios acreditados **ante INACAL**, (Resultados de Análisis físico químicos, organolépticos y microbiológicos), y para efectos de vigilancia sanitaria, las muestras deberán ser tomadas del lote de alimentos que será entregado a la Municipalidad y no de muestra prototipo (se aceptaran certificados de calidad con logo de Inacal y sin el logo de Inacal).

#### **Asimismo, se deberá tener en cuenta lo siguiente:**

La ración alimentaria PVL debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser leche en cualquiera de sus formas y/o enriquecidos lácteos que contenga un mínimo de 90% de insumos nacionales. El cumplimiento de las condiciones de calidad establecido será garantizado mediante certificado de conformidad o calidad con o sin valor oficial realizadas por instituciones autorizadas ante INACAL y los mismos que deberán ser entregados a la oficina de abastecimientos, a fin de proceder al pago correspondiente por las entregas – recepción efectuada.

### 5. REQUISITOS QUE DEBERA PRESENTAR EL POSTOR EN SU EXPEDIENTE:

Análisis del bien objeto de la convocatoria (Certificado Microbiológico) firmado por biólogo microbiólogo habilitado y colegiado.

Acreditar Certificado de Calidad de Agua potable para el consumo humano de la planta de producción en caso de ser distribuidor y/o Comercializador presentara el documento del agua empleada en su almacén.

## 6. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA:

Los Bienes alimenticios se entregarán en el Almacén de Alimentos de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL OBAS sito en Jr. Huánuco S/N Plaza de Armas, Obas, provincia de Yarowilca – región Huánuco; en relación al cronograma de entrega de la Municipalidad, la empresa deberá entregar el producto junto con el certificado de conformidad emitido por una certificadora acreditada por INACAL (con o sin el logo de Inacal) o certificado emitido por direcciones regional de salud.

| CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE: ITEM II; HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES - SACHET DE 736 GRAMOS. |  |                               |                      |
|--|--|-------------------------------|----------------------|
| Nº DE ENTREGA  | PLAZO DE ENTREGA EN ALMACÉN                              | MES                           | CANTIDAD A CONTRATAR |
| PRIMERA  | A los 10 días calendarios a la suscripción del contrato. | Enero, Febrero, Marzo         | 6,019.30 kg          |
| SEGUNDA  | 30/05/2024   | Abril, Mayo, Junio            | 6,019.30 kg          |
| TERCERA  | 27/08/2024   | Julio, Agosto, Setiembre      | 6,019.30 kg          |
| CUARTA   | 30/10/2024   | Octubre, Noviembre, Diciembre | 6,019.28 kg          |
| TOTAL  |  |                               | 24,077.18 kilos      |

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

**NOTA:** Ahora bien, el referido artículo 121 del Reglamento en el Código Civil. Siendo así debe mencionarse que el artículo 183 del Código Civil, al regular las reglas para el cómputo de plazo, indica en su numeral 5 lo siguiente “El plazo cuyo último día sea inhábil, vence el primer día hábil siguiente”.

## 7. FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN

Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar)

- Disolver el producto en 2 litros de agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar agua dependiendo de la consistencia final deseada, 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 mínimo 5 minutos contados desde que rompa el hervor.
- finalmente adicionar leche evaporada entera. La ración se entregará debidamente cocida y/o preparada a los beneficiarios.

## 8. TRANSPORTE Y FLETE

El transporte será en un vehículo apropiado de acuerdo con las especificaciones técnicas del Decreto Supremo N° 0007-98-SA: Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

## 9. CONTROL DE CALIDAD Y SUPERVICION

En materia sanitaria la Municipalidad Distrital de Obas, en mérito a cumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos a nivel del transporte, distribución y consumo final.

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

## 10. SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN

Le corresponde realizar la supervisión de la entrega de los productos al responsable de la Unidad del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, juntamente con el responsable de la Unidad de Abastecimiento en lo que le corresponde.

LA ENTIDAD, A fin de Garantizar la Calidad del Producto, la Entidad realizará inspecciones a la Planta de Producción del Postor Ganador para lo cual deberá de considerar un profesional con conocimiento en temas de: Con certificación "buenas prácticas de almacenamiento en la industria alimentaria". Con certificación en "el sistema haccp y su aplicación en la industria alimentaria". Certificación en "buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria". Certificación "buenas prácticas de manufactura, sistema Haccp interpretación de la norma NTP ISO/IEC 17020-2012" certificación "determinación y validación de puntos críticos de control en el procesamiento de alimentos" certificación "toxicología de alimentos" certificación "en programa de actualización de seguridad y salud en el trabajo en el contexto del covid 19" certificación "microbiología predictiva aplicada a la agroindustria"; con experiencia en capacitaciones a Entidades del Estado y privadas en temas de Programas sociales, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional el cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

## 11. SOBRE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN

De acuerdo a la Ley N°28976 Ley Marco de licencia de funcionamiento TITULO II DE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO los postores adjuntaran en su expediente la licencia de apertura de establecimiento en la que su actividad principal autorizada consigne elaboración, fabricación, almacenamiento, comercialización de: (elaboración y comercialización de hojuelas crudas y precocidas para programas sociales y venta de abarrotes en general) que el estado peruano impulsa en caso de ser distribuidor presentara la documentación del fabricante, A fin de ser verificado por los miembros del comité

El postor deberá de presentar la AUTORIZACION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS del fabricante o del tercero que haga las operaciones primarias en la que deben estar incluidas las siguientes materias primas y sus operaciones: Avena (clasificado, seleccionado envasado, Quinua (seleccionado, clasificado, escarificado, lavado, molido, secado natural, envasado; Kiwicha (seleccionado, clasificado, molido, envasado). Cañihua (seleccionado, clasificado, molido, envasado; maca (clasificado, seleccionado, molido, envasado), chíá (clasificado, seleccionado, envasado, cebada clasificado, seleccionado, envasado)

9. 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. Adicionalmente, deberá adjuntar al registro sanitario copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permitirán corroborar que el producto ofertado y el requerido comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos, independiente de la denominación del bien que puede ser igual o similar al producto requerido. (Art. 105 del D.S. N° 007-98-SA) El postor deberá adjuntar su vida útil del producto debe realizarse con mayores criterios microbiológicos, según la Resolución Ministerial 591-2008-MINSA en caso contrario no se aceptarán registros sanitarios cuya denominación sean distintas será descalificado.

El contratista se acoge al cumplimiento estricto de todas las normas sanitarias y de prevención frente a la propagación del virus COVID-19, tanto las emitidas como las que se emitan por el Gobierno Central, así como por las normas internas que emita la **Municipalidad Distrital de Obas**, a fin de garantizar la protección y salud de sus trabajadores y terceros que intervengan en la presente contratación. el postor deberá de presentar el Protocolo Sanitario preventivo de Bioseguridad frente al COVID-19 firmado por el jefe del departamento de seguridad, nutricionista y biólogo microbiólogo. (acreditar los profesionales que firman el protocolo).

## 12. DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA.

10. Copia de Resolución de Validación Técnica Oficial del plan HACCP a nombre del fabricante, emitida por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, y LINEA DE PRODUCCION DE: PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, HOJUELAS PRECOCIDAS Y SUS MEZCLAS: en la que debe estar inmerso el nombre del producto: **hojuelas de avena, quinua, kiwicha, cañihua, maca, chia, cebada azucarada enriquecida con vitaminas y minerales NO SE ACEPTARAN** Validación Técnica Oficial del Plan HACCP en estado de trámite y resoluciones que no logren cumplir y debe estar **vigente hasta la culminación del cronograma de entrega según las Bases del contrato**. 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”.
11. Copia del Registro Sanitario del producto ofertado vigente a la fecha de presentación de propuestas, el cual deberá estar a nombre del fabricante expedido por DIGESA, adjuntar con el D.R. Del VUCE, El postor deberá adjuntar su registro sanitario para verificar su vida útil del producto adjunto con el D.R. Del VUCE y el Certificado de Vida Útil del producto debe realizarse con mayores criterios microbiológicos, según la Resolución Ministerial 591-2008-MINSA
12. Copia del Certificado oficial de Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos Vigente a la fecha de presentación de propuestas, emitido por una entidad acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL. Para acreditar procesamiento primario se presentará autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA, en la que deben estar incluidas las siguientes materias primas y sus operaciones primarias mínimas: Avena (clasificado, seleccionado envasado, Quinua (seleccionado, clasificado, escarificado, lavado, molido, secado natural, envasado; Kiwicha (seleccionado, clasificado, molido, envasado). Cañihua (seleccionado, clasificado, molido, envasado; maca (clasificado, seleccionado, molido, envasado), chía (clasificado, seleccionado, envasado, cebada clasificado, seleccionado, envasado), se considerará válido la presentación del referido documento perteneciente a un tercero o la empresa quien realiza dicha etapa por lo que se acreditará con Carta de compromiso de suministro de alimentos de productos primarios Legalizado y Carta de autorización para el uso de documentos Legalizado que indique específicamente para el presente proceso, emitido por la empresa quien realiza el procesamiento primario Se



considerará valido la presentación del referido documento perteneciente a un tercero o la empresa quien realiza dicha etapa por lo que se acreditará con Carta de compromiso de suministro de alimentos de productos primarios Legalizado y Carta de autorización para el uso de documentos Legalizado que indique específicamente para el presente proceso, emitido por la empresa quien realiza el procesamiento primario.

13. Copia del Certificado de Fumigación de la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha de presentación de propuestas adjuntar certificado, ficha técnica, Autorización DIRESA y plan de Desinfección Desratización, Desinsectación, adjuntando su implementación de los POES. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto con todos los requisitos solicitados. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de Fumigación son Desratización, Desinsectación, Desinfección, limpieza y Reservorio de Agua.
14. Copia de los Certificados de Calidad de cumplimiento de las características físico químico, microbiológico, organoléptico del bien ofertado, emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten las características antes indicadas.
15. Copia del certificado de inspección de la capacidad instalada de producción, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha.
16. Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.
17. Copia del certificado de inspección de la capacidad de envasado a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL y estar vigente a la fecha.

### **13. CONFORMIDAD DE SUMNISTRO**

La recepción de los bienes adquiridos estará a cargo Responsable del Programa Vaso de Leche y responsable de Almacén de la Entidad, quien estará facultado para exigir al proveedor el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en las Bases.

La conformidad se realizará de acuerdo al procedimiento establecido en el Art. 143 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Decreto Supremo No 350-2015-EF. La Conformidad es responsabilidad del Área Usuaría, en este caso la Subgerencia de Desarrollo Económico y Social, previo ingreso del bien al almacén.

La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días calendario de producida la recepción del bien.

### **14. FORMA DE PAGO**

El pago será periódico de acuerdo a la entrega del bien contratado según cronograma de entrega. Para el trámite del pago, el proveedor deberá remitir una solicitud de pago, adjuntando, el comprobante de pago, copia guía de recepción, copia del contrato, carta de autorización de depósito en cuenta bancaria, certificado de calidad emitido Inacal por cada bien contratado.

El pago se realizará dentro de los quince (15) días calendarios máximo después de la conformidad.

### **15. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

## 16. PENALIDADES

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

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

### Donde:

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

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

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

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

Esta penalidad puede alcanzar un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

### **NOTA IMPORTANTE:**

**EL NO CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DESCALIFICARA LA PROPUESTA.**

**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

**ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS:**

| FACTORES DE EVALUACIÓN  | [50] puntos   |                    |                  |                     |                  |                    |                 |                  |                  |                   |                  |                  |                 |
|---|---|--------------------|------------------|---------------------|------------------|--------------------|-----------------|------------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>   |   |                    |                  |                     |                  |                    |                 |                  |                  |                   |                  |                  |                 |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p> | <p><b>(Máximo 25 puntos)</b></p> <p><b>1.1. Proteínas en los Sólidos no grasos</b></p> <table><tr><td>De 16.50 % o mayor</td><td><b>05 puntos</b></td></tr><tr><td>De 16.00% a 16.49 %</td><td><b>03 puntos</b></td></tr><tr><td>De 15.00 a 15.99 %</td><td><b>01 punto</b></td></tr></table> <p><b>1.2. Materia Grasa %</b></p> <table><tr><td>De 6.50% o mayor</td><td><b>05 puntos</b></td></tr><tr><td>De 6.00% a 6.49 %</td><td><b>03 puntos</b></td></tr><tr><td>De 5.00 a 5.99 %</td><td><b>01 punto</b></td></tr></table> | De 16.50 % o mayor | <b>05 puntos</b> | De 16.00% a 16.49 % | <b>03 puntos</b> | De 15.00 a 15.99 % | <b>01 punto</b> | De 6.50% o mayor | <b>05 puntos</b> | De 6.00% a 6.49 % | <b>03 puntos</b> | De 5.00 a 5.99 % | <b>01 punto</b> |
| De 16.50 % o mayor  | <b>05 puntos</b>  |                    |                  |                     |                  |                    |                 |                  |                  |                   |                  |                  |                 |
| De 16.00% a 16.49 %   | <b>03 puntos</b>  |                    |                  |                     |                  |                    |                 |                  |                  |                   |                  |                  |                 |
| De 15.00 a 15.99 %  | <b>01 punto</b>   |                    |                  |                     |                  |                    |                 |                  |                  |                   |                  |                  |                 |
| De 6.50% o mayor  | <b>05 puntos</b>  |                    |                  |                     |                  |                    |                 |                  |                  |                   |                  |                  |                 |
| De 6.00% a 6.49 %   | <b>03 puntos</b>  |                    |                  |                     |                  |                    |                 |                  |                  |                   |                  |                  |                 |
| De 5.00 a 5.99 %  | <b>01 punto</b>   |                    |                  |                     |                  |                    |                 |                  |                  |                   |                  |                  |                 |

| FACTORES DE EVALUACIÓN   | [50] puntos  |
|--|--|
|  | <p><b>1.3. Sólidos totales</b></p> <p>De 23.00% o mayor <b>05 puntos</b></p> <p>De 20.00 a 22.99 % <b>03 puntos</b></p> <p>De 18.00 a 19.99 % <b>01 punto</b></p> <p><b>1.4. Micronutrientes (en 100gr.)</b></p> <p><b>1.4.1. Vitaminas</b></p> <p><b>- Vitamina A (Ug re)</b></p> <p>De 240.00 o mayor <b>03 puntos</b></p> <p>De 200.00 a 239.00 <b>02 puntos</b></p> <p><b>- Vitamina D (ug)</b></p> <p>De 1.50 o mayor <b>02 puntos</b></p> <p>De 1.00 a 1.49 <b>01 punto</b></p> <p><b>1.4.2. Minerales</b></p> <p><b>- Calcio (mgr)</b></p> <p>De 210.00 o mayor <b>05 puntos</b></p> <p>De 200.00 a 209.00 <b>03 puntos</b></p> |
| <b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>   |  |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><b>Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria de Planta</b><br/><b>(otorgado por entidad acreditada ante INDECOPI)</b></p> <p><b>Certificado de Capacidad Instalada de Producción Total de Tarros</b><br/><b>410 gr. / día</b></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de certificados emitidos por certificadoras acreditadas.</p> | <p><b>(Máximo 15 puntos)</b></p> <p><b>Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria de Planta</b><br/><b>(otorgado por entidad acreditada ante INDECOPI) 7.5 puntos</b></p> <p>- De 99 a 100 puntos <b>7.5 puntos</b></p> <p>- De 96 a 98 puntos <b>04 puntos</b></p> <p>- Mayor de 88 a 95 puntos <b>02 puntos</b></p> <p><b>Certificado de Capacidad Instalada de Producción Total de Tarros 410 gr. / día</b><br/><b>7.5 puntos</b></p> <p>- De 249,001 o mayor Tarros <b>7.5 puntos.</b></p> <p>- De 148,001 a 249,000 Tarros <b>04 puntos.</b></p> <p>- De 100,000 a 148,000 Tarros <b>02 puntos</b></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><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p>- Mayor a 95.00% <b>10 puntos.</b></p>   |

| FACTORES DE EVALUACIÓN  | [50] puntos  |
|---|--|
| <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p> | <p>- De 90,00% hasta 95.00%<br/><b>05 puntos</b></p> |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>  | <b>100 PUNTOS</b>                                    |

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

**ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CANIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES - SACHET DE 736 GRAMOS.**

| 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/>Pi= Puntaje de la oferta a evaluar<br/>Oi=Precio i<br/>Om= Precio de la oferta más baja<br/>PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p><b>[50] puntos</b></p> |

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

**ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MACA, CHIA, CEBADA AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES - SACHET DE 736 GRAMOS**

| FACTORES DE EVALUACIÓN  | [50] puntos   |
|---|---|
| <b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>   |   |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p> | <p><b>(Máximo 20 puntos)</b></p> <p><b>Proteínas</b></p> <p>-De 12.00% a más ..... <b>10 Puntos</b><br/>-Menor de 11.99 %..... <b>5 Puntos</b></p> <p><b>Energía</b></p> <p>-De 361.00 Kcal a mas ..... <b>10 Puntos</b><br/>-Menor a 360.99 Kcal ..... <b>5 Puntos</b></p> |

| FACTORES DE EVALUACIÓN   | [50] puntos   |
|--|---|
| <b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>   |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluarán en función de la mejora de las condiciones de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, para garantizar su calidad sanitaria e inocuidad en protección de la salud de los consumidores beneficiarios de los programas sociales de alimentación.</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales emitidos por organismos de inspección acreditados ante INACAL-DA.</p> | <p><b>(Máximo 20 puntos)</b></p> <p><b>Certificado de capacidad de planta (turno: 8 horas)</b><br/>De 2.55Tm/ Hora a más.....<b>05 Puntos</b><br/>De 2.00 a 2.54Tm/ Hora ..... <b>03 puntos</b><br/>De 1.00 a 1.99Tm/ Hora .....<b>01 punto</b></p> <p><b>Certificado higienico sanitario de planta</b><br/>De 99.99% a Mas .....<b>05 puntos</b><br/>De 93.00% a 99.98% .....<b>03 puntos</b><br/>Menos de 93.00% .....<b>01 punto</b></p> <p><b>Certificado oficial de inspección higiénico sanitario de transporte oficial</b><br/>Igual a 100.00.....<b>05 Puntos</b><br/>De 90.00 a 99.99.....<b>2.5 Puntos</b></p> <p><b>Capacidad de inspeccion de capacidad de envasado automatico</b><br/>De 2.55 Tm/ Hora a más .....<b>05 Puntos</b><br/>De 2.54 TM/Hora a menos.....<b>2.5 Puntos</b></p> |
| <b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>  |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>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><br/>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>  | <p><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p>De 94.00% a más .....<b>10 puntos</b><br/>De 90,00% hasta 93.99% .....<b>05 puntos</b></p>  |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>   | <b>100 PUNTOS</b>   |

#### Importante

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

## 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>9</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

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE 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>10</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>10</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



**Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

**Importante**

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

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

**Importante**

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

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

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

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

**EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.**

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>11</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>11</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).

## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

Presente.-

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

|                                       |               |    |    |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |
| MYPE <sup>12</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>13</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>12</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>13</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO 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>14</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 2               |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>15</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado ...             |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>16</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

<sup>14</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>15</sup> Ibídem.

<sup>16</sup> Ibídem.

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>17</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>17</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



## ANEXO 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 Nº 3

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

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

## ANEXO N° 4

### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

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

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

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

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

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

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

## ANEXO Nº 5

### PROMESA DE CONSORCIO (Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

b) Designamos a **[CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con **[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]**.

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

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

|

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

1. **OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>18</sup>

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

2. **OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>19</sup>

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

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>20</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>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**Importante para la Entidad**

***En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:***

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Representante legal o común, según corresponda

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

***prestación principal y las prestaciones accesorias”.***

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

- ***En caso de contrataciones que 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*



**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>21</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>22</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*

<sup>21</sup> En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

<sup>22</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

*indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

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

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>26</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>23</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>24</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>25</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>26</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>27</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>28</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>26</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 4     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [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 N° 10

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [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 N° 11**

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

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [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] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la  
ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO]  
lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

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

**Representante legal o común, según  
corresponda**

**Importante**

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