

# **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019 y julio 2020

## **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2020 PRIMERA CONVOCATORIA**

#### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS: “LECHE EVAPORADA ENTERA” y  
“MEZCLA DE CEREALES: HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA, SOYA  
INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y  
MINERALES” PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JOSÉ, PERIODO FISCAL 2021.**

---

<sup>1</sup> Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

## 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.

### 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). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

**Importante**

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

## 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

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

#### **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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



**Importante**

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*  
  
*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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.

##### Importante

*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 original, 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 del Reglamento.*

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación

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

**Importante**

*En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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.*

**3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO**

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

**3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

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

**Importante**

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

**Advertencia**

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

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

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

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

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

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

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

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JOSE  
RUC N° : 20184047889  
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS N° 211 – SAN JOSE  
Teléfono: :  
Correo electrónico: : Abastecimento\_mdscj2019@hotmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de bienes alimenticios: **“leche evaporada entera”** y **“mezcla de cereales: hojuelas de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales”** para atender el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de San José, periodo fiscal 2021, según la siguiente relación de ítems:

Ítem	DESCRIPCión DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	Leche evaporada entera	19,240.62	Tarros por 410 g
02	Mezcla de cereales: Hojuelas de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales	12,897.12	Kilogramos

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado RESOLUCIÓN GERENCIAL N° 191-2020 el 22 de diciembre del 2020.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos ordinarios y Recursos determinados

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se distribuye la Buena Pro

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO



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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes alimenticios se entregará en los Almacenes de la entidad, en un plazo máximo de tres (3) días calendarios luego de recibida la orden de compra respectiva.

- Para la primera entrega, la orden de compra será emitida al día siguiente de la firma de contrato.
- Para la segunda y demás entregas, con fines de la firma de contrato se elaborará un cronograma de entrega de órdenes de compra.

N° de entrega	Mes de Referencia	Días de atención	N° de Beneficiarios	Cantidad	
				Leche evaporada entera (Tarros por 410 g)	Mezcla de cereales: Hojuelas de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales. Bolsas por 1.00 Kg
1	Enero	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
2	Febrero	28	751	1502.00 tarros	989.37 bolsas
3	Marzo	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
4	Abril	30	751	1577.10 tarros	1060.04 bolsas
5	Mayo	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
6	Junio	30	751	1577.10 tarros	1060.04 bolsas
7	Julio	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
8	Agosto	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
9	Septiembre	30	751	1577.10 tarros	1060.04 bolsas
10	Octubre	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
11	Noviembre	30	751	1577.10 tarros	1060.04 bolsas
12	Diciembre	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
<b>TOTAL</b>		<b>365</b>		<b>19 240.62 tarros</b>	<b>12 897.12 bolsas</b>

### 1.10. 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/5.00 (cinco con 00/100 Soles) en caja de la entidad y recabar las Bases.

#### Importante

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Decreto de Urgencia N° 014-2019 que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- Decreto de Urgencia N° 015-2019 de aprueba el Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2020.
- Ley N° 24059 que crea EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE EN TODOS LOS MUNICIPIOS PROVINCIALES DE LA REPÚBLICA.
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.

- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de Mayo de 2006.
- Modifican artículo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales". RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 860- 2007/MINSA.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"
- Decreto Legislativo N° 1444. Decreto Legislativo que modifica la Ley N° 30225, Ley de contrataciones del estado
- DECRETO SUPREMO N° 344-2018-EF. Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF. Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF. Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la ley N° 30225
- Código civil

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.

#### Importante

*De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.*

### 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

#### ITEM 01: LECHE EVAPORADA ENTERA

- 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.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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.

<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/>

**(Anexo N° 2)**

- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) La entidad ha determinado que, adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, el postor deba presentar lo siguiente:

- ☛ Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta y almacenes del fabricante. El mismo que debe ajustarse a lo establecido en el **D.S. N° 022-2001-SA y sus anexos**, y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades mínimas a reportar: *desinfección, desinsectación y desratización*.

En caso de que el postor sea fabricante, bastará que presente el certificado de la planta, siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén se encontrarse ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso de 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 la planta y almacenes a nombre del fabricante

Así mismo deberán Adjuntar la constancia que acredite que se encuentre Autorizado por el MINSA a fin de dar cumplimiento al D. S. N° 022-2001-SA.

- ☛ Declaración Jurada, o una ficha técnica que recopila la información del cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y de micronutrientes del bien ofertado visado por un Ing. En Industrias Alimentarias o Ing. Agroindustrial debidamente colegiado y habilitado; o en su defecto, copia simple del Certificado de Conformidad del producto ofertado; que acrediten el cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y de micronutrientes del bien ofertado consignadas en el numeral 3.1 del CAPÍTULO III de las Bases.

- ☛ Copia simple del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas.

*En atención al **Pron. N° 333-2015/DSU**, cabe precisar que lo relevante es que el producto ofertado por los postores cuente con registro sanitario, independientemente de quien sea su titular y establecimiento, por lo que, en el caso de un consorcio, el registro sanitario podría estar inclusive a nombre de un tercero que no es miembro del consorcio.*

- ☛ Copia simple del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas.

Debe hacer referencia que se ha inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o la línea de producción de **productos lácteos esterilizados (leches evaporadas)**.

- ☛ Copia simple del certificado de inspección de seguridad de envase, donde quede evidenciado que los envases son seguros e inocuos para el envasado de alimentos dándole seguridad de manipuleo y almacenamiento, emitidos por un Organismo de Certificación que se encuentra en el listado de acreditados ante el INACAL, vigentes a la fecha de presentación de ofertas.

- ☛ Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá

ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2º de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4º de la Ley 27470. **Anexo N° 7**

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>4</sup>
- 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 N° 5**)
- h) El precio de la oferta en **Soles (S/)** debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el **Anexo N° 6** en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el **Anexo N° 6**, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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.

**ITEM 02: MEZCLA DE CEREALES: HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**

- 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.  
  
El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.  
  
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>5</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.*

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<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/>

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) La entidad ha determinado que, adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, el postor deba presentar lo siguiente:

☞ Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta y almacenes del fabricante. El mismo que debe ajustarse a lo establecido en el **D.S. N° 022-2001-SA y sus anexos**, y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades mínimas a reportar: *desinfección, desinsectación y desratización*.

En caso de que el postor sea fabricante, bastará que presente el certificado de la planta, siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén se encuentra ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso de 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 la planta y almacenes a nombre del fabricante

Así mismo deberán Adjuntar la constancia que acredite que se encuentre Autorizado por el MINSA a fin de dar cumplimiento al D. S. N° 022-2001-SA.

☞ Copia simple del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas.

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)**

*En atención al **Pron. N° 333-2015/DSU**, cabe precisar que lo relevante es que el producto ofertado por los postores cuente con registro sanitario, independientemente de quien sea su titular y establecimiento, por lo que, en el caso de un consorcio, el registro sanitario podría estar inclusive a nombre de un tercero que no es miembro del consorcio.*

☞ Declaración Jurada, o una ficha técnica que recopila la información del cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y de micronutrientes del bien ofertado visado por un Ing. En Industrias Alimentarias o Ing. Agroindustrial debidamente colegiado y habilitado; o en su defecto, copia simple del Certificado de Conformidad del producto ofertado; que acrediten el cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y de micronutrientes del bien ofertado consignadas en el numeral 3.1 del CAPÍTULO III de las Bases.

☞ Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2º de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4º de la Ley 27470. **Anexo N° 7**

☞ Copia simple y legible del **certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta** a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la



fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA

“Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,

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

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes, o en su defecto con una copia de la Declaración Jurada del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.

- ☛ Copia simple y legible del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (INCLUYE FÁBRICA, ALMACENES Y TRANSPORTE)** a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA “REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”, D.S. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119., RESOLUCION MINISTERIAL No 451-2006/MINSA “NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACION DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACION”

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de *fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción*.

- ☛ Copia simple y legible del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO** a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA, DS N° 038-2014-SA., R.M. N° 451-2006/MINSA.

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

- ☛ Copia simple y legible del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LUMINOSIDAD** a nombre del fabricante; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance del D.S. N° 007-98-SA “REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”.

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

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>6</sup>
- 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 N° 5)**
- h) El precio de la oferta en **Soles (S/)** debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el **Anexo N° 6** en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el **Anexo N° 6**, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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) 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>7</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) ***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.***

#### Advertencia

<sup>6</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>7</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



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

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : [.....]

Banco : [.....]

N° CCI<sup>8</sup> : [.....]

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>9</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>10</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*

<sup>8</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>9</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/>

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

**Importante**

*lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, 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 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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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>11</sup>.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad, sito en Plaza de Armas N° 211 San José

## **2.6. FORMA DE PAGO**

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

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

- Recepción del Responsable de Almacén General.
- Informe del funcionario responsable: Responsable de la oficina del Programa Vaso de Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

<sup>11</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad, sito en Plaza de Armas  
N° 211 San José

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS: “**LECHE EVAPORADA ENTERA**” y “**MEZCLA DE CEREALES: HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**” PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JOSÉ, PERIODO FISCAL 2021.

#### B. FINALIDAD PÚBLICA

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

#### C. ANTECEDENTES

- Acta de elección de insumos alimenticios para la ración nutricional por parte del comité de Administración reconocido por la Municipalidad; luego de que las representantes de las Organizaciones de base alcanzarán sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias.
- Formulación de la ración alimenticia del PVL utilizando los insumos propuestos por la Organización Social de Base, elaborada por personal de salud que integra el Comité de Administración, como representante del Ministerio de Salud.

#### D. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

##### Objetivo General:

En la actualidad se ha reafirmado, el objetivo principal del Vaso de Leche es la Seguridad Alimentaria, entendida como el acceso de todos, todo el tiempo, a suficiente alimentos para tener una vida activa y saludable.

##### Objetivos Específicos:

- Contribuir a mejorar el nivel nutricional y el nivel de vida.
- Suministrar diariamente una ración complementaria a los niños, a las madres gestantes y lactantes. a través de los comités de vaso de leche del distrito.
- Estimular el desarrollo de formas de organización comunal en especial de la población femenina que permitan acciones conducentes a elevar el nivel de vida y conciencia.
- Búsqueda de alternativas de solución al problema alimentario.

## E. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

La Municipalidad Distrital de San José a través del Programa Vaso de Leche atenderá a su población beneficiaria del Programa Vaso de Leche, periodo 2020 con 26.95 gramos de leche evaporada entera y 47.05 gramos de mezcla de cereales: Hojuelas de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales.

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

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD	PROTEÍNAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS	
		(g)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
*	Leche Evaporada Entera	26.95	1.6	6.41	2.02	18.19	2.68	10.73
A 7	Avena, hojuela cruda	7.81	1.04	4.15	0.31	2.81	4.81	19.24
A 59	Quinua, hojuelas de	10.00	1.39	5.56	0.74	6.66	6.31	25.24
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	21.00	2.81	11.26	1.7	15.31	14.28	57.12
D 4	Aceite vegetal de girasol	0.50	0	0	0.5	4.5	0	0
T 75	Frejol soya, harina integral tostada	1.50	0.61	2.43	0.35	3.16	0.36	1.43
U 14	Maca, almidón	4.00	0.24	0.98	0.05	0.43	3.2	12.82
	Fosfato Tricálcico	2.12						
	Mix Vitaminico	0.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD	PROTEÍNAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
	(g)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
<b>TOTAL</b>	<b>74.00</b>	<b>7.69</b>	<b>30.76</b>	<b>5.67</b>	<b>51.03</b>	<b>31.64</b>	<b>126.56</b>
<b>ENERGÍA TOTAL (Kcal)</b>	<b>208.35</b>	30.76		51.03		126.56	
<b>DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA</b>		14.76%		24.49%		60.74%	
<b>REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM</b>		<b>12-15%</b>		<b>20-25%</b>		<b>60-68%</b>	

REQUISITOS SEGÚN RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			
Tamaño de Ración	PROTEÍNAS (g)	GRASAS (g)	CARBOH. (g)
	De 6.21 a 7.76	De 4.6 a 5.75	De 31.05 a 35.19
74.00	<b>7.69</b>	<b>5.67</b>	<b>31.64</b>

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

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

Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)

\* Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

### Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales por ración/día.

Para cumplir con los requisitos de vitaminas y minerales debe recomendarse la fortificación del producto en polvo (ya sea harinas u hojuelas) en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes del producto complementario (leche evaporada entera) y los contenidos naturalmente en los ingredientes se consideran como un plus.

De acuerdo con las diversas marcas de fortificantes para el Programa del Vaso de Leche existentes en el mercado se requiere en promedio de aproximadamente 2,24 gramos por ración.

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día
	En 26.95 gramos de leche evaporada	En 47.05 g de Hojuelas de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales NRIQUECIDA CON VITAMINAS y MINERALES.	
Vitamina A - µg de retinol <sup>12</sup>	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C – mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B <sub>1</sub> - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina – mg	0	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B <sub>6</sub> – mg	0	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina – mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25

Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día
	En 26.95 gramos de leche evaporada	En 47.05 g de Hojuelas de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales NRIQUECIDA CON VITAMINAS y MINERALES.	
Hierro – mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo – µg	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	0	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo – mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc – mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00

#### **FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN NUTRICIONAL**

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

<sup>12</sup> Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg

**Por cada beneficiario se disolverá y preparará 47.105 g de mezcla de cereales: Hojuelas de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales y adicionar 26.95 g de leche evaporada.**

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

### **LECHE EVAPORADA ENTERA**

#### **E.1 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:**

Grasa (%)	Mín. 7,5
Sólidos totales (%)	Mín. 25,0

##### **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.**

##### **➤ REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

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

##### **➤ REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS**

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES	Métodos de Ensayo
Grasa (%)	Mín. 7.50	NTP 202.135
Sólidos Totales (%)	Mín. 25.0	NTP 202.135
Proteína (%)	Mín. 6.00	
Proteínas en los SNG (%)	Mín. 34	NTP 202.135
Energía (Kcal.)	Min. 130.30	-
Acidez expresada en gr. de ácido Láctico /100 gr. de leche	Max. 0.45	-
Peso Neto (g)	410 g	-

##### **➤ REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

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

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



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

Incubación durante 7 días a 35 - 37 °C

Método de Ensayo : ISO 4833 : 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.

AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products

**Dónde:**

n: Número de envases muestreados.

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

➤ **INFORMACIÓN NUTRICIONAL.** - Contenido por envase:

NUTRIENTES	CONTENIDO por 410 g	CONTENIDO por 100 g
Proteínas (g)	24.395	5.95
Carbohidratos (g)	Por diferencia.	
Grasa (g)	30,8	7,5
Calcio (mg)	902,0	220,0
Fósforo (mg)	738,0	180,0
Vitamina A (UI)	3 280	800
Vitamina C (mg)	45,0	11,0
Energía (kcal)	537.51	131.10

➤ **VIDA ÚTIL.**

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

**E.2 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO**

**Envases**

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

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

**Embalaje**

Cajas de cartón corrugado de 48 envases por 410 g

**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.
- h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.

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

Asimismo, llevará impreso el siguiente texto:

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

### **E.3 FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

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

### **E.4 TRANSPORTE Y SEGUROS**

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

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

### **E.5 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS**

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

FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS “. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006

- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- DECRETO SUPREMO N° 007-2017-MINAGRI. Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

#### **E.6 NORMAS TÉCNICAS**

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado
- NTP 202.085:2006 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Definiciones y clasificación. 3ª Edición
- NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal
- ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
- AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos

#### **E.7 VISITA Y MUESTRAS**

La Entidad, se reservan el derecho de efectuar controles de manera inopinada en las plantas de producción cuando lo crea necesario de acuerdo al cronograma de entregas, como política sana para el aseguramiento de la calidad.

#### **E.8 PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

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

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

El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 202.002:2007/AD 01:2010 LECHE Y PRODUCTOS. Muestreo Simple. Inspección REDUCIDA NIVEL S-1. AQL 2.5% (ANÁLISIS FÍSICO -QUÍMICOS).

NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004) 2010.

**MEZCLA DE CEREALES: HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**

**E.9 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES**

**DESCRIPCIÓN GENERAL:**

Es el producto precocido obtenido de granos y leguminosas previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, y que han sido laminados para formar hojuelas, escamas, copos o harinas; a los que se agrega fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes que cubren la demanda nutricional tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Ésta mezcla para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA).

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

La mezcla de cereales: Hojuelas de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales será un alimento elaborado bajo la siguiente composición:

ALIMENTO/INSUMO	CANTIDAD	
	En ración	En 100%
Kiwicha tostada en hojuelas	21.00	44.63
Quinua en hojuelas	10.00	21.25
Avena en hojuelas	7.81	16.6
Maca en almidón	4.00	8.5
Frejol soya, harina integral tostada	1.50	3.19
Aceite vegetal de girasol	0.50	1.06
Fosfato Tricálcico	2.12	4.51
Mix Vitamínico	0.12	0.26
<b>TOTAL</b>	<b>47.05</b>	<b>100.00</b>

**B. REQUISITOS**

**a. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

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

**b. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS**

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 12.94
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 7.76
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 367.74 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponina	Ausente

### c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

DONDE:

**n:** Número de unidades de muestreo a analizar.

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

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

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

### d. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

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

Vitaminas	En 47.05 g	En 100 g	Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
Vitamina A - $\mu$ g de retinol <sup>13</sup>	Mín. 425	Mín. 903.29	Mín. 425
Vitamina C – mg	Mín. 41.5	Mín. 88.20	Mín. 41.5
Tiamina (Vitamina. B <sub>1</sub> ) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.96	Mín. 0.45
Riboflavina – mg	Mín. 0.49	Mín. 1.04	Mín. 0.49

<sup>13</sup> Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900  $\mu$ g

Vitamina B <sub>6</sub> – mg	Mín. 0.60	Mín. 1.28	Mín. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	Mín. 0.46	Mín. 0.98	Mín. 0.46
Niacina – mg	Mín. 5.85	Mín. 12.43	Mín. 5.85
Ácido Fólico - µg	Mín.41.25	Mín. 87.67	Mín.41.25

Vitaminas	En 47.05 g	En 100 g	Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
Hierro – mg	Mín. 10.00	Mín. 21.25	Mín. 10.00
Yodo – ug	Mín. 42.00	Mín. 89.27	Mín. 42.00
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 988.31	Mín. 465.0
Fósforo – mg	Mín. 390.0	Mín. 828.91	Mín. 390.0
Zinc – mg	Mín. 6.00	Mín. 12.75	Mín. 6.00

**e. TIEMPO DE VIDA UTIL**

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

**E.10 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO**

**Envase primario o bolsa:**

El producto debe estar contenido en bolsa de polietileno bilaminados co extruido de colores opacos con barrera protectora de luz, con un espesor mínimo de 70 micras por lámina de 100 g hasta 5.0 kg, herméticamente selladas al calor con adecuado vacío que lo protejan y aseguren su conservación, los mismos cuyo uso deberá estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto. No deberá permitir la visualización del producto para evitar la reacción con los rayos solares.

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

*El peso neto por cada bolsa será de 1.00 Kg*

**Empaque:**

El envase exterior será saco (empaque) o saco secundario de polipropileno (PP) de primer uso biodegradables revestido con polietileno (PE) transparente con un espesor mínimo de 2.0 milésimas de pulg, con antideslizante con fuelle, para empacar unidades /bolsas hasta un peso de 40 a 50 kg , para empacar o cubrir de 40 a 100 unidades o bolsas haciendo un peso de 40 a 50, resistentes contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución; y autorizado por medio del Registro Sanitario del Bien alimenticio.

**Envasado, condiciones y materiales de envases**

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

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria.

Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

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

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

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

#### ETIQUETADO

- **Nombre de la Municipalidad.**
- **Programa Vaso de Leche Ley 24059.**
- **Distribución Gratuita.**
- **Prohibida su venta.**
- **Nombre del Producto.**
- **Marca.**
- **Fecha de Producción y fecha de vencimiento.** - Se indicará la fecha de producción y vencimiento del producto, el mes deberá indicarse con letras para que no induzca a confusión al consumidor.
- **Registro Sanitario,** expedido por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.
- **Información nutricional.** - La declaración de la información sobre el valor nutritivo debe contener la siguiente información en el orden siguiente:
  - La cantidad de energía expresada en kilocalorías (Kcal)
  - El número en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g del alimento.
  - Cualquier otra información sobre nutrición.
  - Deberá declararse la cantidad total de vitaminas y minerales añadidos, que contenga el producto final, según el tamaño de la ración diaria recomendada del alimento.
- **Ingredientes.**

En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones presentes en la ración diaria. Se indicarán los aditivos alimentarios por



ración, pudiendo incluirse nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.

- **Rendimiento.**
- **Preparación.**
- **Contenido Neto.**
- **Conservación.**
- **Nombre y Dirección de Fábrica.**
- **RUC del proveedor.**

Todo empaque debe tener el N° de Registro Sanitario el nombre del productor y el lugar de producción a fin de realizar la trazabilidad del producto

La tinta que se usa deberá ser la apropiada para rotular alimentos (no tóxica) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.

#### **E.11 TRANSPORTE Y SEGUROS**

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

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

#### **E.12 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS**

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

#### **E.13 NORMAS TÉCNICAS**

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado



#### E.14 VISITA Y MUESTRAS

La Entidad, se reservan el derecho de efectuar controles de manera inopinada en las plantas de producción cuando lo crea necesario de acuerdo al cronograma de entregas, como política sana para el aseguramiento de la calidad.

#### E.15 PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

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

#### F. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No habrá prestaciones accesorias

#### G. DOCUMENTOS ENTREGABLES

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

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

#### H. MEDIDAS DE CONTROL

Como medida de control, la entidad analizar el lote entrega por el proveedor, como mínimo en dos (2) oportunidades mientras dure la etapa contractual.

#### I. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los bienes alimenticios se entregará en los Almacenes de la entidad, en un plazo máximo de tres (3) días calendarios luego de recibida la orden de compra respectiva.

- Para la primera entrega, la orden de compra será emitida al día siguiente de la firma de contrato.
- Para la segunda y demás entregas, con fines de la firma de contrato se elaborará un cronograma de entrega de órdenes de compra.

N° de entrega	Mes de Referencia	Días de atención	N° de Beneficiarios	Cantidad	
				Leche evaporada entera (Tarros por 410 g)	Mezcla de cereales: Hojuelas de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales. Bolsas por 1.00 Kg
1	Enero	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
2	Febrero	28	751	1502.00 tarros	989.37 bolsas
3	Marzo	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
4	Abril	30	751	1577.10 tarros	1060.04 bolsas
5	Mayo	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas

6	Junio	30	751	1577.10 tarros	1060.04 bolsas
7	Julio	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
8	Agosto	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
9	Septiembre	30	751	1577.10 tarros	1060.04 bolsas
10	Octubre	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
11	Noviembre	30	751	1577.10 tarros	1060.04 bolsas
12	Diciembre	31	751	1629.67 tarros	1095.37 bolsas
<b>TOTAL</b>		<b>365</b>		<b>19 240.62 tarros</b>	<b>12 897.12 bolsas</b>

#### J. FORMA DE PAGO

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

#### K. FÓRMULA DE REAJUSTE

No habrá reajuste de precios.

#### L. ADELANTOS

No habrá adelantos

#### M. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No corresponde

#### N. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD

No corresponde

#### O. SUBCONTRATACIÓN

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

#### P. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

#### Q. NORMATIVA ESPECIFICA

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

- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

#### Importante

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>La autoridad de Salud así como Organismos de Inspección acreditados ante el INACAL han debido verificar que el establecimiento de fabricación cumple con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para la fabricación de alimentos y bebidas e implementación del Sistema HACCP, con la constatación de que son efectivos, eficaces y se aplican de acuerdo a las condiciones y situaciones específicas del establecimiento; garantizando la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria; requisitos que sirven para verificar si los postores cuentan con capacidades necesarias para ejecutar el contrato.</p> <div data-bbox="295 1093 1388 1317"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><b><u>LECHE EVAPORADA ENTERA</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente a la fecha de presentación de propuestas, expedida por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), la misma que deberá dar fe que la fábrica también está HABILITADA SANITARIAMENTE para la línea de producción respectiva como determina el D.S. N° 004-2014-SA, podrá estar referida al producto objeto del procedimiento o a la línea de producción de <b>leches evaporadas</b>.</li> <li>2. Copia simple y legible del <b>CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN</b> a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 449-2006/MINSA "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACION DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS", D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".</li> </ol> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de leches evaporadas esterilizadas en envases de hojalatas.</p> <p><b><u>MEZCLA DE CEREALES: HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA AZUCARADA CON SOYA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, expedida por la</li> </ol>

Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), la misma que deberá dar fe que la fábrica también está HABILITADA SANITARIAMENTE para la línea de producción respectiva como determina el D.S. N° 004-2014-SA, podrá estar referida al producto objeto del procedimiento o a la línea de producción de **productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción**: HOJUELAS PRECOCIDAS.

2. Copia simple y legible del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN** a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 449-2006/MINSA "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACION DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS", D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACION DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACION.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de FABRICACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACION (LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION).

3. Copia simple y legible de la Constancia de Auditoria en Seguridad y Salud en el trabajo, en atención a la Ley N° 29783, emitido a nombre del fabricante, por un Auditor autorizado por el MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCIÓN DEL EMPLEO O SUS ÓRGANOS DESCONCENTRADOS para la Evaluación Periódica del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, vigente a la fecha de presentación de ofertas.

Se debe Adjuntar copia de la Resolución de autorización del auditor a fin de dar cumplimiento a Ley N° 29783.

4. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante o de un tercero, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene. Vigente a la fecha de presentación de ofertas.

5. Copia simple y legible del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DE ALMACENES DE ALIMENTOS a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, R.M. N° 066-2015/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO".

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACION (LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION).

**Nota:**

- 1) *En el caso de distribuidores, deben presentar los documentos del fabricante con su respectiva autorización y haciendo referencia al procedimiento de selección que nos ocupa.*
- 2) *En atención al COMUNICADO N° 013-2020-DIGESA/MINSA y al COMUNICADO 027-2020-DIGESA/MINSA; de conformidad con lo establecido en la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Dec. Leg. N° 1497, los títulos habilitantes cuyo vencimiento se produjo durante la vigencia del estado de emergencia han sido prorrogados por el plazo de un (1) año; dentro de dicha prórroga se encuentran todos los TUPA de esta Dirección General, incluso la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), establecidos en los TUPA Nros. 35 y 53, respectivamente.*

**Importante**

*En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.*

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/ 100,000.00 (cien mil con 00/100 Soles)</b> para cada ítem, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>S/14,000.00 (catorce mil con 00/100 Soles) por cada ítem al que postula</b>, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p><u>Se consideran bienes similares a los siguientes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>LECHE EVAPORADA ENTERA:</b> <i>Leche evaporada Entera sometido a tratamiento térmico como Leche evaporada modificada, leche evaporada en tetrapack por 410 g, leche chocolatada, leche UHT en bolsa y/o tetrapack.</i></li> <li>✓ <b>MEZCLA DE CEREALES:</b> <i>HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA AZUCARADA CON SOYA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS y MINERALES: A todos los productos elaborados a base de granos y otros cuya presentación final fue en hojuelas, en harina o sus mezclas, crudos o precocidos que requieren cocción, azucarados o no, lacteados o no, fortificados o no.</i></li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>14</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de</p>

<sup>14</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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

	<p>consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div><p><b>Importante</b></p><p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></p></div>
--	--

**Importante**

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

## **DOCUMENTO TÉCNICO**

### **PROTOCOLO SANITARIO EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA ATENDER EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE**



## INTRODUCCIÓN

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID-19 fue declarada el 30 de enero de 2020, por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional<sup>15</sup>. El nuevo nombre de la enfermedad es enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, “CO” corresponde a “corona”, “VI” a “virus” y “D” a “disease” (“enfermedad”)<sup>16</sup>.

El Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el doctor Tedros Adhanom Ghebreyesus, anunció el 11 de marzo de 2020 que la nueva enfermedad por el coronavirus 2019 (COVID-19) puede caracterizarse como una pandemia. La caracterización de pandemia significa que la epidemia se ha extendido por varios países, afectando a millones de personas.

El nuevo coronavirus (COVID-19) es una cepa no identificada previamente en humanos, que se propaga de persona a persona, a través de gotitas o partículas acuosas que se quedan en el ambiente al toser o estornudar, o al tener contacto con personas contagiadas.

En los casos confirmados con el virus, el 80% de los infectados se recupera sin acceder a ningún tratamiento especial. Sin embargo, 1 de cada 6 personas lo desarrollan en nivel grave con dificultades al respirar y al 2% les causó la muerte<sup>17</sup>.

La Organización Mundial de la Salud informa que las personas mayores y las que sufren enfermedades respiratorias, diabetes, obesidad y cardiopatías podrían desarrollar el virus en un nivel grave, si llegan a contraerlo.

Los síntomas generalmente son fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar. Estos, pueden aparecer de forma gradual y no se manifiestan de la misma manera en todos los casos, algunas personas no desarrollan ningún síntoma.

Los distintos países en el mundo, afectados por esta pandemia, han establecido medidas para reducir al mínimo el contacto social (restricciones laborales, aislamiento social, etc.) con la finalidad de reducir el riesgo de contagio de COVID-19 en su población, permitiendo el funcionamiento de servicios básicos e indispensables.

Según Decreto Supremo N° 103-2020-EF publicado el 14 de mayo de 2020 en el diario oficial “El Peruano”, el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) dispuso, mediante la Resolución Directoral N° 006-2020-EF/54.01, el reinicio de los plazos de los procedimientos de contrataciones, suspendidos desde el 16 de marzo ante la declaratoria de la emergencia nacional debido a la pandemia del COVID-19. De esta manera, a partir del 15 de mayo, las entidades públicas pueden reiniciar sus procedimientos de selección suspendidos y realizar nuevas convocatorias.

La reanudación gradual y progresiva de las actividades económicas requiere el cumplimiento de protocolos sanitarios que permitan la reactivación económica sin poner en riesgo la salud de las personas, por lo cual *las convocatorias que se realicen a partir del 16 de mayo 2020 deberán incluir en su requerimiento las disposiciones necesarias para cumplir con los protocolos sanitarios que le resulten aplicable, pudiendo prever la entrega de adelantos directos hasta por el 15% del monto del contrato y hasta el 25% del monto del contrato para el adelanto de materiales e insumos.*

Con estas medidas, nuestra entidad debe disponer de herramientas ágiles que les permitan el cumplimiento de sus metas y fines de manera oportuna, cumpliendo con protocolos que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

---

<sup>15</sup> <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>

<sup>16</sup> <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>

<sup>17</sup> <https://www.gob.pe/8371-ministerio-de-salud-que-son-los-coronavirus-y-como-protegerse>



En este marco, resulta conveniente establecer lineamientos a cumplir para la vigilancia de salud de los colaboradores del proveedor, trabajadores de la entidad y adicionalmente beneficiarios del Programa Vaso de Leche, durante y post al periodo de emergencia sanitaria.

#### **I. FINALIDAD**

Contribuir con la prevención del contagio por Sars-Cov-2 (COVID-19) a partir de la emisión de lineamientos generales para la vigilancia, prevención y control de la salud de los proveedores y trabajadores ediles del Programa PVL con riesgo de exposición.

#### **II. OBJETIVO**

Establecer las pautas generales para la recepción de alimentos y posterior atención de los Clubes de madres del Programa Vaso de Leche — PVL, durante y post la emergencia sanitaria, en el marco de la prevención de la propagación del COVID — 19, considerando el cuidado sanitario de las integrantes del Club de Madres y de sus beneficiarios/as, asimismo cumpliendo con las disposiciones sanitarias para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano establecidas por el Sector Salud.

#### **III. ALCANCE**

El presente documento es de aplicación obligatoria para los proveedores de alimentos, así como para los Gobiernos Locales que ejecutan el PVL, acorde a su función como actor del Programa Vaso de Leche.

#### **IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declare en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Ley N.º 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- Ley N.º 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- Ley N.º 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- Resolución Ministerial N.º 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006.

- Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006.
- “NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”. Publicado el 17 de mayo de 2006.
- Ley N.º 27712 – Ley que modifica la Ley N.º 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM que declare Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, sus modificatorias, precisiones y prórrogas.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, que prorroga el Estado de Emergencia por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- Resolución Ministerial N° 0591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 647-2010-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para la implementación, Operación y Mantenimiento del "Sistema de Tratamiento Intradomiciliario de Agua para el Consumo Humano-MI AGUA".
- Resolución Ministerial 773-2012-MINSA, que aprueba la Directiva N° 048-MINSA/DGPS-V.01 Directiva sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú.
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA que aprueba la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, así como las principales normativas emitidas en el estado de emergencia sanitaria.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", modificada por Resoluciones Ministeriales 265 y 283-2020-MINSA y otras normas que la modifiquen o sustituyan.
- Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio".
- Resolución Ministerial N° 039-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: "Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019-nCoV".
- Resolución Ministerial N° 040-2020-MINSA que aprueba el "Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)".
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR que aprueba la "Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral".
- Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA que aprueba la "Especificación Técnica para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de uso Comunitario".
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: "Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".

- 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 Directoral N° 003-2020-INACALDN aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1a Edición".

## V. DISPOSICIONES GENERALES

### A. DEFINICIONES

- **Alimentos perecibles:** Son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o consolidación.
- **Club de Madres del PVL:** Organizaciones Sociales de Base conformadas por personas, que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y el apoyo social. Las Organizaciones Sociales de Base deberán ser reconocidas como tal por la Municipalidad de acuerdo a sus leyes específicas, Ley N° 25307 y Ley N° 27731, y sus Reglamentos, entre otra normativa aplicable.
- **Programas sociales de alimentación.** Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 6 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.<sup>18</sup>
- **Vigilancia nutricional.** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores
- **Ración Nutricional.** Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día.<sup>19</sup>
- **Plan HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- **Desinfectante:** Agente químico que destruye o inhibe el crecimiento de microorganismos patógenos. El desinfectante no necesariamente mata todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no daña la salud
- **Desinfección de alimentos:** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman.
- **Manipulación de los alimentos:** Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
- **Principios Generales de Higiene:** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a toda la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano.
- **Solución desinfectante para productos frescos:** Combinación de una cucharadita de lejía por litro de agua.

---

<sup>18</sup> Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas Sociales.

<sup>19</sup> Resolución Ministerial N.° 711-2002-SA/DM. Valores nutricionales mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche.

- **Solución desinfectante para pisos, paredes, ventanas, tarimas:** Combinación de 2 cucharaditas de lejía por litro de agua.
- **Solución desinfectante para limpieza de utensilios:** Combinación de 2 cucharaditas de lejía por cada litro de agua.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- **Evaluación de Salud del trabajador:** Actividad dirigida a conocer la condición de salud del trabajador al momento del regreso o reincorporación al trabajo; incluye el seguimiento al ingreso y salida del centro laboral a fin de identificar precozmente la aparición de sintomatología COVID-19 para adoptar las medidas necesarias.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Persona en condición de vulnerabilidad:** Personal mayor de 60 años, así como aquellos que padezcan alguno de los siguientes factores de riesgo: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión, considerados en el grupo de riesgo por edad y factores clínicos establecidos en el documento técnico denominado “Prevención y Atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú”.
- **Rastreabilidad/rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.
- **Residuos peligrosos:** Son aquellos que por sus características o el manejo al que son o van a ser sometidos representan un riesgo significativo para la salud o el ambiente. Se consideran peligrosos los residuos que presentan por lo menos una de las siguientes características: autocombustibilidad, explosividad, corrosividad, reactividad, toxicidad, radiactividad o patogenicidad.
- **Planta o establecimiento de producción:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos que conforman la ración del PVL.
- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- **Trabajador o personal:** Persona que tiene vínculo laboral con el empleador; y a toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea la modalidad contractual; incluyendo al personal de contratas, subcontratas, tercerización de servicios, entre otras.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.
- **Beneficiario del PVL:** Entiéndase por los/as beneficiario/as de los Clubs de Madres del Programa de Vaso de Leche - PVL: niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a los niños de 7 a 13 años, ancianos y afectados por tuberculosis.<sup>20</sup>

---

<sup>20</sup> Art. 6° de la Ley N° 27470

- **Proveedor.** Empresa o persona, que suministra los bienes alimenticios para satisfacer la necesidad de los beneficiarios del PVL, y que ha celebrado un contrato con la entidad por un determinado periodo de tiempo.

## **B. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL FABRICANTE Y/O PROVEEDOR**

Los fabricantes y/o proveedores son responsables del cumplimiento de las condiciones sanitarias de los alimentos que se elaboran y distribuyen como parte de la ración nutricional: desde la adquisición de los insumos e ingredientes para la elaboración del alimento hasta que éstos llegan al consumidor final, a través de la modalidad de servicio a los almacenes de la entidad contratante. Asimismo, garantizan el distanciamiento social de al menos 1 metro entre el personal que interviene en cada una de las fases de la cadena alimentaria; y, deben cumplir con las disposiciones que apruebe el gobierno.

## **VI. DISPOSICIONES SANITARIAS ESPECÍFICAS**

### **6.1. DEL ALMACÉN DEL PROVEEDOR (FABRICANTE O DISTRIBUIDOR)**

El almacén del producto terminado debe ser exclusivo para tal fin, estar ubicado en un espacio independiente de cualquier otro ambiente. Debe ser ventilado, exento de humedad y tener una adecuada iluminación. Se debe evitar la contaminación cruzada, la transferencia de malos olores y la presencia de plagas y otros animales. En cuanto a características de estiba y rotación deben cumplirse con los requisitos dispuestos en el artículo 22° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

El tiempo de almacenamiento del producto terminado debe ser aquél que permita conservar la integridad y características organolépticas de calidad sanitaria y nutricional del producto final, evitándose las reacciones químicas secundarias que se produce en los almidones ante las mezclas de hierro, zinc y magnesio, originando cambios en su coloración y sabor. Este tiempo de almacenamiento estará definido en el Plan HACCP para cada producto y será verificado por la autoridad sanitaria y nutricional.

En la estiba, los alimentos no deben contactar con el piso ni con el techo, deben estar a una altura mínima de 0.20m respecto del piso y de 0.60m respecto del techo. Para permitir la circulación de aire y un mejor control de insectos y roedores, el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y las paredes debe ser como mínimo de 0.50 m.

### **6.2. DE LA ESTIBA HACIA EL CAMIÓN**

- ✓ Las personas que realizan la entrega de alimentos se encuentren en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores. **ANEXO 01**
- ✓ Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin.
- ✓ Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables, por tanto debe contar con certificado de fumigación vigente.
- ✓ El personal que manipula los alimentos (estibadores) deberá contar con carnet sanitario actualizado, guardapolvo, cobertor bucal (mascarilla), guantes y toca para el cabello o gorro (descartable o de tela)
- ✓ Todo el personal involucrado en realizar dicha actividad debe mantener siempre el **distanciamiento social**, es decir mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- ✓ Ingresar al patio de maniobras sólo en el momento de la carga;
- ✓ El conductor no debe abandonar el vehículo; se recomienda que no salgan de las cabinas;

- ✓ Los estibadores antes y después de manipular los alimentos debe lavarse con bastante agua y jabón por mínimo 20 segundos como recomienda el MINSA (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla), e incluso desinfectarse mediante una solución desinfectante para productos frescos: Combinación de una cucharadita de lejía por litro de agua.
- ✓ El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso (de ser posible sobre parihuelas), paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.
- ✓ El transportista usar alcohol en gel (70%) en las manos antes y después de la entrega / eliminación de documentos;
- ✓ Recomendar el uso de baños para los conductores y sus ayudantes solo en el área de estacionamiento externa de camiones. Mantener la limpieza y desinfección de baños para uso de transportistas y personal de apoyo.

### **6.3. DEL TRASLADO HACIA EL ALMACÉN DE LA ENTIDAD**

Se debe cumplir las siguientes recomendaciones:

- a) Desinfectar el interior de las unidades de transporte, en especial las superficies de contacto (volante, manijas de puertas, etc.), en cada lugar de control vehicular. Las empresas transportistas deberán proporcionar a sus conductores y acompañantes, kits que contengan máscaras, alcohol en gel (70%), guantes, termómetro, desinfectantes para la profilaxis de la cabina y bolsas de residuos, según las disposiciones de las autoridades sanitarias nacionales en el marco de las recomendaciones de la OMS.
- b) Reforzar la difusión a nivel interno de buenas prácticas de higiene para todos los conductores y sus ayudantes. Lo mismo se aplicará para el personal involucrado en la recepción de los productos antes mencionados.

Las buenas prácticas incluyen las siguientes pautas:

- ✓ Si se traslada más de una persona en la cabina, se recomienda el uso de una mascarilla de tiempo completo, con cambio cada 3 horas. En caso de viajar individualmente, la mascarilla se debe de utilizar cuando se interactúa con otros;
- ✓ Aplicación de alcohol en gel (70%) frecuentemente en las manos; y en especial antes de subir al camión, después de recibir documentos o dinero durante el trayecto y en la carga y/o descarga;
- ✓ Al llegar a los almacenes de la entidad o regresar a la empresa, salir del vehículo y lavarse las manos, los brazos y la cara con agua y jabón; rociar o pasar un desinfectante por las suelas de los zapatos antes de ingresar en un nuevo sitio;
- ✓ Mantener una distancia segura (preferentemente 2 metros) entre las personas en los lugares de descanso y evitar las multitudes;
- ✓ Se recomienda monitorear la temperatura corporal con frecuencia.

### **6.4. DE LA DESESTIBA DEL CAMIÓN Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ALMACENES DE LA ENTIDAD**

- ✓ Limpiar el almacén, un día antes de la recepción de los alimentos. La limpieza será de: pisos, paredes, ventanas, tarimas, debe utilizar un paño húmedo con la solución desinfectante para pisos y superficie (2 cucharaditas de lejía por litro de agua). Verifica que no haya rastros de roedores o insectos.
- ✓ Asegurar la limpieza del piso, trapeando o rociando con la solución desinfectante.  
Esta acción la realiza antes de iniciar y al culminar la atención del almacén.
- ✓ Desinfectar sus zapatos para evitar contaminar el espacio.



- ✓ Recepcionar los alimentos manteniendo la distancia social establecida (más de un metro)
- ✓ Usar de forma correcta la mascarilla, que cubre boca y nariz.
- ✓ Verificar las condiciones de calidad sanitaria y cantidad los productos entregados, haciendo uso del acta de entrega o el que corresponda (inspeccionar el empaque, a fin de que estos no tengan roturas, abolladuras, estén abiertos, entre otros, así como la información de la etiqueta en relación a la fecha de vencimiento).
- ✓ Para el caso de granos secos, azúcar, enlatados en cajas, embotellados en cajas, otros alimentos envasados en sacos o cajas se pueden almacenar a temperatura ambiente, sobre tarimas o mesas o bancas, apilada respetando las recomendaciones del producto y verificando la fecha de vencimiento
- ✓ En la estiba, los alimentos no deben contactar con el piso ni con el techo, deben estar a una altura mínima de 0.20m respecto del piso y de 0.60 m respecto del techo. Para permitir la circulación de aire y un mejor control de insectos y roedores, el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y las paredes debe ser como mínimo de 0.50 m.
- ✓ El conductor no debe abandonar el vehículo; se recomienda que no salgan de las cabinas;
- ✓ Los estibadores antes y después de manipular los alimentos debe lavarse con bastante agua y jabón por mínimo 20 segundos como recomienda el MINSA (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla), e incluso desinfectarse mediante una solución desinfectante para productos frescos: Combinación de una cucharadita de lejía por litro de agua.
- ✓ Se debe requerir una copia del certificado de fumigación del camión, del carnet sanitario de los estibadores y del formato del **ANEXO 01**.
- ✓ Pasar un trapo húmedo con una solución de agua con lejía (una cucharadita por litro de agua) a los envases (bolsas, latas y cajas) que se están recepcionando.

#### **VII. DE LAS RESPONSABILIDADES DE LOS GOBIERNOS REGIONALES, LOCALES, FABRICANTES Y PROVEEDOR DE ALIMENTOS**

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, las Direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud o quien haga sus veces, y las Direcciones de Redes Integradas de Salud, son responsables de brindar asistencia técnica a los Gobiernos Locales.

Los Gobiernos Locales son responsables de brindar capacitación a los responsables de las plantas de producción y servicios afines, y éstos a personal que realiza toda la cadena productiva desde recepción de materia prima, envasado, empaquetado y reparto.

#### **VIII. DE LA VIGILANCIA SANITARIA**

La vigilancia sanitaria que asegure la implementación de la presente Guía Técnica está a cargo de las Municipalidades, como autoridades competentes, en coordinación con las Direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud o quien haga sus veces y las Direcciones de Redes Integradas de Salud.

#### **IX. DEL CONTROL SANITARIO QUE REALIZA LA PLANTA DE PRODUCCIÓN ANTES DE LIBERAR EL LOTE**

Los fabricantes o distribuidores con almacén deben aplicar un control sanitario, para lo cual en el Anexo se consigna una lista de chequeo a ser utilizada en forma previa a cada despacho. La misma está disponible a requerimiento de la autoridad sanitaria o municipal para verificación del control que realiza el almacén del fabricante o distribuidor, cuya copia debe formar parte de los documentos entregables.

#### **X. ANEXOS**

**ANEXO 01:**

**LISTA DE CHEQUEO PARA EL CONTROL SANITARIO DEL ALMACEN YA SEA DEL ESTABLECIMIENTO DE FABRICACIÓN O DISTRIBUIDOR (PROVEEDOR)**

Nombre del establecimiento de fabricación: .....

Dirección: .....

Nombre del almacén del distribuidor: .....

Dirección:.....

Nombre de la persona natural o jurídica que ejecuta el transporte:

.....

CRITERIO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
<b>DE LA ZONA DE DESPACHO</b>			
La fábrica o distribuidor cuenta con una zona exclusiva para almacén y despacho de alimentos.			
<b>DEL PERSONAL:</b> Transportista, copiloto, estibadores entre otros			
<b>ESTADO DE SALUD</b>			
Temperatura igual o menor de 37°C			
No tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza			
Los estibadores o manipuladores de alimentos cuentan con carnet sanitario vigente.			
<b>HIGIENE Y PRESENTACION</b>			
Tiene manos con o sin guantes limpias y desinfectadas			
Tienen uñas cortas y limpias			
No tiene heridas infectadas o abiertas			
Tiene protector naso bucal			
Tiene cabello cubierto			
Tienen la indumentaria limpia y adecuada			
<b>CAPACITACIÓN</b>			
El personal (transportistas, manipuladores, repartidores) han recibido la capacitación por parte del Proveedor			
<b>DEL REPARTO DE LOS ALIMENTOS</b>			
Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos			
Los empaques se encuentran bien cerrados			
Los vehículos de transporte de alimentos se encuentran limpios y desinfectados antes de acondicionar los alimentos en ellos			
El cierre de los contenedores asegura la protección de los alimentos de la contaminación externa.			
El vehículo se encuentra acondicionado para mantener a los alimentos a temperatura ambiente			
El repartidor cuenta con un desinfectante para manos.			
El vehículo cuenta con certificado de fumigación			
El transportista cuenta con alcohol en gel (70%) guantes, termómetro, desinfectantes para la profilaxis de la cabina y bolsas de residuos, según las disposiciones de las autoridades sanitarias nacionales en el marco de las recomendaciones de la OMS.			



Nombre y firma del controlador

Fecha y hora

## 10.2. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA.

- FOOD&DRUG Administration — Tabla de Almacenamiento en refrigerador y congelador - Marzo 2018
- Rotafolio Agua Segura — QaliWarma – MIDIS
- Rotafolio de Recepción de Alimentos, almacenamiento, preparación, atención de QaliWarma – MIDIS
- RDE N° D000143-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el "Protocolo para la Gestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma", con código de documento PRT-046-PNAEQW-UOP, Versión N° 01. Guía para limpieza y desinfección de manos y superficies del Instituto Nacional de Calidad-INACAL-2020.
- Rotafolio de buenas prácticas de higiene en el servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma.
- Guía Adaptación Programas de Nutrición del PMA. 2020
- Guía para la distribución de alimentos ante COVID-19. Comedores Económicos del Estado Dominicano. 2020
- Recomendaciones para la alimentación saludable durante COVID-19. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) 2020.
- Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA. Especificaciones Técnicas para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario.
- Resolución Ministerial N°250-2020-MINSA Aprobar Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio. Manual de gestión de almacenes y control de calidad de alimentos en emergencias. Instituto Nacional de Defensa Civil, Programa Mundial de Alimentos. Octubre 2018.

#### 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 registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>), según corresponda.</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> $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ <p>i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>[70] puntos</b></p>

**Puntaje: Hasta 30 puntos**

#### ITEM 01: LECHE EVAPORADA ENTERA

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 30 puntos						
<b>B. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b> <span style="float: right;"><b>(Máximo 20 puntos)</b></span>							
<p><u>Evaluación</u></p> <p>Se evaluará las condiciones físicas y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos producidos a base de granos y otros, 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></p> <p>Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>							
<p><b>B.1 Certificado oficial de Inspección higiénico sanitario de planta</b></p> <p>Vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el <b>INACAL DA-Perú</b> bajo los documentos normativos mínimos: <b>Decreto Supremo N° 007-98-SA</b> "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, <b>Decreto Supremo N° 038-2014-SA</b> que modifica el Art. 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</p>	<p style="text-align: center;"><b>(% de cumplimiento)</b></p> <table> <tr> <td>De 96 a 100</td><td style="text-align: right;"><b>[07] puntos</b></td></tr> <tr> <td>De 92.00 a menos de 96</td><td style="text-align: right;"><b>[04] puntos</b></td></tr> <tr> <td>De 88.00 a menos de 92.00</td><td style="text-align: right;"><b>[01] puntos</b></td></tr> </table>	De 96 a 100	<b>[07] puntos</b>	De 92.00 a menos de 96	<b>[04] puntos</b>	De 88.00 a menos de 92.00	<b>[01] puntos</b>
De 96 a 100	<b>[07] puntos</b>						
De 92.00 a menos de 96	<b>[04] puntos</b>						
De 88.00 a menos de 92.00	<b>[01] puntos</b>						

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 30 puntos
<p><b>B.2 Certificado de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</b></p> <p>A nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL y haciendo referencia que se ha emitido sobre el cumplimiento como mínimo de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y el Código Internacional Recomendado de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1 1969 REV. 4 2003.</p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 96.00 hasta 100 [07] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 96 [04] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>
<p><b>B.3 Certificado de inspección técnico productivo de planta.</b></p> <p>Copia simple del certificado de <b>Inspección técnico productivo de planta</b>, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante <b>INACAL DA- Perú</b>, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 hasta 100 [06] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 96 [04] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>
<b>E. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>(Máximo 10 puntos)</b>
<p><b>E.1. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b></p> <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.</p> <p>Otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p><b>Mejora 1 : [05] puntos</b></p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 95.00% [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 92.00% [01] puntos</p>
<p><b>E.2. VALORES NUTRICIONALES</b></p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al mejoramiento de los valores nutricionales establecidos en el CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada o certificado de conformidad del producto ofertado.</p>	<p><b>Mejora 2 : [05] puntos</b></p> <p><b>Proteínas ( en 100 g)</b></p> <p>De 6.00 g a más [03] puntos</p> <p>De 5.96 a menos de 6.00 g [02] puntos</p> <p><b>Energía (en 100 g)</b></p> <p>De 132.00 Kcal a más [02] puntos</p> <p>De 131.11 a menos de 132.00 Kcal [01] puntos</p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 30 puntos
<p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.</li> <li>En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como productos con mayor tiempo de vida útil, con mayor eficiencia energética, menor consumo de agua, menos emisiones (huella de carbono), menor nivel de ruido, menos radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; o con insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; materia prima procedente de recursos gestionados de manera sostenible o de fuentes certificadas o de procesos de reciclado; embalaje reciclable o libre de PVC; productos orgánicos o reciclados, entre otros.</li> </ul>	
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>21</sup></b>

**ITEM 02: MEZCLA DE CEREALES: HOJUELAS DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 30 puntos
<b>B. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	<b>(Máximo 20 puntos)</b>
<p><u>Evaluación</u></p> <p>Se evaluará las condiciones físicas y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos producidos a base de granos y otros, 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></p> <p>Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>	
<p><b>B.4 Certificado oficial de Inspección higiénico sanitario de fábrica y almacenes</b></p> <p>A nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA, DS N° 038-2014-SA., R.M. N° 451-2006/MINSA.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de <i>fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.</i></p>	<p><b>(% de cumplimiento)</b></p> <p>Igual a 100 [07] puntos</p> <p>De 96.00 a menos de 100 [04] puntos</p> <p>De 90.00 a menos de 96.00 [01] puntos</p>
<p><b>B.5 Capacidad Instalada de Planta. (Línea de productos precocidos)</b></p> <p>Copia simple del certificado de <b>Inspección de</b></p>	<p>De 500 Kg/hora a más [07] puntos</p> <p>De 300 a menos de 500 Kg/hora</p>

<sup>21</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 30 puntos
<p><b>capacidad instalada de planta</b>, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante <b>INACAL DA- Perú</b>, vigente a la fecha de presentación de ofertas y bajo los alcances del <b>D.S. N° 007-98-SA</b> "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".</p>	<p>[04] puntos De 200 a menos de 300 Kg/hora [01] puntos</p>
<p><b>B.6 Certificado de inspección de Condiciones físicas y capacidad de almacenamiento.</b></p> <p>A nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, haciendo referencia el cumplimiento del D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso de <i>almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción).</i></p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>Igual a 100 [06] puntos De 96.00 a menos de 100 [04] puntos De 90.00 a menos de 96.00 [01] puntos</p>
E. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	(Máximo 10 puntos)
<p><b>E.1. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b></p> <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.</p> <p>Otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>Mejora 1 : [05] puntos</p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos De 92.00 a menos de 95.00% [03] puntos De 90.01 a menos de 92.00% [01] puntos</p>
<p><b>E.2. VALORES NUTRICIONALES</b></p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al mejoramiento de los valores nutricionales establecidos en el CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada o certificado de conformidad del producto ofertado.</p>	<p>Mejora 2 : [05] puntos</p> <p><b>Proteínas ( en 100 g)</b></p> <p>De 13.50 g a más [03] puntos De 12.96 a menos de 13.50 g [02] puntos</p> <p><b>Energía (en 100 g)</b></p> <p>De 378.00 Kcal a más [02] puntos De 367.75 a menos de 378.00 Kcal [01] puntos</p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 30 puntos
<p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.</li> <li>En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como productos con mayor tiempo de vida útil, con mayor eficiencia energética, menor consumo de agua, menos emisiones (huella de carbono), menor nivel de ruido, menos radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; o con insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; materia prima procedente de recursos gestionados de manera sostenible o de fuentes certificadas o de procesos de reciclado; embalaje reciclable o libre de PVC; productos orgánicos o reciclados, entre otros.</li> </ul>	
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>22</sup></b>

**NOTA:**

Según el artículo 4 de la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, se deben tener en cuenta los siguientes criterios de evaluación como mínimo: valores nutricionales, condiciones de procesamiento, porcentajes de componentes nacionales, experiencia y **preferencias de los consumidores beneficiarios del Programa.**

Sin embargo, en atención al artículo 9° del Decreto Supremo N° 184-2020-PCM se encuentran suspendidos los desfiles, fiestas patronales y actividades civiles, así como todo tipo de reunión, evento social, político, cultural u otros que impliquen concentración o aglomeración de personas, que pongan en riesgo la salud pública. Asimismo, las reuniones sociales, incluyendo las que se realizan en los domicilios y visitas familiares, se encuentran prohibidas, por razones de salud y a efecto de evitar el incremento de los contagios a consecuencia de la COVID-19.

Por consiguiente, no se llevará a cabo la prueba de aceptabilidad por estar restringidas las reuniones en aras de contener el rebrote del covid-19

**Importante**

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

<sup>22</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>23</sup>**

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

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

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

<sup>23</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### **Importante**

*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 cien mil Soles (S/ 100,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.*

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

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral



155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **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>24</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.

<sup>24</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).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

“LA ENTIDAD”

---

“EL CONTRATISTA”

## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>25</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>26</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>25</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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>26</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>27</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>28</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

<sup>27</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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 artículo 149 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>28</sup> Ibídem.

<sup>29</sup> Ibídem.

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>30</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>30</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

#### **Importante**

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

#### ANEXO N° 4

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de **[CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO]**, conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]** Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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>31</sup>

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

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>32</sup>

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

<sup>31</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>32</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>33</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>33</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° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

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

CONCEPTO	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**

*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° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<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.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

**ANEXO N° 7**

**DECLARACIÓN JURADA DEL PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES E  
IMPORTADOS EN LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

De nuestra consideración,

La empresa....., con RUC N° ....., con domicilio legal en .....,  
debidamente representada por . ....., identificado con DNI/CE N°....., declara que el  
bien alimenticio ofertado contiene el.....% de insumos de **PROCEDENCIA NACIONAL**, cuyo  
detalle se presenta a continuación:

INSUMOS	%	PROCEDENCIA
---------	---	-------------

TOTAL
-------

**TOTAL DE INSUMOS NACIONALES: [...%]**

**TOTAL DE INSUMOS IMPORTADOS: [...%]**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>34</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>35</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>36</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>37</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>38</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>39</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>34</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>35</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>36</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>37</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>38</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>39</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>34</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>35</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>36</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>37</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>38</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>39</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 9**

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] absorbida 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/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

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

## ANEXO N° 10

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 00...-2020-MDS/CS PRIMERA CONVOCATORIA]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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