



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

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



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



### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo  | Descripción  |
|----|--|--|
| 1  | [ABC] / [.....]  | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.   |
| 2  | [ABC] / [.....]  | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3  | <div>Importante</div> <div>• Abc</div>                 | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.   |
| 4  | <div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>                | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.  |
| 5  | <div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div> | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.   |

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en diciembre 2021  
Modificadas en junio y octubre 2022



## MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JACOBO HUNTER



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

#### ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 20-2024-MDJH (PRIMERA CONVOCATORIA)

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA LA  
ADQUISICION HOJUELA DE CEREAL PRECOCIDOS DE  
AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE MACA  
ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN  
PRESENTACION DE 1030.32 GR Y ENRIQUECIDO LACTEO  
INSTANTANEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y  
MINERALES EN LAS SIGUIENTES PRESENTACIONES  
582.40 GRAMOS, 698.88 GRAMOS Y 757.12 GRAMOS  
PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PERIODO 2025**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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



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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

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



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

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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



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

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

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

#### **Importante**

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



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la*



*primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

*En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba 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 JACOBO HUNTER.  
RUC N° : 20168918942.  
Domicilio legal : AV VILLA DEL MAR N° 200.  
Teléfono: : 054-441163- ANEXO 123.  
Correo electrónico: : Procesosmdjh2023@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO PARA LA ADQUISICION HOJUELA DE CEREAL PRECOCIDOS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE MACA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN PRESENTACION DE 1030.32 GR Y ENRIQUECIDO LACTEO INSTANTANEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES EN LAS SIGUIENTES PRESENTACIONES 582.40 GRAMOS, 698.88 GRAMOS Y 757.12 GRAMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PERIODO 2025** para la atención de **1083 beneficiarios por 365 días calendario**

| Nro ITEM PAQUETE | Nro ITEM | DESCRIPCION  | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD  |
|------------------|----------|--|------------------|-----------|
| 01               | 1        | HOJUELA DE CEREALES PRECOCIDOS DE AVENA QUINUA KIWICHA Y HARINA DE MACA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN PRESENTACION DE 1,030.32 GRAMOS  | KILOGRAMOS       | 13,390.04 |
|                  | 2        | ENRIQUECIDO LACTEO INSTANTANEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES EN LAS SIGUIENTES PRESENTACIONES 582.40 GRAMOS, 698.88 GRAMOS Y 757.12 GRAMOS | KILOGRAMOS       | 9,398.01  |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDUM N° 1904-2024-OGA/MDJH** el **26 DE DICIEMBRE DEL 2024**.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

#### RECURSOS ORDINARIOS

##### Importante

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



### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Corresponde

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

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

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

| CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DEL ÍTEM I "HOJUELA DE CEREALES PRECOCIDOS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE MACA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN PRESENTACIÓN DE 1,030.32 GR POR RACIÓN" |                 |                     |                                  |                  |
|---|-----------------|---------------------|----------------------------------|------------------|
| N° de Entrega   | Mes De Atención | Plazo de la entrega | Cantidad                         | Unidad de medida |
| Primera   | Enero 2025      | 26/12/2024          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Segunda   | Febrero 2025    | 27/01/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Tercera   | Marzo 2025      | 26/02/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Cuarta  | Abril 2025      | 26/03/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Quinta  | Mayo 2025       | 25/04/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Sexta   | Junio 2025      | 26/05/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Séptima   | Julio 2025      | 26/06/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Octava  | Agosto 2025     | 25/07/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Novena  | Setiembre 2025  | 26/08/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Decima  | Octubre 2025    | 26/09/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Undécima  | Noviembre 2025  | 27/10/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| Duodécima   | Diciembre 2025  | 26/11/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa            |
| TOTAL   |                 |                     | 12,996 BOLSAS DE 1,030.32 GRAMOS |                  |



| CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DEL ÍTEM II ENRIQUECIDO LÁCTEO INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES |                 |                     |  |                  |
|--|-----------------|---------------------|--|------------------|
| N° de Entrega  | Mes de atención | Plazo de la entrega | Cantidad   | Unidad de medida |
| Primera  | Enero 2025      | 26/12/2024          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Segunda  | Febrero 2025    | 27/01/2025          | 1,083 bolsas de 582.4 gramos                         | Bolsa            |
| Tercera  | Marzo 2025      | 26/02/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Cuarta   | Abril 2025      | 26/03/2025          | 1,083 bolsas de 698.88 gramos                        | Bolsa            |
| Quinta   | Mayo 2025       | 25/04/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Sexta  | Junio 2025      | 26/05/2025          | 1,083 bolsas de 698.88 gramos                        | Bolsa            |
| Séptima  | Julio 2025      | 26/06/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Octava   | Agosto 2025     | 25/07/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Novena   | Setiembre 2025  | 26/08/2025          | 1,083 bolsas de 698.88 gramos                        | Bolsa            |
| Decima   | Octubre 2025    | 26/09/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Undécima   | Noviembre 2025  | 27/10/2025          | 1,083 bolsas de 698.88 gramos                        | Bolsa            |
| Duodécima  | Diciembre 2025  | 26/11/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| TOTAL  |                 |                     | 12,996 BOLSAS de 757.12 gr, 582.4 gr y 698.88 gramos |                  |

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/. 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en efectivo y en caja de la entidad en sito en av. Villa del mar n° 200, distrito de jacobo hunter, provincia y departamento de arequipa.**

#### Importante

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

### 1.10. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú.
- Código Civil.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos



y Bebidas.

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

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

#### **Importante**

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

- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el

<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/>



Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

**Importante**

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

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

**Importante**

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

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

- g) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente emitida por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, cumpliendo los requisitos establecidos en el artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG. (En caso la leche provenga de Centros de Acopio).
- h) Copia simple del certificado vigente de establecimiento libre de Brucelosis bovina, de conformidad con el Reglamento para el Control y Erradicación de la Brucelosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 033-2000-AG y del certificado vigente de establecimiento libre de Tuberculosis bovina, de conformidad con el Reglamento para el Control y Erradicación de la Tuberculosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 031-2000-AG, emitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. (De cada establo desde donde se suministre la leche).
- i) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- j) Certificado Técnico Productivo de carácter oficial emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente al producto objeto de la convocatoria. El documento solicitado debe regirse bajo la R.M. N° 451-2006/MINSA, dicho certificado debe estar en función a lo previsto en dicha resolución ministerial, en sus artículos del 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores. El flujograma de procesamiento del certificado debe guardar coherencia en todas sus etapas con el mismo flujograma descrito en el plan HACCP validado por DIGESA. Así mismo se precisa que en el certificado deberá especificarse la etapa de estabilizado.



- k) El precio de la oferta en **[MONEDA NACIONAL - SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

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

**Advertencia**

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

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

N ° de Cuenta : 00-101-588122  
Banco : Banco de la Nacion  
N° CCI<sup>5</sup> : 018-101-000101588122-68

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

<sup>5</sup> En caso de transferencia interbancaria.



el contrato:

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

#### Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>7</sup>. **(Anexo N° 11)**
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

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

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

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

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

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



#### Importante

*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>10</sup>.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD en sito EN AV. VILLA DEL MAR N° 200, DISTRITO DE JACOBO HUNTER, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE AREQUIPA.**

## 2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del **ALMACEN CENTRAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JACOBO HUNTER.**
- Informe del funcionario responsable de la **Gerencia de Desarrollo Social**, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guia de Remision

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES (TRAMITE DOCUMENTARIO), sito en AV. VILLA DEL MAR N° 200, DISTRITO DE JACOBO HUNTER, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE AREQUIPA.**

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



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

|         |   |                                    |
|---------|---|------------------------------------|
| ITEM I: | "HOJUELA DE CEREALES PRECOCIDOS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE MACA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN PRESENTACIÓN DE 1,030.32 GR" | PRESENTACION<br>1,030.32<br>Gramos |
|---------|---|------------------------------------|

### 3.1 CONSIDERACIONES DE LA CONTRATACION

#### 3.1.1 Consideraciones generales

- La finalidad se ha establecido conforme a las disposiciones referidas a la procedencia del producto e insumos, el contenido de la ración, la frecuencia con la que debe ser suministrada, el valor nutricional, entre otros aspectos, se debe cumplir con lo establecido en el artículo 4 de la Ley N°27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, así como en las demás normas pertinentes.
- De conformidad con el numeral 4.2. del artículo 4 de la Ley N°27470, la Municipalidad Distrital de Jacobo Hunter ha definido el tipo de alimento con el cual ejecuta el Programa del Vaso de Leche dentro del marco previsto en dicha Ley, con la finalidad de la eficiencia en la utilización de producto y ejecución del gasto.



En relación con ello, el numeral 2.2 del artículo 2 de la Ley N°27470 señala que el Comité de Administración de Programa del Vaso de Leche reconocido por la Municipalidad distrital de Jacobo Hunter es el responsable de la selección de los insumos alimenticios de acuerdo con los criterios establecidos en numeral 4.1 del artículo 4 de la misma Ley; asimismo, que las representantes de las Organizaciones de Base le alcanzarán a dicho Comité sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias.

- Se ha tenido en que el artículo 4 de la Ley N°27470 modificada por la Ley N°31554-Ley Complementaria a la Ley 27470 donde establece que los insumos o alimentos que se adquieran con los recursos del Programa del Vaso de Leche deben ser distribuidos a la población beneficiada en todos los casos como alimento preparado, a través de los Clubes de Madres o Comités del Vaso de Leche. Asimismo, que el Programa del Vaso de Leche deberá cumplir con el requisito que exige un abastecimiento obligatorio los siete días de la semana a los niños. Excepcionalmente, en el caso de los lugares que se encuentren alejados del centro de distribución, puede autorizarse mediante acuerdo del comité de administración ratificado por resolución de alcaldía, la entrega en una sola oportunidad del equivalente a la ración alimenticia semanal sin preparar.
- Asimismo, se precisa que el Programa del Vaso de Leche da cobertura a los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche: niños de cero a seis 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 mantiene la atención a los niños de siete a trece años, adultos mayores, personas afectadas por tuberculosis, personas con discapacidad severa, en situación de pobreza y aquellas consideradas como indigentes.
- Según lo indicado en el numeral 4.1 del artículo 4 de la Ley N°27470 modificada por la Ley N°31554, la ración debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser prioritariamente leche de vaca, en aquellas localidades donde sea posible su distribución en condiciones óptimas, o leche en cualquiera de sus formas u otras mezclas enriquecidas de cereales con productos lácteos. En todos los casos, a fin de alcanzar el valor nutricional mínimo, se complementan con alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales, tales como harina de quinua, kiwicha, maca, avena. Se deben adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceados y que tengan el menor costo.
- La ración alimenticia diaria se establece con la finalidad de cumplir con los parámetros de los



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

valores nutricionales mínimos establecidos en la Resolución Ministerial N°711-2002-SA-DM que aprueba la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche", y demás normas pertinentes.

a) Formulación de la ración alimenticia diaria del Programa del Vaso de Leche



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Instituto Nacional  
de Salud

Centro Nacional de Alimentación,  
Nutrición y Vida Saludable

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

OPCIÓN 1: HOJUELAS DE CEREALES

| Código | Nombre del alimento                       | Cantidad (g) | Carbohidratos |      | Grasa  |      | Proteínas |      |
|--------|---|--------------|---------------|------|--------|------|-----------|------|
|        |   |              | Gramos        | kcal | Gramos | kcal | Gramos    | kcal |
| A 5    | Avena envasada                            | 10.00        | 7.1           | 28.5 | 0.5    | 4.2  | 1.4       | 5.5  |
| A 52   | Quinoa blanca (Puno)                      | 15.00        | 9.2           | 36.7 | 0.9    | 8.2  | 2.0       | 8.0  |
| A 100  | Kiwicha, precocida, hojuela de (orgánica) | 15.00        | 8.8           | 35.3 | 1.1    | 10.3 | 1.8       | 7.1  |
| G 7    | Leche evaporada entera (a)                | 68.33        | 6.1           | 24.6 | 4.4    | 40.0 | 4.1       | 16.4 |
| U 47   | Maca, harina de                           | 15.00        | 10.5          | 42.2 | 0.6    | 5.5  | 1.3       | 5.2  |
| X 1    | Fortificante                              | 2.24         |               |      |        |      |           |      |

| RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN                        | Cantidad (g) | Carbohidratos |        | Grasa  |        | Proteínas |        |
|---|--------------|---------------|--------|--------|--------|-----------|--------|
|   |              | Gramos        | kcal   | Gramos | kcal   | Gramos    | kcal   |
| TOTAL   | 126          | 41.8          | 167    | 7.6    | 68     | 10.6      | 42     |
| Energía total (kcal)                                | 278          |               | 167    |        | 68     |           | 42     |
| Distribución energética                             |              |               | 60%    |        | 25%    |           | 15%    |
| Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM |              |               | 60-68% |        | 20-25% |           | 12-15% |

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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud.

(a) Especificaciones Técnicas Físicoquímicas DS N° 004-2022-MIDAGRI

(\*) La ración puede estar compuesta por un solo alimento

b) Distribución energética y requerimiento mínimo de energía por Ración/día

| Según R.M. N° 711-2002-SA-DM | Proteína    | Grasa      | Carbohidratos | Energía (Kcal) |
|------------------------------|-------------|------------|---------------|----------------|
| Porcentaje (%)               | 12-15       | 20-25      | 60-68         | Min. 207       |
| Cantidad (gramos)            | 6.21 – 7.76 | 4.6 – 5.75 | 35.19 – 31.05 |                |

c) Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día

| Vitaminas                  | R.M. N° 711-2002-SA-DM |
|----------------------------|------------------------|
|                            | Cantidad               |
| Vitamina A - µg de retinol | 425                    |
| Vitamina C – mg            | 41.5                   |



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Tiamina – mg      | 0.45  |
| Riboflavina – mg  | 0.49  |
| Vitamina B6 – mg  | 0.60  |
| Vitamina B12 - µg | 0.46  |
| Niacina – mg      | 5.85  |
| Ácido Fólico - µg | 41.25 |

| Minerales    | R.M. N° 711-2002-SA-DM<br>Cantidad |
|--------------|------------------------------------|
| Hierro – mg  | 10                                 |
| Yodo – µg    | 42                                 |
| Calcio - mg  | 465                                |
| Fósforo – mg | 390                                |
| Zinc – mg    | 6                                  |



- El período que se consigne para la fecha de vencimiento será calculado a partir de la fecha de entrega y en función a las características del producto.

La Entidad solicita al proveedor productos que gocen de una duración operativa adecuada para su almacenamiento.

- En cuanto a las disposiciones referentes al envase y rotulado de los alimentos industrializados, además de las normas antes mencionadas, se deberá tener en cuenta lo establecido en el Decreto Supremo N°007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y demás normas pertinentes.

### 3.1.2 Consideraciones específicas

#### a) Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de dos consorciados.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de cincuenta porcientos 50%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de cincuenta porcientos 50%.

#### b) De las otras penalidades

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de 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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

| Otras penalidades |   |                  |   |
|-------------------|---|------------------|---|
| N°                | Supuestos de aplicación de penalidad  | Forma de cálculo | Procedimiento   |
| 1                 | Cuando el proveedor no cumple con la presentación correcta de la guía de remisión y comprobante de pago que genere retraso en la declaración ante la plataforma de la CGR | 10% UIT          | Según informe de la Sub Gerencia de Desarrollo Social |
| 2                 | Cuando el proveedor no presenta los certificados de calidad de producto.  | 5% UIT           | Según informe de la Sub Gerencia de Desarrollo Social |
| 3                 | Retraso injustificado en la reposición de productos defectuosos.  | 5% UIT           | Según informe de la Sub Gerencia de Desarrollo Social |



#### Otras consideraciones

Se indica expresamente si estará prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 de la Ley de Contrataciones del estado

|  |   |  |                |                     |           |              |         |             |                |               |
|--|---|--|----------------|---------------------|-----------|--------------|---------|-------------|----------------|---------------|
| 1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO:                           | HOJUELA DE CEREALES PRECOCIDOS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE MACA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN PRESENTACIÓN DE 1,030.32 GR"  |  |                |                     |           |              |         |             |                |               |
| 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:                           | <p>Es un producto obtenido de la mezcla de los siguientes cereales:</p> <p>Hojuelas precocidas de: avena, quinua, kiwicha y harina de maca enriquecidas con vitaminas y minerales, que contenga todos los micronutrientes establecidos en la R.M. N° 711-2002-SA/DM.</p> <p>La cantidad compuesta por ración es de 10 gr de avena, 15 gr de quinua, 15 gr de kiwicha y 15 gr de harina de maca, con 2.24 de Premix para la atención de 18 días.</p> <p>La procedencia de origen del insumo debe ser concordante con el Art. 1 de la Ley 27712 Modificación del numeral 4.1 del Art. 4 de la Ley N° 27470, debiendo contener un mínimo del 90% de insumos de origen nacional.</p> <p>Asimismo, deberán ser preparados, procesados y envasados automáticamente bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos, establecidos en las disposiciones vigentes y la R.M. N° 451-2006/MINSA "Normativa sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" y su modificatoria R.M. 860-2007/MINSA.</p> |  |                |                     |           |              |         |             |                |               |
| 3. REQUISITOS NUTRICIONALES EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO: | <table><tr><td>Energía Total:</td><td>342.42 Kilocalorías</td></tr><tr><td>Proteína:</td><td>11.36 gramos</td></tr><tr><td>Grasas:</td><td>5.59 gramos</td></tr><tr><td>Carbohidratos:</td><td>La diferencia</td></tr></table>  |  | Energía Total: | 342.42 Kilocalorías | Proteína: | 11.36 gramos | Grasas: | 5.59 gramos | Carbohidratos: | La diferencia |
| Energía Total:   | 342.42 Kilocalorías   |  |                |                     |           |              |         |             |                |               |
| Proteína:  | 11.36 gramos  |  |                |                     |           |              |         |             |                |               |
| Grasas:  | 5.59 gramos   |  |                |                     |           |              |         |             |                |               |
| Carbohidratos:   | La diferencia   |  |                |                     |           |              |         |             |                |               |




MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

| <b>4. REQUISITOS FISICOQUIMICOS DE IMPLICANCIA SANITARIA SEGUN LA RM N° 451-2006/MINSA</b> | <b>Criterios fisico quimicos de Implicancia sanitaria de:</b> <table border="1"><thead><tr><th></th><th>Máximo % de Humedad</th><th>Máximo % de Acidez (*)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Extruidos y/o expandidos proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción</td><td>5</td><td>0.15</td></tr><tr><td>Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción</td><td>12 – 12.5</td><td>0.2 (cebada)<br/>6.0 (avena) (**)</td></tr><tr><td>Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción</td><td>13.5</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción</td><td>15</td><td>0.15</td></tr></tbody></table> <p>(*) Expresada en ácido sulfúrico<br/>(**) Expresada en ácidos grasos libres</p>  |                                  | Máximo % de Humedad         | Máximo % de Acidez (*) | Extruidos y/o expandidos proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción | 5               | 0.15  | Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción | 12 – 12.5         | 0.2 (cebada)<br>6.0 (avena) (**) | Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción | 13.5 | 0.2 | Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción | 15 | 0.15            |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
|--|--|----------------------------------|-----------------------------|------------------------|---|-----------------|---|---|-------------------|----------------------------------|--|------|-----|---|----|-----------------|-----------------|------------|---|---|---|---|-----------------|-----------------|------------------------|---|---|---|---|-----------------|-----------------|-------|---|---|---|---|-----------------|-----------------|-----------|---|---|---|---|-----------------|-----------------|------------------------|----|---|---|---|---|---|
|  | Máximo % de Humedad  | Máximo % de Acidez (*)           |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| Extruidos y/o expandidos proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción            | 5  | 0.15                             |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción                                | 12 – 12.5  | 0.2 (cebada)<br>6.0 (avena) (**) |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción                           | 13.5   | 0.2                              |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción                  | 15   | 0.15                             |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| <b>5. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS</b>  | <table border="1"><tr><td><b>Color:</b></td><td>Característico al producto.</td></tr><tr><td><b>Olor:</b></td><td>Natural, característico al producto.</td></tr><tr><td><b>Sabor:</b></td><td>Característico, propio del cereal, libre de sabores agrios, amargos y/o extraños a su naturaleza.</td></tr><tr><td><b>Aspecto:</b></td><td>Mezcla homogénea.</td></tr></table>   | <b>Color:</b>                    | Característico al producto. | <b>Olor:</b>           | Natural, característico al producto.  | <b>Sabor:</b>   | Característico, propio del cereal, libre de sabores agrios, amargos y/o extraños a su naturaleza. | <b>Aspecto:</b>   | Mezcla homogénea. |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| <b>Color:</b>  | Característico al producto.  |                                  |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| <b>Olor:</b>   | Natural, característico al producto.   |                                  |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| <b>Sabor:</b>  | Característico, propio del cereal, libre de sabores agrios, amargos y/o extraños a su naturaleza.  |                                  |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| <b>Aspecto:</b>  | Mezcla homogénea.  |                                  |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| <b>6. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS – SEGUN RM N° 451-2006/MINSA</b>                          | <p>Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.</p> <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">AGENTE MICROBIANO</th><th rowspan="2">Categoría</th><th rowspan="2">Clase</th><th rowspan="2">n</th><th rowspan="2">c</th><th colspan="2">Límite por g/ml</th></tr><tr><th>M</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>4</sup></td><td>10<sup>5</sup></td></tr><tr><td>Coniformes</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>2</sup></td><td>10<sup>3</sup></td></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>8</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10<sup>2</sup></td><td>10<sup>4</sup></td></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>3</sup></td><td>10<sup>4</sup></td></tr><tr><td>Levaduras</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>3</sup></td><td>10<sup>4</sup></td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> /25g</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>—</td></tr></tbody></table> | AGENTE MICROBIANO                | Categoría                   | Clase                  | n   | c               | Límite por g/ml   |   | M                 | M                                | Aerobios mesófilos   | 2    | 3   | 5   | 2  | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | Coniformes | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | <i>Bacillus cereus</i> | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | Mohos | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | Levaduras | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 2 | 5 | 0 | 0 | — |
| AGENTE MICROBIANO  | Categoría  |                                  |                             |                        |   |                 | Clase   | n   | c                 | Límite por g/ml                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
|  |  | M                                | M                           |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| Aerobios mesófilos   | 2  | 3                                | 5                           | 2                      | 10 <sup>4</sup>   | 10 <sup>5</sup> |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| Coniformes   | 5  | 3                                | 5                           | 2                      | 10 <sup>2</sup>   | 10 <sup>3</sup> |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| <i>Bacillus cereus</i>   | 8  | 3                                | 5                           | 1                      | 10 <sup>2</sup>   | 10 <sup>4</sup> |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| Mohos  | 5  | 3                                | 5                           | 2                      | 10 <sup>3</sup>   | 10 <sup>4</sup> |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| Levaduras  | 5  | 3                                | 5                           | 2                      | 10 <sup>3</sup>   | 10 <sup>4</sup> |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| <i>Salmonella</i> /25g   | 10   | 2                                | 5                           | 0                      | 0   | —               |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |
| <b>7. ENVASE Y ROTULADO:</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>La presentación de producto será en bolsas de material adecuado y permitido, con un peso neto de 1,030.32 gramos, con envase primario de bolsas de polietileno el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto y envase secundario de sacos de polipropileno de primer uso.</li><li>Los envases deben estar fabricados con materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto y no le transmitan a estos sabores, colores y olores extraños.</li><li>El material del envase inmediato y mediano no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.</li><li>El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, mismo envase que tendrá un espesor como mínimo de 2,5 milésimas de pulgada, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma clara y completa.</li></ul>                      |                                  |                             |                        |   |                 |   |   |                   |                                  |  |      |     |   |    |                 |                 |            |   |   |   |   |                 |                 |                        |   |   |   |   |                 |                 |       |   |   |   |   |                 |                 |           |   |   |   |   |                 |                 |                        |    |   |   |   |   |   |




MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

|  | <ul style="list-style-type: none"><li>La presentación del producto llevará el siguiente rotulo con una impresión del siguiente texto:<br/><b>"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JACOBO HUNTER – PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY N° 24059) – PROHIBIDA SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</b></li><li>Según RM N° 451-2006-MINSA, artículo N° 14, El rotulado debe contener la siguiente formación mínima:<ul style="list-style-type: none"><li>Nombre del producto.</li><li>Fecha de producción.</li><li>Fecha de vencimiento.</li><li>Número de lote.</li><li>Nombre y dirección del fabricante.</li><li>Ingredientes.</li><li>Peso neto.</li><li>Producto Peruano.</li><li>Valor nutricional por 100g de producto.</li><li>Registro Sanitario.</li><li>RUC.</li><li>Indicaciones de preparación en castellano y gráfico de secuencia de la forma de preparación, así como sobre su almacenamiento y conservación.</li><li>La tinta utilizada deberá ser la apropiada (no tóxica) y mantenerse legible, no borrarse, ni manchar los empaques.</li><li>Mensaje alusivo la Promoción de Lactancia Materna. <b>"LA LACTANCIA MATERNA ES EL VÍNCULO DE AMOR QUE VUELVE SANOS, FUERTES Y FELICES A NUESTROS HIJOS"</b></li></ul></li></ul> |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
|---|--|-----------|------------------------------------|----------------------------|-----|-----------------|------|--------------|------|------------------|------|------------------|------|-------------------|------|--------------|------|-------------------|-------|
| <b>8. PERIODO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>El producto debe tener la característica de poder ser conservado en un ambiente fresco y seco.</li><li>La fecha de vencimiento del producto deberá ser mayor a 03 meses contados a partir de la fecha de entrega en el almacén de la Municipalidad.</li></ul>  |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
| <b>9. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES POR RACIÓN/DÍA:</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes las hojuelas de cereales con harina de maca deben ser enriquecidas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, considerando que en el mercado existen diversas marcas de fortificantes para la ración del Programa del Vaso de Leche, el postor deberá de adecuar su nivel de fortificación para dar cumplimiento a la referida norma.</li></ul> <table border="1" data-bbox="598 1366 1185 1729"><thead><tr><th>Vitaminas</th><th>R.M. N° 711-2002-SA-DM<br/>Cantidad</th></tr></thead><tbody><tr><td>Vitamina A - µg de retinol</td><td>425</td></tr><tr><td>Vitamina C - mg</td><td>41.5</td></tr><tr><td>Tiamina - mg</td><td>0.45</td></tr><tr><td>Riboflavina - mg</td><td>0.49</td></tr><tr><td>Vitamina B6 - mg</td><td>0.60</td></tr><tr><td>Vitamina B12 - µg</td><td>0.46</td></tr><tr><td>Niacina - mg</td><td>5.85</td></tr><tr><td>Ácido Fólico - µg</td><td>41.25</td></tr></tbody></table>  | Vitaminas | R.M. N° 711-2002-SA-DM<br>Cantidad | Vitamina A - µg de retinol | 425 | Vitamina C - mg | 41.5 | Tiamina - mg | 0.45 | Riboflavina - mg | 0.49 | Vitamina B6 - mg | 0.60 | Vitamina B12 - µg | 0.46 | Niacina - mg | 5.85 | Ácido Fólico - µg | 41.25 |
| Vitaminas   | R.M. N° 711-2002-SA-DM<br>Cantidad   |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
| Vitamina A - µg de retinol  | 425  |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
| Vitamina C - mg   | 41.5   |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
| Tiamina - mg  | 0.45   |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
| Riboflavina - mg  | 0.49   |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
| Vitamina B6 - mg  | 0.60   |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
| Vitamina B12 - µg   | 0.46   |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
| Niacina - mg  | 5.85   |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |
| Ácido Fólico - µg   | 41.25  |           |                                    |                            |     |                 |      |              |      |                  |      |                  |      |                   |      |              |      |                   |       |



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD


|   | <table border="1"><thead><tr><th>Minerales</th><th>R.M. N° 711-2002-SA-DM<br/>Cantidad</th></tr></thead><tbody><tr><td>Hierro - mg</td><td>10</td></tr><tr><td>Yodo - µg</td><td>42</td></tr><tr><td>Calcio - mg</td><td>465</td></tr><tr><td>Fósforo - mg</td><td>390</td></tr><tr><td>Zinc - mg</td><td>6</td></tr></tbody></table>   | Minerales           | R.M. N° 711-2002-SA-DM<br>Cantidad | Hierro - mg         | 10       | Yodo - µg        | 42      | Calcio - mg | 465        | Fósforo - mg                    | 390   | Zinc - mg | 6            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
|---|---|---------------------|------------------------------------|---------------------|----------|------------------|---------|-------------|------------|---------------------------------|-------|-----------|--------------|------------|---------------------------------|-------|---------|------------|------------|---------------------------------|-------|--------|------------|------------|---------------------------------|-------|--------|-----------|------------|---------------------------------|-------|-------|------------|------------|---------------------------------|-------|---------|------------|------------|---------------------------------|-------|--------|-------------|------------|---------------------------------|-------|--------|----------------|------------|---------------------------------|-------|
| Minerales   | R.M. N° 711-2002-SA-DM<br>Cantidad  |                     |                                    |                     |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Hierro - mg   | 10  |                     |                                    |                     |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Yodo - µg   | 42  |                     |                                    |                     |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Calcio - mg   | 465   |                     |                                    |                     |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Fósforo - mg  | 390   |                     |                                    |                     |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Zinc - mg   | 6   |                     |                                    |                     |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| <b>10. PREPARACIÓN:</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>Hervir 250 ml de agua; separadamente remojar 57.24 gramos de hojuelas en agua hervida fría.</li><li>Cuando haya hervido el agua adicionar las hojuelas, mover y cocinar durante 5 minutos.</li><li>Luego sacar del fuego, agregar azúcar al gusto, reposarlo por unos minutos y servir.</li></ul>   |                     |                                    |                     |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| <b>11. PLAZO Y CRONOGRAMA DE ENTREGA:</b><br> | <p><b>PLAZO DE ENTREGA</b><br/>Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.</p> <p><b>CRONOGRAMA DE ENTREGA</b></p> <table border="1"><thead><tr><th>N° de Entrega</th><th>Mes De Atención</th><th>Plazo de la entrega</th><th>Cantidad</th><th>Unidad de medida</th></tr></thead><tbody><tr><td>Primera</td><td>Enero 2025</td><td>26/12/2024</td><td>1,083 bolsas de 1,030.32 gramos</td><td>Bolsa</td></tr><tr><td>Segunda</td><td>Febrero 2025</td><td>27/01/2025</td><td>1,083 bolsas de 1,030.32 gramos</td><td>Bolsa</td></tr><tr><td>Tercera</td><td>Marzo 2025</td><td>26/02/2025</td><td>1,083 bolsas de 1,030.32 gramos</td><td>Bolsa</td></tr><tr><td>Cuarta</td><td>Abril 2025</td><td>26/03/2025</td><td>1,083 bolsas de 1,030.32 gramos</td><td>Bolsa</td></tr><tr><td>Quinta</td><td>Mayo 2025</td><td>25/04/2025</td><td>1,083 bolsas de 1,030.32 gramos</td><td>Bolsa</td></tr><tr><td>Sexta</td><td>Junio 2025</td><td>26/05/2025</td><td>1,083 bolsas de 1,030.32 gramos</td><td>Bolsa</td></tr><tr><td>Séptima</td><td>Julio 2025</td><td>26/06/2025</td><td>1,083 bolsas de 1,030.32 gramos</td><td>Bolsa</td></tr><tr><td>Octava</td><td>Agosto 2025</td><td>25/07/2025</td><td>1,083 bolsas de 1,030.32 gramos</td><td>Bolsa</td></tr><tr><td>Novena</td><td>Setiembre 2025</td><td>26/08/2025</td><td>1,083 bolsas de 1,030.32 gramos</td><td>Bolsa</td></tr></tbody></table> | N° de Entrega       | Mes De Atención                    | Plazo de la entrega | Cantidad | Unidad de medida | Primera | Enero 2025  | 26/12/2024 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos | Bolsa | Segunda   | Febrero 2025 | 27/01/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos | Bolsa | Tercera | Marzo 2025 | 26/02/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos | Bolsa | Cuarta | Abril 2025 | 26/03/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos | Bolsa | Quinta | Mayo 2025 | 25/04/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos | Bolsa | Sexta | Junio 2025 | 26/05/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos | Bolsa | Séptima | Julio 2025 | 26/06/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos | Bolsa | Octava | Agosto 2025 | 25/07/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos | Bolsa | Novena | Setiembre 2025 | 26/08/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos | Bolsa |
| N° de Entrega   | Mes De Atención   | Plazo de la entrega | Cantidad                           | Unidad de medida    |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Primera   | Enero 2025  | 26/12/2024          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos    | Bolsa               |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Segunda   | Febrero 2025  | 27/01/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos    | Bolsa               |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Tercera   | Marzo 2025  | 26/02/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos    | Bolsa               |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Cuarta  | Abril 2025  | 26/03/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos    | Bolsa               |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Quinta  | Mayo 2025   | 25/04/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos    | Bolsa               |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Sexta   | Junio 2025  | 26/05/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos    | Bolsa               |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Séptima   | Julio 2025  | 26/06/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos    | Bolsa               |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Octava  | Agosto 2025   | 25/07/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos    | Bolsa               |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |
| Novena  | Setiembre 2025  | 26/08/2025          | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos    | Bolsa               |          |                  |         |             |            |                                 |       |           |              |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |            |            |                                 |       |        |           |            |                                 |       |       |            |            |                                 |       |         |            |            |                                 |       |        |             |            |                                 |       |        |                |            |                                 |       |



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

|  |                  |                |            |                                  |       |
|--|------------------|----------------|------------|----------------------------------|-------|
|  | <i>Decima</i>    | Octubre 2025   | 26/09/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa |
|  | <i>Undécima</i>  | Noviembre 2025 | 27/10/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa |
|  | <i>Duodécima</i> | Diciembre 2025 | 26/11/2025 | 1,083 bolsas de 1,030.32 gramos  | Bolsa |
|  | TOTAL            |                |            | 12,996 BOLSAS DE 1,030.32 GRAMOS |       |

12. FORMA DE PAGO



La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS, posterior a cada entrega.

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

- Recepción del responsable de área de almacén de la Entidad.
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Económico, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Documentos Solicitados – según Especificaciones Técnicas.

Dicha documentación se debe presentar en el área de Logística, SITO EN AV. VIÑA DEL MAR N°200, SEGUNDO PISO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JACOBO HUNTER.

### 13. GENERALIDADES

#### 13.1. CARACTERÍSTICAS DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE:

El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de los niños menores de seis años, madres gestantes y madres lactantes como primera prioridad y niños de 7 a 13 años en situación de desnutrición, adultos mayores y personas con discapacidad en situación de pobreza de la jurisdicción de la Municipalidad Distrital de Jacobo Hunter.

La ración está compuesta de 1,030.32 gramos de hojuela de cereales y 1,229.94 gramos de leche evaporada (03 latas de 410 gramos), para la atención de 18 días y (582.4 gramos, 698.88 gramos y 757.12 gramos,) de enriquecido lácteo para la atención de 10 días, 12 días y 13 días respectivamente.

#### 13.2. NÚMERO DE BENEFICIARIOS:

El número total de beneficiarios empadronados en el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad del Distrito de Hunter es de 1,083 beneficiarios a atender.

#### 13.3. PERIODO DE ATENCIÓN:

El periodo de atención se extenderá durante DOCE (12) meses.

#### 13.4. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS:

Se deberá presentar copia de certificado de calidad /conformidad y/o inspección de lote reportando aspectos físico químico, microbiológicos, organoléptico, los documentos deben ser emitido en base a la Norma de muestreo establecido en las especificaciones técnicas y deberán ser presentados en copia simple de manera mensual, al responsable de la ejecución del Programa del Vaso de Leche al momento en el que realiza la entrega de insumos en la



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

entidad. El caso de no presentar de manera oportuna las copias simples de los certificados correspondientes los bienes no serán recepcionados.

Inopinadamente el Comité de Administración podrá solicitar la realización de los análisis de calidad una vez durante la ejecución contractual, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos, el costo será asumido por el ganador de la buena pro, lo cual se acreditará con una declaración jurada, en el momento de la presentación de propuestas.

**13.5. CAPACITACIÓN A LAS BENEFICIARIAS DEL PVL:**

El ganador de la buena pro deberá realizar la respectiva capacitación a las madres beneficiarias, respecto a la preparación de la ración y conservación de los productos, lo cual será acreditado con una declaración jurada, en el momento de la presentación de propuestas.

**13.6. TRASLADO DE LOS PRODUCTOS A LOS ALMACENES DEL PVL**



El traslado de los productos se debe realizar en óptimas condiciones de salubridad, con el personal debidamente identificado y adecuadamente uniformado, con la documentación requerida conforme a la normatividad vigente, se acreditará con una declaración jurada, en el momento de la presentación de propuestas.

**13.7. GARANTÍA DE REPOSICION DE BIENES**

El proveedor deberá presentar declaración jurada ofreciendo garantía de reposición de los bienes, en caso de que algún producto tenga falla o defectos de fabricación, de estiba y desestiba; este deberá efectuar el cambio en el plazo máximo de 03 días de comunicado el hecho.

**13.8. PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

La prueba de aceptabilidad se realizará en la fecha y hora señaladas en la etapa de integración de bases.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

| ÍTEM II: | ENRIQUECIDO LÁCTEO<br>INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON<br>VITAMINAS Y MINERALES | PRESENTACIÓN<br>(582.4 gramos, 698.88 gramos<br>y 757.12 gramos) |
|----------|--|--|
|          |  |  |

### 2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 2.2.1 Consideraciones generales

- La finalidad se ha establecido conforme a las disposiciones referidas a la procedencia del producto e insumos, el contenido de la ración, la frecuencia con la que debe ser suministrada, el valor nutricional, entre otros aspectos, se debe cumplir con lo establecido en el artículo 4 de la Ley N°27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, así como en las demás normas pertinentes.



De conformidad con el numeral 4.2. del artículo 4 de la Ley N°27470, la Municipalidad Distrital de Jacobo Hunter ha definido el tipo de alimento con el cual ejecuta el Programa del Vaso de Leche dentro del marco previsto en dicha Ley, con la finalidad de la eficiencia en la utilización de producto y ejecución del gasto.

En relación con ello, el numeral 2.2 del artículo 2 de la Ley N°27470 señala que el Comité de Administración de Programa del Vaso de Leche reconocido por la Municipalidad distrital de Jacobo Hunter es el responsable de la selección de los insumos alimenticios de acuerdo con los criterios establecidos en numeral 4.1 del artículo 4 de la misma Ley; asimismo, que las representantes de las Organizaciones de Base le alcanzarán a dicho Comité sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias.



- Se ha tenido en que el artículo 4 de la Ley N°27470 modificada por la Ley N°31554-Ley Complementaria a la Ley 27470 donde establece que los insumos o alimentos que se adquieran con los recursos del Programa del Vaso de Leche deben ser distribuidos a la población beneficiada en todos los casos como alimento preparado, a través de los Clubes de Madres o Comités del Vaso de Leche. Asimismo, que el Programa del Vaso de Leche deberá cumplir con el requisito que exige un abastecimiento obligatorio los siete días de la semana a los niños. Excepcionalmente, en el caso de los lugares que se encuentren alejados del centro de distribución, puede autorizarse mediante acuerdo del comité de administración ratificado por resolución de alcaldía, la entrega en una sola oportunidad del equivalente a la ración alimenticia semanal sin preparar.
- Asimismo, se precisa que el Programa del Vaso de Leche da cobertura a los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche: niños de cero a seis 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 mantiene la atención a los niños de siete a trece años, adultos mayores, personas afectadas por tuberculosis, personas con discapacidad severa, en situación de pobreza y aquellas consideradas como indigentes.
- Según lo indicado en el numeral 4.1 del artículo 4 de la Ley N°27470 modificada por la Ley N°31554, la ración debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser prioritariamente leche de vaca, en aquellas localidades donde sea posible su distribución en condiciones óptimas, o leche en cualquiera de sus formas u otras mezclas enriquecidas de cereales con productos lácteos. En todos los casos, a fin de alcanzar el valor nutricional mínimo, se complementan con alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales, tales como harina de quinua, kiwicha, maca, avena. Se deben adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceados y que tengan el menor costo.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

- La ración alimenticia diaria se establece con la finalidad de cumplir con los parámetros de los valores nutricionales mínimos establecidos en la Resolución Ministerial N°711-2002-SA-DM que aprueba la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche", y demás normas pertinentes.

a) Formulación de la ración alimenticia diaria del Programa del Vaso de Leche



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Instituto Nacional  
de Salud

Centro Nacional de Alimentación,  
Nutrición y Vida Saludable

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

OPCIÓN 1: ENRIQUECIDO LÁCTEO INSTANTÁNEO

| Código | Nombre del alimento                     | Cantidad (g) | Carbohidratos |      | Grasa  |      | Proteínas |      |
|--------|---|--------------|---------------|------|--------|------|-----------|------|
|        |   |              | Gramos        | kcal | Gramos | kcal | Gramos    | kcal |
| A 2    | Arroz pilado o pulido cocido            | 1.00         | 0.3           | 1.0  | 0.0    | 0.0  | 0.0       | 0.1  |
| A 5    | Avena envasada                          | 1.00         | 0.7           | 2.9  | 0.0    | 0.4  | 0.1       | 0.5  |
| A 14   | Cebada, mashka o machica                | 8.00         | 5.4           | 21.5 | 0.1    | 0.5  | 0.7       | 2.8  |
| A 36   | Maíz, harina de                         | 1.00         | 0.6           | 2.5  | 0.1    | 0.6  | 0.1       | 0.3  |
| A 52   | Quinua blanca (Puno)                    | 10.00        | 6.1           | 24.5 | 0.6    | 5.5  | 1.3       | 5.3  |
| A 63   | Tingo, harina fortificada con hierro de | 1.00         | 0.7           | 2.9  | 0.0    | 0.2  | 0.1       | 0.4  |
| A 80   | Cañihua, harina de                      | 2.00         | 1.0           | 3.9  | 0.2    | 1.5  | 0.3       | 1.2  |
| A 178  | Kiwicha tostada, harina de              | 2.00         | 1.2           | 4.8  | 0.2    | 1.5  | 0.3       | 1.1  |
| G 5    | Leche en polvo entera                   | 16.00        | 5.8           | 23.1 | 4.2    | 37.6 | 4.3       | 17.3 |
| K 2    | Azúcar rubia                            | 5.00         | 4.9           | 19.5 |        |      |           |      |
| T 75   | Frijol soya, harina integral tostada    | 1.00         | 0.2           | 1.0  | 0.2    | 2.1  | 0.4       | 1.6  |
| U 47   | Maca, harina de                         | 8.00         | 5.6           | 22.5 | 0.3    | 3.0  | 0.7       | 2.8  |
| X 1    | Fortificante                            | 2.24         |               |      |        |      |           |      |

| RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN                        | Cantidad (g) | Carbohidratos |        | Grasa  |        | Proteínas |        |
|---|--------------|---------------|--------|--------|--------|-----------|--------|
|   |              | Gramos        | kcal   | Gramos | kcal   | Gramos    | kcal   |
| TOTAL   | 58           | 32.5          | 130    | 5.9    | 53     | 8.4       | 33     |
| Energía total (kcal)                                | 216          |               | 130    |        | 53     |           | 33     |
| Distribución energética                             |              |               | 60%    |        | 24%    |           | 15%    |
| Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM |              |               | 60-68% |        | 20-25% |           | 12-15% |

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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud.

(a) Especificaciones Técnicas Físicoquímicas DS N° 004-2022-MIDAGRI

(\*) La ración puede estar compuesta por un solo alimento

b) Distribución energética y requerimiento mínimo de energía por Ración/día

| Según R.M. N° 711-2002-SA-DM | Proteína    | Grasa      | Carbohidratos | Energía (Kcal) |
|------------------------------|-------------|------------|---------------|----------------|
| Porcentaje (%)               | 12-15       | 20-25      | 60-68         | Min. 207       |
| Cantidad (gramos)            | 6.21 – 7.76 | 4.6 – 5.75 | 35.19– 31.05  |                |



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

**c) Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día**

| Vitaminas                  | R.M. N° 711-2002-SA-DM<br>Cantidad |
|----------------------------|------------------------------------|
| Vitamina A - µg de retinol | 425                                |
| Vitamina C - mg            | 41.5                               |
| Tiamina - mg               | 0.45                               |
| Riboflavina - mg           | 0.49                               |
| Vitamina B6 - mg           | 0.60                               |
| Vitamina B12 - µg          | 0.46                               |
| Niacina - mg               | 5.85                               |
| Acido Fólico - µg          | 41.25                              |

| Minerales    | R.M. N° 711-2002-SA-DM<br>Cantidad |
|--------------|------------------------------------|
| Hierro - mg  | 10                                 |
| Yodo - µg    | 42                                 |
| Calcio - mg  | 465                                |
| Fósforo - mg | 390                                |
| Zinc - mg    | 6                                  |



- El período que se consigne para la fecha de vencimiento será calculado a partir de la fecha de entrega y en función a las características del producto.

La Entidad solicita al proveedor productos que gocen de una duración operativa adecuada para su almacenamiento.

- En cuanto a las disposiciones referentes al envase y rotulado de los alimentos industrializados, además de las normas antes mencionadas, se deberá tener en cuenta lo establecido en el Decreto Supremo N°007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y demás normas pertinentes.

**35.19.1 Consideraciones específicas**

Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

1. El número máximo de consorciados es de dos consorciados.
2. El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de cincuenta porcientos 50%.
3. El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de cincuenta porcientos 50%.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

#### De las otras penalidades

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de 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.

| Otras penalidades |   |                  |   |
|-------------------|---|------------------|---|
| N°                | Supuestos de aplicación de penalidad  | Forma de cálculo | Procedimiento   |
| 1                 | Cuando el proveedor no cumple con la presentación correcta de la guía de remisión y comprobante de pago que genere retraso en la declaración ante la plataforma de la CGR | 10% UIT          | Según informe de la Sub Gerencia de Desarrollo Social |
| 2                 | Cuando el proveedor no presenta los certificados de calidad de producto.  | 5% UIT           | Según informe de la Sub Gerencia de Desarrollo Social |
|                   | Retraso injustificado en la reposición de productos defectuosos.  | 5% UIT           | Según informe de la Sub Gerencia de Desarrollo Social |



#### Otras consideraciones

- Se indica expresamente si estará prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 de la Ley de Contrataciones del estado

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: | ENRIQUECIDO LÁCTEO INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES   |
| 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: | <p>El producto ALIMENTO ENRIQUECIDO LACTEO es un alimento en polvo, cocido de reconstitución instantánea, que contiene proteínas de origen animal provenientes de la leche de vaca y/o derivados lácteos (R.M. N° 451-2006/MINSA). El cual reconstituido con agua se convierte en una bebida de consumo directo por el beneficiario, sin necesidad de agregar ningún otro ingrediente. El alimento enriquecido lácteo debe ser de una combinación de harinas extruidas de arroz, cañihua, kiwicha, maíz, cebada, maca, quinua, trigo, avena y leguminosa soya, leche entera en polvo, azúcar, pre mezcla de vitaminas y minerales, fosfato tricalcico, saborizantes y aditivos alimentarios permitidos según la R.M. N° 451-2006/MINSA. Los saborizantes deberán ser como mínimo cuatro.</p> <p>La procedencia de origen del insumo debe ser concordante con el Art. 1 de la Ley 27712 Modificación del numeral 4.1 del Art. 4 de la Ley N° 27470, debiendo contener un mínimo del 90% de insumos de origen nacional.</p> <p>Asimismo, deberán ser preparados, procesados y envasados automáticamente bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los</p> |



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

|  | principios generales de higiene de los alimentos, establecidos en las disposiciones vigentes y la R.M. N° 451-2006/MINSA "Normativa sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" y su modificatoria R.M. 860-2007/MINSA.   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
|--|---|--|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------|---|--------------------|---------------------------|-----------------------------------|-----------|------------|-----------------------|
| <b>3. REQUISITOS NUTRICIONALES EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO:</b>                      | <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">REQUISITOS MINIMOS en 100 Gramos</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energía (Kcal.)</td><td>Mínimo 370.88 Kcal</td></tr><tr><td>Energía de proteínas %</td><td>12 – 15%</td></tr><tr><td>Energía de grasa %</td><td>20 – 25%</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>60 - 68%</td></tr></tbody></table>  |  | REQUISITOS MINIMOS en 100 Gramos |                             | Energía (Kcal.)                       | Mínimo 370.88 Kcal          | Energía de proteínas % | 12 – 15%  | Energía de grasa % | 20 – 25%                  | Carbohidratos                     | 60 - 68%  |            |                       |
| REQUISITOS MINIMOS en 100 Gramos   |   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Energía (Kcal.)  | Mínimo 370.88 Kcal  |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Energía de proteínas %   | 12 – 15%  |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Energía de grasa %   | 20 – 25%  |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Carbohidratos  | 60 - 68%  |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| <b>4. REQUISITOS FISICO QUIMICOS DE IMPLICANCIA SANITARIA RM N° 451-2006/MINSA</b> | <p><b>Criterios físico químicos de implicancia sanitaria de los alimentos cocidos de reconstitución instantánea:</b></p> <table border="1"><tbody><tr><td>Humedad</td><td>Menor o igual a 5%</td></tr><tr><td>Acidez (expresada en ácido sulfúrico)</td><td>Menor o igual a 0.4%</td></tr><tr><td>Gelatinización</td><td>Mayor a 94%</td></tr><tr><td>Índice de peróxido</td><td>Menor a 10mEq/Kg de grasa</td></tr><tr><td>Saponina (formulación con quinua)</td><td>Ausente</td></tr><tr><td>Aflatoxina</td><td>No detectable en 5ppb</td></tr></tbody></table> |  | Humedad                          | Menor o igual a 5%          | Acidez (expresada en ácido sulfúrico) | Menor o igual a 0.4%        | Gelatinización         | Mayor a 94%   | Índice de peróxido | Menor a 10mEq/Kg de grasa | Saponina (formulación con quinua) | Ausente   | Aflatoxina | No detectable en 5ppb |
| Humedad  | Menor o igual a 5%  |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Acidez (expresada en ácido sulfúrico)  | Menor o igual a 0.4%  |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Gelatinización   | Mayor a 94%   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Índice de peróxido   | Menor a 10mEq/Kg de grasa   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Saponina (formulación con quinua)  | Ausente   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Aflatoxina   | No detectable en 5ppb   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| <b>5. REQUISITOS FÍSICO SENSORIALES U ORGANOLÉPTICOS:</b>                          | <table border="1"><tbody><tr><td>Color:</td><td>Característico al producto.</td></tr><tr><td>Olor:</td><td>Característico al producto.</td></tr><tr><td>Sabor:</td><td>Característico, propio del cereal, libre de sabores extraños a su naturaleza.</td></tr><tr><td>Aspecto:</td><td>Mezcla homogénea.</td></tr><tr><td>Materias extrañas:</td><td>Ausencia.</td></tr></tbody></table> <p>*Por acuerdo del Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche solicita que se varíen los sabores dentro de lo que las normas lo permitan.</p>              |  | Color:                           | Característico al producto. | Olor:                                 | Característico al producto. | Sabor:                 | Característico, propio del cereal, libre de sabores extraños a su naturaleza. | Aspecto:           | Mezcla homogénea.         | Materias extrañas:                | Ausencia. |            |                       |
| Color:   | Característico al producto.   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Olor:  | Característico al producto.   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Sabor:   | Característico, propio del cereal, libre de sabores extraños a su naturaleza.   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Aspecto:   | Mezcla homogénea.   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |
| Materias extrañas:   | Ausencia.   |  |                                  |                             |                                       |                             |                        |   |                    |                           |                                   |           |            |                       |



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

6. REQUISITOS  
MICROBIOLÓGICOS –  
SEGÚN RM N° 451-  
2006/MINSA

Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, otros similares.

| Agente microbiano                      | Categoría | Clase | n  | c | Límite por g/ml |                 |
|--|-----------|-------|----|---|-----------------|-----------------|
|  |           |       |    |   | M               | M               |
| Aerobios mesófilos                     | 3         | 3     | 5  | 1 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| Coliformes                             | 6         | 3     | 5  | 1 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| Bacillus cereus                        | 8         | 3     | 5  | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| Mohos                                  | 6         | 3     | 5  | 1 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| Levaduras                              | 3         | 3     | 5  | 1 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| Staphylococcus aureus                  | 8         | 3     | 5  | 1 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| Salmonella (25g (*)                    | 12        | 2     | 20 | 0 | 0               | —               |
| (*) Hacer compuesto para analizar n= 5 |           |       |    |   |                 |                 |

7. ENVASE Y  
ROTULADO:


- La presentación de producto será en bolsas bilaminadas de 600 gramos de producto cada una, con envase primario de bolsas de polietileno el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto y envase secundario de sacos de polipropileno de primer uso, conteniendo máximo 40 unidades.
- Los envases deben estar fabricados con materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto y no le transmitan a estos sabores, colores y olores extraños.
- El envasado manual debe garantizar el sellado hermético de las bolsas.
- El material del envase inmediato y mediano no debe ser reciclado y las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptos para el consumo humano.
- En el reverso de la bolsa, figurarán los datos exigidos por la NTP 209.038 del 23.08.94-5ta. Edición "Alimentos Envasados-Rotulado".
- El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, mismo envase que tendrá un espesor como mínimo de 2,5 milésimas de pulgada, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma clara y completa.

La presentación del producto llevará el siguiente rotulo con una impresión del siguiente texto:

**"MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JACOBO HUNTER – PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY N° 24059) – PROHIBIDA SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA"**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

|   |   |
|---|---|
|  | <p>Según RM N° 451-2006-MINSA, artículo N° 14, El rotulado debe contener la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nombre del producto.</li><li>- Fecha de producción.</li><li>- Fecha de vencimiento.</li><li>- Número de lote.</li><li>- Nombre y dirección del fabricante.</li><li>- Ingredientes.</li><li>- Peso neto.</li><li>- Producto Peruano.</li><li>- Valor nutricional por 100g de producto.</li><li>- Registro Sanitario.</li><li>- RUC.</li><li>- Indicaciones de preparación en castellano y gráfico de secuencia de la forma de preparación, así como sobre su almacenamiento y conservación.</li><li>- La tinta utilizada deberá ser la apropiada (no tóxica) y mantenerse legible, no borrarse, ni manchar los empaques.</li><li>- Mensaje alusivo la Promoción de Lactancia Materna. <b>"LA LACTANCIA MATERNA ES EL VÍNCULO DE AMOR QUE VUELVE SANOS, FUERTES Y FELICES A NUESTROS HIJOS"</b></li></ul> |
| <p>8. PERIODO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:</p>                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Debe tener la característica de poder ser conservado en un ambiente fresco y seco.</li><li>▪ La fecha de vencimiento del producto deberá ser mayor a 03 meses contados a partir de la fecha de entrega en el almacén de la Municipalidad.</li></ul>   |



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

**9. REQUERIMIENTO  
MÍNIMO DE  
VITAMINAS Y  
MINERALES POR  
RACIÓN/DÍA:**

- Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes las hojuelas de cereales con harina de maca deben ser fortificadas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, considerando que en el mercado existen diversas marcas de fortificantes para la ración del Programa del Vaso de Leche, el postor deberá de adecuar su nivel de fortificación para dar cumplimiento a la referida norma.

| Vitaminas                       | R.M. N° 711-2002-SA-DM<br>Cantidad |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Vitamina A - $\mu$ g de retinol | 425                                |
| Vitamina C - mg                 | 41.5                               |
| Tiamina - mg                    | 0.45                               |
| Riboflavina - mg                | 0.49                               |
| Vitamina B6 - mg                | 0.60                               |
| Vitamina B12 - $\mu$ g          | 0.46                               |
| Niacina - mg                    | 5.85                               |
| Ácido Fólico - $\mu$ g          | 41.25                              |

| Minerales      | R.M. N° 711-2002-SA-DM<br>Cantidad |
|----------------|------------------------------------|
| Hierro - mg    | 10                                 |
| Yodo - $\mu$ g | 42                                 |
| Calcio - mg    | 465                                |
| Fósforo - mg   | 390                                |
| Zinc - mg      | 6                                  |

**10. PREPARACIÓN:**

- Agregar 58.24 gramos de alimento enriquecido lácteo en 250 ml de agua hervida fría, tibia o caliente, remover hasta homogenizar el producto y servir.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

**11. PLAZO Y  
CRONOGRAMA DE  
ENTREGA:**

**PLAZO DE ENTREGA**

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

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DEL ÍTEM II ENRIQUECIDO LÁCTEO  
INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES**

| N° de Entrega | Mes de atención | Plazo de la entrega | Cantidad   | Unidad de medida |
|---------------|-----------------|---------------------|--|------------------|
| Primera       | Enero 2025      | 26/12/2024          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Segunda       | Febrero 2025    | 27/01/2025          | 1,083 bolsas de 582.4 gramos                         | Bolsa            |
| Tercera       | Marzo 2025      | 26/02/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Cuarta        | Abril 2025      | 26/03/2025          | 1,083 bolsas de 698.88 gramos                        | Bolsa            |
| Quinta        | Mayo 2025       | 25/04/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Sexta         | Junio 2025      | 26/05/2025          | 1,083 bolsas de 698.88 gramos                        | Bolsa            |
| Séptima       | Julio 2025      | 26/06/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Octava        | Agosto 2025     | 25/07/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Novena        | Setiembre 2025  | 26/08/2025          | 1,083 bolsas de 698.88 gramos                        | Bolsa            |
| Decima        | Octubre 2025    | 26/09/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| Undécima      | Noviembre 2025  | 27/10/2025          | 1,083 bolsas de 698.88 gramos                        | Bolsa            |
| Duodécima     | Diciembre 2025  | 26/11/2025          | 1,083 bolsas de 757.12 gramos                        | Bolsa            |
| TOTAL         |                 |                     | 12,996 BOLSAS de 757.12 gr, 582.4 gr y 698.88 gramos |                  |

**12. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS, posterior a cada entrega.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Recepción del Responsable de área de almacén de la Entidad.</li><li>- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Económico, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</li><li>- Comprobante de pago.</li><li>- Documentos Solicitados – según Especificaciones Técnicas.</li></ul> <p>Dicha documentación se debe presentar en el área de Logística, SITO EN AV. VIÑA DEL MAR N°200, SEGUNDO PISO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JACOBO HUNTER.</p> |
|--|--|

### 13. GENERALIDADES

#### 13.1. CARACTERÍSTICAS DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE:

El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de los niños menores de seis años, madres gestantes y madres lactantes como primera prioridad y niños de 7 a 13 años en situación de desnutrición, adultos mayores y personas con discapacidad en situación de pobreza de la jurisdicción de la Municipalidad Distrital de Jacobo Hunter.



La ración está compuesta de 1,030.32 gramos de hojuela de cereales y 1,229.94 gramos de leche evaporada (03 latas de 410 gramos), para la atención de 18 días y (582.4 gramos, 698.88 gramos y 757.12 gramos,) de enriquecido lácteo para la atención de 10 días, 12 días y 13 días respectivamente.

#### 13.2. NÚMERO DE BENEFICIARIOS:

El número total de beneficiarios empadronados en el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad del Distrito de Hunter es de 1,083 beneficiarios a atender.

#### 13.3. PERIODO DE ATENCIÓN:

El periodo de atención se extenderá durante DOCE (12) meses.

#### 13.4. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS:

Se deberá presentar copia de certificado de calidad /conformidad y/o inspección de lote reportando aspectos físico químico, microbiológicos, organoléptico, los documentos deben ser emitido en base a la Norma de muestreo establecido en las especificaciones técnicas y deberán ser presentados en copia simple de manera mensual, al responsable de la ejecución del Programa del Vaso de Leche al momento en el que realiza la entrega de insumos en la entidad. El caso de no presentar de manera oportuna las copias simples de los certificados correspondientes los bienes no serán recepcionados.

Inopinadamente el Comité de Administración podrá solicitar la realización de los análisis de calidad una vez durante la ejecución contractual, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos, el costo será asumido por el ganador de la buena pro, lo cual se acreditará con una declaración jurada, en el momento de la presentación de propuestas.

#### 13.5. CAPACITACIÓN A LAS BENEFICIARIAS DEL PVL:

El ganador de la buena pro deberá realizar la respectiva capacitación a las madres beneficiarias, respecto a la preparación de la ración y conservación de los productos, lo cual será acreditado con una declaración jurada, en el momento de la presentación de propuestas.

#### 13.6. TRASLADO DE LOS PRODUCTOS A LOS ALMACENES DEL PVL

El traslado de los productos se debe realizar en óptimas condiciones de salubridad, con el personal debidamente identificado y adecuadamente uniformado, con la documentación requerida conforme a la



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

normatividad vigente, se acreditará con una declaración jurada, en el momento de la presentación de propuestas.

#### 13.7. GARANTÍA DE REPOSICION DE BIENES

El proveedor deberá presentar declaración jurada ofreciendo garantía de reposición de los bienes, en caso de que algún producto tenga falla o defectos de fabricación, de estiba y desestiba; este deberá efectuar el cambio en el plazo máximo de 03 días de comunicado el hecho.

#### 13.8. PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

La prueba de aceptabilidad se realizará en la fecha y hora señaladas en la etapa de integración de bases.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD

### 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| A. | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD  |
|----|--|
|    | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p><b>PAQUETE I :</b> S/. 542,000.00 (Quinientos cuarenta y dos mil con 00/100soles)</p> <p>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:</p> <p><b>ÍTEM I:</b> S/. 33,00.00 (treinta y tres mil con 00/100soles)<br/><b>ÍTEM II:</b> S/. 20,00.00 (veinte mil con 00/100 soles)</p> <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p><b>PAQUETE I :</b> Hojuelas de cereales precocidas enriquecidas con vitaminas y minerales en cualquier combinación.<br/>Mezclas fortificadas o papilla.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> |

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

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

(...)

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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
JACOBO HUNTER  
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y SALUD



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

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

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

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

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

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

#### Importante

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



#### Importante

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



#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

| FACTORES DE EVALUACIÓN  | 50 puntos  |
|---|--|
| <b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>   |  |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p> | <p>(Máximo 10 puntos)</p> <p><b>Producto: HOJUELA</b><br/><b>Energía en 100 gr</b></p> <p>De 345.44 kcal a más <b>05 puntos</b><br/>De 343.44 a 344.44 kcal <b>03 puntos</b><br/>De 342.43 a 343.43 kcal <b>01 puntos</b></p> <p><b>Producto: ENRIQUECIDO LACTEO</b><br/><b>Energía en 100 gr</b></p> <p>De 372.91 kcal a más <b>05 puntos</b><br/>De 371.90 a 372.90 Kcal <b>03 puntos</b><br/>De 370.89 a 371.89 kcal <b>01 puntos</b></p> |



| FACTORES DE EVALUACIÓN  | 50 puntos  |
|---|--|
| <b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>  |  |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénico sanitario de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>1.- Condiciones de Buenas prácticas de manufactura e higiénico sanitarias.</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>La acreditación será con la presentación de la Copia del Certificado Oficial de Inspección de BPM e Higiénico Sanitario de Planta específico a los productos solicitados en las bases, emitido por un organismo de inspección acreditado por INACAL y teniendo como Documento Normativo: Título 21 Alimentos y drogas.</p> <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará considerando el puntaje obtenido en el certificado técnico productivo de planta emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL.</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>La acreditación será con la presentación de la copia del certificado oficial técnico productivo de planta específico a los productos solicitados en las Bases o a la línea de producción, emitido por un organismo de inspección acreditado por INACAL y teniendo como Documento Normativo: Título 21 Alimentos y drogas.</p> | <p><b>CERT HIG. SANITARIO</b></p> <p><b>(Máximo 24 puntos)</b></p> <p><b>Producto: HOJUELA</b><br/>De 97.01 % a más <b>05 puntos</b><br/>De 96.01 % a 97.00 % <b>03 puntos</b><br/>De 95.00 % a 96.01 % <b>01 puntos</b></p> <p><b>Producto: ENRIQUECIDO LACTEO</b><br/>De 97.01 % a más <b>05 puntos</b><br/>De 96.01 % a 97.00 % <b>03 puntos</b><br/>De 95.00 % a 96.01 % <b>01 puntos</b></p> <p><b>CERT. TECNICO PROD.</b></p> <p><b>Producto: HOJUELA</b><br/>De 97.01 % a más <b>07 puntos</b><br/>De 96.01 % a 97.00 % <b>03 puntos</b><br/>De 95.00 % a 96.01 % <b>01 puntos</b></p> <p><b>Producto: ENRIQUECIDO LACTEO</b><br/>De 97.01 % a más <b>07 puntos</b><br/>De 96.01 % a 97.00 % <b>03 puntos</b><br/>De 95.00 % a 96.01 % <b>01 puntos</b></p> |
| <b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>   |  |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>  | <p><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p><b>Producto: HOJUELA</b><br/>De 94.01 % a 100 % <b>05 puntos</b><br/>De 92.01 % a 94.00 % <b>03 puntos</b><br/>De 90.01 % a 92.00 % <b>01 puntos</b></p> <p><b>Producto: ENRIQUECIDO LACTEO</b><br/>De 94.01 % a 100 % <b>05 puntos</b><br/>De 92.01 % a 94.00 % <b>03 puntos</b><br/>De 90.01 % a 92.00 % <b>01 puntos</b></p>  |



| FACTORES DE EVALUACIÓN  | 50 puntos   |
|---|---|
| <b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>   |   |
| <u>Evaluación:</u><br>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.<br><u>Acreditación:</u><br>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.<br><br>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. <sup>11</sup> | <b>(Máximo 4 puntos)</b><br><br><b>Producto: HOJUELA</b><br>Porcentaje de aceptabilidad<br>De 97.01 % a 100 %<br><b>02 puntos</b><br><br>De 95.00 % a 97.00 %<br><b>01 puntos</b><br><br><b>Producto: ENRIQUECIDO LACTEO</b><br>Porcentaje de aceptabilidad<br>De 97.01 % a 100 %<br><b>02 puntos</b><br><br>De 95.00 % a 97.00 %<br><b>01 puntos</b> |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>  | <b>100 puntos<sup>12</sup></b>  |

#### Importante

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

<sup>11</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>12</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 PARA LA ADQUISICION HOJUELA DE CEREAL PRECOCIDOS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE MACA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN PRESENTACION DE 1030.32 GR Y ENRIQUECIDO LACTEO INSTANTANEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES EN LAS SIGUIENTES PRESENTACIONES 582.40 GRAMOS, 698.88 GRAMOS Y 757.12 GRAMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PERIODO 2025**, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO PARA LA ADQUISICION HOJUELA DE CEREAL PRECOCIDOS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE MACA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN PRESENTACION DE 1030.32 GR Y ENRIQUECIDO LACTEO INSTANTANEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES EN LAS SIGUIENTES PRESENTACIONES 582.40 GRAMOS, 698.88 GRAMOS Y 757.12 GRAMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PERIODO 2025**, 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 **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO PARA LA ADQUISICION HOJUELA DE CEREAL PRECOCIDOS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE MACA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN PRESENTACION DE 1030.32 GR Y ENRIQUECIDO LACTEO INSTANTANEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES EN LAS SIGUIENTES PRESENTACIONES 582.40 GRAMOS, 698.88 GRAMOS Y 757.12 GRAMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PERIODO 2025**

### **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>13</sup>

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA],

<sup>13</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 [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>14</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

<sup>14</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### **Importante**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL*



**CONTRATO ORIGINAL** del monto del contrato original.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo



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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

<sup>15</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>17</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del 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>16</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>17</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

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

Presente.-

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

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 1               |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>18</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 2               |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>19</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

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

<sup>18</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento . Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>19</sup> Ibídem.

<sup>20</sup> Ibídem.



**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>21</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>21</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



## ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

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

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

Presente.-

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

#### **Importante**

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



## ANEXO N° 4

### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará **un día hábil antes de la fecha de presentación de ofertas, a las 10:00 am en la Municipalidad Distrital de Jacobo Hunter, sitio en la Av. Berlin S/N (salón MYPES de la Gerencia de Desarrollo Socail – 1 er piso)**

#### Importante

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

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

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

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

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



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

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

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>22</sup>

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

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>23</sup>

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>24</sup>

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

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

<sup>24</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

**Presente.-**

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

**Incluir o eliminar, según corresponda**



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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



*Incluir o eliminar, según corresponda*



### Importante para la Entidad

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

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

## ANEXO N° 7

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

Señores

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

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

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>25</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>26</sup>

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

### Importante

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

<sup>25</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>26</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>30</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 4  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>27</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>28</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>29</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>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</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>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>30</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO Nº 9

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

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

## ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

**ANEXO Nº 11**

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

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

Señores

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

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

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

**Representante legal o común, según  
corresponda**

**Importante**

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