

# **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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en diciembre 2021  
Modificadas en junio y octubre 2022

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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-MPB/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

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

**“ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 Gr. y  
MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA,  
KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA  
FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE BAGUA, DURANTE EL PERIODO FISCAL 2025”**

**ITEM N° 01 LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 Gr**

**ITEM N° 02 MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA,  
KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON  
VITAMINAS Y MINERALES**

---

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

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### 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>2</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>2</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 accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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



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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

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

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

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

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

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BAGUA  
RUC N° : 20156003060  
Domicilio legal : Av. Heroes del Cenepa N° 1060 - Bagua  
Teléfono: : 969494421  
Correo electrónico: : Cotiza\_logistica@munibagua.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de **Leche Evaporada Entera de 170 Gr.**, y **Mezcla de Hojuelas Precocidas de Avena, Quinua, Kiwicha, Maca, Frejol Tarwi, Garbanzo y Soya Fortificada con Vitaminas y Minerales** para la atención de 780 beneficiarios por 365 días calendario.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD REQUERIDA
I	Leche Evaporada Entera de 170 Gr.	Tarro	83,407.00
II	Mezcla de Hojuelas Precocidas de Avena, Quinua, Kiwicha, Maca, Frejol Tarwi, Garbanzo y Soya Fortificada con Vitaminas y Minerales	Kilogramo	12,027.953

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 033-2025/MPB/GM el 18 de Febrero del 2025

### 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

MESES	DIA	CANTIDAD MENSUAL DE LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 GR	CANTIDAD MENSUAL MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES
ENERO	A LOS 05 DIAS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	7011	1020.490
FEBRERO		6232	919.220
MARZO		7011	1020.490
ABRIL	24/03/2025	7011	989.330
MAYO	24/04/2025	7011	1020.490
JUNIO	25/05/2025	7011	989.330
JULIO	24/06/2025	7020	1021.800
AGOSTO	24/07/2025	7020	1021.800
SETIEMBRE	25/08/2025	7020	990.600
OCTUBRE	24/09/2025	7020	1021.800
NOVIEMBRE	24/10/2025	7020	990.600
DICIEMBRE	24/11/2025	7020	1022.003
<b>TOTAL</b>		<b>83407</b>	<b>12027.953</b>

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 soles en caja de la entidad para luego recabar sus bases en la Oficina de Abastecimiento.

#### Importante

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

### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF – Reglamento de la Ley N° 30225.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los

Alimentos.

- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)"
- Ley 26842 Ley General de Salud.
- Ley 28015 Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- D.S N° 004-2014-MINSA.

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

#### **ITEM I : LECHE EVAPORADA ENTERA X 170 GR**

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</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>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

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

#### **Importante**

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

**Importante**

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

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

- g) Declaración Jurada del cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del bien ofertado; o en su defecto, copia simple del Certificado de Conformidad del producto ofertado; emitido por un Organismo de Certificación acreditado o no por INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten el cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas consignadas en el numeral 3.1 del CAPÍTULO III de las Bases.
- h) Certificado de DESODORIZACION y desinfección del vehículo que hará el transporte del producto, según lo señalado en el Título V Capítulo II del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- i) Certificados de servicio de saneamiento ambiental del almacén del postor, donde certifique haberse realizado los siguientes tratamientos: desinfección, desratización, desinsectación, limpieza de tanques sépticos.
- j) 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**)
- k) El precio de la oferta en 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>5</sup>.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).
- d) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).

**ITEM II: MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

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

**Importante**

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

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

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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.*

- C) Copia simple del Registro Sanitario otorgado por la DIGESA, por tratarse de un producto industrializado. Por lo que deberá presentarse Copia de Registro Sanitario del producto ofertado, el cual deberá estar a nombre del titular y/o fabricante expedido por DIGESA vigente, de conformidad con los Art. 104° y 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Cabe precisar que lo relevante es que el producto ofertado por los postores cuente con registro sanitario, independientemente de quien sea su titular, por lo que, en el caso de un consorcio, el registro sanitario podría estar inclusive a nombre de un tercero que no es miembro del consorcio. Debe exponer el nombre del producto, nombre del fabricante y/o titular. Debe contar con el código del registro asignado al producto ofertado.

Para el caso de registros sanitarios tramitados y obtenidos ante la VUCE incluso si la denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en las Bases, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado en las Bases.

- d) Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- e) Copia del Certificado de Fumigación o Saneamiento Ambiental de la Planta Productora y Almacenes, vigente a la fecha de presentación de Propuestas. En caso que el Postor es Fabricante bastara que se presente los referidos certificados de la planta, siempre y cuando se encuentre el Almacén ubicado dentro de la Planta; y si el Almacén esta Fuera, deberá presentar ambos certificados. Así mismo, en caso que el Postor sea distribuidor que Almacena el Producto ofertado deberá presentar los certificados del almacén, y si es Distribuidor que se limita a recoger el producto del Almacén del Fabricante presentara los certificados de fumigación de la planta. Las Actividades mínimas que deben indicar los certificados son: Desratización, Desinsectación, y Desinfección. Así mismo deberán Adjuntar la constancia que acredite que se encuentre Autorizado por el MINSA a fin de dar cumplimiento al D. S .N° 022-2001-SA.
- f) Copia del Certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización del producto objeto de la convocatoria o de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015, otorgado por el Servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC.
- g) Declaración Jurada de defectos y que no cumplan con las Especificaciones Técnicas o se determinan vicios ocultos, deberán ser repuestos en un plazo no mayor de tres (3) días calendario, computados a partir del día siguiente de la comunicación escrita.

- h) Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, a la presentación de ofertas, emitido por DIGESA, la cual debe estar referida al producto objeto de la convocatoria, y a la línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.
- i) Copia simple del Certificado oficial Técnico Productivo de planta, otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Debe corresponder a la línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.

Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, en el caso que el fabricante adquiera los insumos pre procesados presentaran el Certificado Técnico Productivo de la planta donde se pre procesaron los insumos (oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA).

- j) Copia del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo o Laboratorio de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.
- k) Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Almacén de Alimentos a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismo o Laboratorio de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.

Copia del Certificado de Inspección del Sistema HACCP en la Fabricación a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo o Laboratorio de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.

**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 : 0-292-025297

Banco : Banco de la Nación

N° CCI<sup>6</sup> : 01829200029202529736

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</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>8</sup>. **(Anexo N° 11)**
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>9</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.

### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de 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*

<sup>6</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>7</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>8</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>9</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

#### Importante

*Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>11</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Bagua sito en Av Héroes del Cenepa N° 1060.

#### Importante para la Entidad

- *En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:*

*“El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. 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 [INDICAR LUGAR Y DIRECCIÓN EXACTA DONDE DEBE DIRIGIRSE EL POSTOR GANADOR].”*

- *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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

## 2.6. FORMA DE PAGO

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

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

periódicos mensuales de acuerdo a las entregas programadas, previa conformidad del área usuaria.

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

- Recepción del Área de Almacén.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia del Contrato.
- Cuenta CCI

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Bagua, sito en la Av. Héroes del Cenepa N° 1060 - Bagua - Amazonas.



## 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

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

13

#### INFORME TÉCNICO

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de bienes alimenticios para atender a los Beneficiarios del Programa Vaso de Leche, de la Municipalidad Provincial de Bagua, periodo fiscal 2025.

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA

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

##### 3. ANTECEDENTES

- El Comité de Administración reconocido por la Municipalidad mediante **RESOLUCION DE ALCALDIA N° 347-2024-MPB-A**, es el responsable de la selección de los insumos alimenticios y las representantes de las Organizaciones de Base, alcanzaron sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias.
- El Personal de salud que integra el Comité de Administración, como representante del Ministerio de Salud, realizó la formulación de la ración alimenticia del PVL utilizando los insumos propuestos por la Organización Social de Base. Dicha ración, según la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, debe aportar como mínimo 207 kcal y cubrir el 100% de los requerimientos de hierro, vitamina A y C, y el 60% de los micronutrientes restantes.

##### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

###### Objetivo General:

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

###### Objetivo Específico:

- Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos, periurbano y sobre todo del ámbito rural.
- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa.
- Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0-60 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias.

GOBIERNO REGIONAL DE SAN MARTÍN  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SAN MARTÍN  
CENTRO DE SALUD DE SAN MARTÍN  
Lic. Yessica Cusquisibán Alcantara  
NUTRICIONISTA  
CNP. 0000

44

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

12

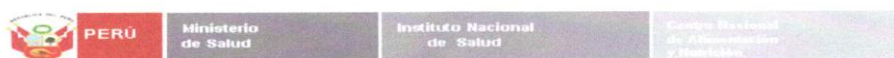
## 5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

### 5.1. Características y condiciones

#### 5.1.1. Características técnicas

- La Municipalidad Provincial de Bagua, a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en **50.00 gr de LECHE EVAPORADA ENTERA y 42.24 gr. de MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUIUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

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



### CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidatos		Grasas		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A 5	Avena envasada	15	10.7	42.8	0.7	6.3	2.1	8.2
A 59	Quinua, hojuelas de	7	4.4	17.7	0.5	4.7	1.0	3.9
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	7	4.8	19.0	0.6	5.1	0.9	3.8
T 74	Frejol soya, harina integral	1	0.3	1.1	0.2	2.1	0.4	1.5
T 38	Frejol tarhui o chocho, harina de	1	0.1	0.5	0.3	2.5	0.5	2.0
T 44	Garbanzo	1	0.6	2.5	0.1	0.5	0.2	0.7
U 47	Maca, harina de	8	6.3	25.2	0.3	3.0	0.7	2.8
	Leche evaporada entera (DS N° 004-2022-MIDAGRI)	50.00	5.5	21.8	3.9	34.7	3.2	12.6
	Fosfato tricálcico	2.12	0	0	0	0	0	0
	Mix Vitaminas y Minerales	0.12	0	0	0	0	0	0

RESULTADO DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	s	Kcal
<b>TOTAL</b>	<b>92.24</b>	<b>32.7</b>	<b>130.6</b>	<b>6.5</b>	<b>58.8</b>	<b>8.9</b>	<b>35.4</b>
<b>Energía total (kcal)</b>	<b>215.2</b>	<b>130.6</b>		<b>58.8</b>		<b>35.4</b>	
<b>Distribución energética</b>		<b>61%</b>		<b>27%</b>		<b>16%</b>	
<b>Parámetros en gramos</b>		<b>31.05 - 35.19</b>		<b>4.6 - 5.75</b>		<b>6.21 - 7.76</b>	
<b>Requisitos RM N° 711-2002-SA/DM</b>		<b>60 - 68 %</b>		<b>20 - 25 %</b>		<b>12 - 15 %</b>	

GOBIERNO REGIONAL DE LA AMAZONIA  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD  
RED INTEGRADA DE SALUD BAGUA  
CENTRO DE SALUD BAGUA 1-3  
Lic. Yessica Cusquisibán Alcantara  
NUTRICIONISTA  
CNP. 8550

43



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

**DETERMINACION POR RACIONES**

**COMPOSICION NUTRICIONAL DE MACRO Y MICRONUTRIENTES DEL VASO DE  
LECHE MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BAGUA 2025**

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidatos		Grasas		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
	Leche evaporada entera (DS N° 004-2022-MIDAGRI)	50.00	5.5	21.8	3.9	34.7	3.2	12.6

**DISGREGADO DE LA COMPOSICION DE PRODUCTO COMPUESTO DE LA RACION  
DEL PROGRAMA VASO DE LECHE**

**MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI,  
GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES = 42.24 GR.**

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidatos		Grasas		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A 5	Avena envasada	15	10.7	42.8	0.7	6.3	2.1	8.2
A 59	Quinua, hojuelas de	7	4.4	17.7	0.5	4.7	1.0	3.9
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	7	4.8	19.0	0.6	5.1	0.9	3.8
T 74	Frejol soya, harina integral	1	0.3	1.1	0.2	2.1	0.4	1.5
T 38	Frejol tarhui o chocho, harina de	1	0.1	0.5	0.3	2.5	0.5	2.0
T 44	Garbanzo	1	0.6	2.5	0.1	0.5	0.2	0.7
U 47	Maca, harina de	8	6.3	25.2	0.3	3.0	0.7	2.8
	Fosfato tricálcico	2.12	0	0	0	0	0	0
	Mix Vitaminas y Minerales	0.12	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>		<b>42.24</b>	<b>27.2</b>	<b>108.8</b>	<b>2.7</b>	<b>24.2</b>	<b>5.8</b>	<b>22.9</b>

GOBIERNO REGIONAL AMAZONAS  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD AMAZONAS  
RED INTEGRADA DE SALUD BAGUA  
CENTRO DE SALUD BAGUA 1-3  
Lic. Yessica Cusimishán Alcantara  
NUTRICIONISTA

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

10

**FORMULACION DE LA RACION DIARIA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE  
CONCORDANTE CON LOS REQUERIMIENTOS MINIMOS DE ENERGIA POR RACION  
SEGÚN R.M N° 711-2002-SA/DM**

Nutrientes	Base Legal		Cumplimiento de la R.M N° 711-2002-SA/DM	
	Leche Evaporada Entera ( 50gr)	Mezcla de hojuelas de avena, quinua, kiwicha, maca, frejol tarwi, garbanzo y soya fortificada con vitaminas y minerales (42.24gr)	Total de nutrición/ración	Requerimiento mínimo
Proteína(gr)	3.2	5.80	8.9	6.21 - 7.76
Grasas(gr)	3.9	2.7	6.5	4.60 – 5.75
Carbohidratos(gr)	5.5	27.2	32.7	31.05 – 35.19
Kilocalorías	69.1	155.8	215.2	207

**DISTRIBUCION ENERGETICA PORCENTUAL DE LA RACION DIARIA DEL PROGRAMA  
VASO DE LECHE CONCORDANTE CON LA R.M N° 711-2002-SA/DM.**

Nutrientes	Total de nutrientes	Kcal	Distribución Energética porcentual de la ración	Cumplimiento de la R.M N° 711-2002-SA/DM	
				Min	Max
Proteína(gr)	8.9	35.4	16%	12%	15%
Grasas(gr)	6.5	58.8	23%	20%	25%
Carbohidratos(gr)	32.5	130.6	62%	60%	68%
Kilocalorías		215.2			

GOBIERNO REGIONAL AMAZONAS  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMAZONAS  
RED INTEGRADA DE SALUD BAGUA  
CENTRO DE SALUD BAGUA 1-3  
Lic. Yessica Cusquisibán Alcantara  
NUTRICIONISTA

41

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

09

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

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

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002 SA/DM
	LECHE EVAPORADA ENTERA (50.00 gr)	MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINA Y MINERALES. (42.24 gr)	
Vitamina A - µg de retinol <sup>1</sup>	32.5	Min. 425	Min. 425
Vitamina C – mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B <sub>1</sub> - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina – mg	0.3	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B <sub>6</sub> – mg	0.2	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina – mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25
Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002- SA/DM
	LECHE EVAPORADA ENTERA (50.00 gr)	MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINA Y MINERALES. (42.24 gr)	
Hierro – mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo – ug	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	115.5	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo – mg	101.5	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc – mg	0.4	Min. 6.00	Min. 6.00

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

  
 Lic. Yessica Quisquisbán Alcantara  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 04581

40

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

08

# ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA

## A) CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

### ➤ REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

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

### ➤ REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa de leche (g/100g)	Mín. 6.5
Sólidos Totales (g/100g)	Mín. 23.0
Sólidos no Grasos (g/100g)	Mín. 16.5
Proteína de leche (g/100g)	Mín. 6.0

Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la grasa.

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

### ➤ REQUISITO FISICO SENSORIALES

**No deberá sufrir modificaciones que alteren el envase tales como: hinchamiento fugaz entre otros.**

Las características sensoriales como el olor y el aspecto, no deberán diferir sensiblemente de una leche sin incubar

### ➤ REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITOS	Plan de muestreo		ACEPTACION	RECHAZO
	n	C		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril Comercialmente	No estéril comercialmente

De acuerdo con métodos normalizados o validados sobre prueba de esterilidad comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

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

GOBIERNO REGIONAL DE SAN MARTÍN  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SAN MARTÍN  
RED INTEGRADA DE SAN MARTÍN  
CENTRO DE SALUD AGUA 1-3  
Lic. Yessica Cusquisbán Alcantara  
NUTRICIONISTA  
C.O.P. 0000

39



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

07

*Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA Norme sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano (Criterio XIX-1)*

**Donde n y c se describen a continuación:**

- n** : Es el número de unidades de muestra que deben ser examinadas de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.
- c** : Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Temperatura de incubación: 35 - 37° C; Tiempo de incubación: 7 días

**Esterilidad comercial.** Condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud

➤ **VIDA ÚTIL.**

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto será como mínimo seis (6) meses, contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. una vez que es abierto el envase se deberá de conservar el producto en refrigeración

**B) ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO**

**Envases**

Que los envases a utilizar son de material adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitan a estos sabores colores y olores extraños y están presentados en latas electrolítica litografiadas de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos.

Su presentación es en envases de 170 g.

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

**Embalaje**

Cajas de cartón corrugado de 96 envases litografiados por 170 g

**Rotulado.**

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 – para "Alimentos Envasados, Etiquetado" (8ma edición)" y la NTP 202.085.2015 Leche y Productos Lácteos: Definiciones y clasificación. 4ª Edición

Además, debe contener la siguiente información:

GOBIERNO REGIONAL CUSCO  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBAS  
REG. INTEGRAL DE SALUD BAGUA 1-3  
Lic. Yessica Cusquisibán Alcantara  
NUTRICIONISTA

38

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

06

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

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

Asimismo, llevará impreso el siguiente texto:

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

**C) TRANSPORTE Y SEGUROS**

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

**D) REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS**

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

GOBIERNO REGIONAL HUANUCO  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD HUANUCO  
RED INTEGRADA DE SALUD HUANUCO  
CENTRO DE SALUD HUANUCO 1-3  
Lic. Yessica Cusquisbán Alcantara  
NUTRICIONISTA

37

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

05

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

**E) NORMAS TÉCNICAS**

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado
- NTP 202.085:2015 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Definiciones y clasificación. 4ª Edición
- NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal
- ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
- AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos, que reemplaza a la Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007

**F) VISITA Y MUESTRAS**

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

**G) PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

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

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

**ITEM II: MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

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

GOBIERNO REGIONAL DE LA AMAZONIA  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMAZONIA  
RED INTEGRADA DE SALUD BAGUA  
CENTRO DE SALUD BAGUA 1-3  
Lic. Yessica Cusquisibán Alcantara  
NUTRICIONISTA

36

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

04

#### REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 9.64
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 6.68
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 372.00 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponinas	Ausencia

#### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

#### DONDE:

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

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

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

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

#### REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

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

GOBIERNO REGIONAL AMAZONAS  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMAZONAS  
RED INTEGRADA DE SALUD BAGUA  
CENTRO DE SALUD BAGUA 1-3  
Lic. Yessica Cusquisbán Alcantara  
NUTRICIONISTA

35



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

03

Vitaminas	MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	
	En 42.24.00 g	En 100 g
Vitamina A - $\mu\text{g}$ de retinol <sup>2</sup>	Mín. 425	Mín. 965.90
Vitamina C – mg	Mín. 41.5	Mín. 94.31
Tiamina (Vitamina. B <sub>1</sub> ) - mg	Mín. 0.45	Mín. 1.02
Riboflavina – mg	Mín. 0.49	Mín. 1.11
Vitamina B <sub>6</sub> – mg	Mín. 0.60	Mín. 1.36
Vitamina B <sub>12</sub> - $\mu\text{g}$	Mín. 0.46	Mín. 1.04
Niacina – mg	Mín. 5.85	Mín. 13.29
Ácido Fólico - $\mu\text{g}$	Mín. 41.25	Mín. 93.75

Minerales	HOJUELA PRECOCIDAS DE AVENA MACA ACEITE VEGETAL FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	
	En 42.24 g	En 100 g
Hierro – mg	Mín. 10.00	Mín. 22.72
Yodo – $\mu\text{g}$	Mín. 42.00	Mín. 95.45
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 1056.81
Fósforo – mg	Mín. 390.0	Mín. 886.36
Zinc – mg	Mín. 6.00	Mín. 13.63

• **TIEMPO DE VIDA UTIL**

Seis (6) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.

• **ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO**

**ENVASE**

**Envase inmediato o bolsa:**

El envase interior debe ser en Bolsa de polietileno de color blanco opaco de baja/media/alta densidad de 2.5 milésimas de pulgada de grosor o espesor mínimo, de 100 gr hasta 10 kg., las mismas que deben ser selladas herméticamente ganando hermeticidad en salvaguarda de las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, con adecuado vacío que lo protejan y aseguren su conservación, cuyo expendio bajo tales características debe estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto. No deberá permitir la visualización del producto para evitar la reacción con los rayos solares.

<sup>2</sup> Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900  $\mu\text{g}$

REGIÓN REGIONAL DE SANITARIO  
RED INTEGRADA DE SALUD BAGUA  
CENTRO NO. 01 BAGUA 1-3  
Lic. Yessica Cusquisibán Alcantara  
NUTRICIONISTA

34

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

**Envase mediano o saco:**

El envase exterior será (empaquetado) en un saco de polipropileno blanco tejido, fuerte, válvula y tapa en la boca protección luz ultravioleta, con un espesor mínimo de 2.00 milésimas de pulgada, con una capacidad de hasta 50 kg.

**Envasado, condiciones y materiales de envases**

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

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

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

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

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

**ROTULADO**

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas

GOBI. REG. REGIONAL ALVARO  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD AMAZONAS  
RED INTEGRAL DE SALUD BAGUA  
CENTRO DE SALUD BAGUA 1-3  
Lic. Yessica Cusquisibán Alcantara  
NUTRICIONISTA

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

01

- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Condiciones de conservación.
- Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- Programa Vaso de Leche.
- Distribución Gratuita.
- **SLOGAN QUE HACE ALUSIÓN AL CONSUMO DE LECHE MATERNA**
- Prohibida su venta.
- Peso Neto.
- Producto Peruano.
- Indicadores de su preparación en castellano y gráfico de ausencia de la forma de preparación.

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

#### Transporte y Seguros

##### Transporte

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

GOBIERNO REGIONAL CUSCO  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMAZONAS  
RED INTEGRADA DE SALUD AMAZONAS  
CENTRO DE SALUD AMAZONAS 1-3  
Lic. Yessica Cusquisibán Alcantara  
NUTRICIONISTA

32

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA EL PERIODO ENERO A DICIEMBRE DEL AÑO FISCAL 2025 "LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 GR Y MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Contratación de Suministro del Bien Alimenticio "Leche Evaporada Entera de 170 gr. y mezcla de hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha, maca, frejol tarwi, garbanzo y soya fortificada con vitaminas y minerales.", para atender el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Bagua, Período Fiscal Enero a Diciembre 2025.

**B. FINALIDAD PÚBLICA**

Los beneficiarios se atienden según el orden de prelación: Niños y niñas desde cero hasta seis años, madres gestantes o en periodo de lactancia, priorizando entre ellos a quienes se encuentren en situación de pobreza, presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. En la medida en que se cumpla con la atención de la población señalada en el literal a), se mantiene la atención a la siguiente población: niños y niñas desde siete hasta trece años, adultos mayores, personas afectadas por tuberculosis, personas con discapacidad severa y en situación de pobreza"

**C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

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

**D. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

La Municipalidad Provincial de Bagua, a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en:

DESCRIPCION	UNIDAD	RACION/DIA
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170GR	Gr	50gr
MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	Gr	42.24gr

**E. CANTIDAD DE PRODUCTO A ADQUIRIR**

**LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 GR**

DESCRIPCION	UNIDAD	RACION	DIAS	BENEFICIARIOS	CANTIDAD REQUERIDA
Leche evaporada Entera de 170 gr	kg	50	365	780	83,407.00



--	--	--	--	--	--

MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

DESCRIPCION	UNIDAD	RACION	DIAS	BENEFICIARIOS	CANTIDAD REQUERIDA
Mezcla de hojuelas precocidas de avena, quinoa, kiwicha, maca, frejol tarwi, garbanzo y soya fortificada con vitaminas y minerales.	kg	42.24	365	780	12,027.953

F. CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

a) CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE



Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidatos		Grasas		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A 5	Avena envasada	15	10.7	42.8	0.7	6.3	2.1	8.2
A 59	Quinoa, hojuelas de	7	4.4	17.7	0.5	4.7	1.0	3.9
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	7	4.8	19.0	0.6	5.1	0.9	3.8
T 74	Frejol soya, harina integral	1	0.3	1.1	0.2	2.1	0.4	1.5
T 38	Frejol tarhui o chocho, harina de	1	0.1	0.5	0.3	2.5	0.5	2.0
T 44	Garbanzo	1	0.6	2.5	0.1	0.5	0.2	0.7
U 47	Maca, harina de	8	6.3	25.2	0.3	3.0	0.7	2.8
	Leche evaporada entera (DS N° 004-2022-MIDAGRI)	50.00	5.5	21.8	3.9	34.7	3.2	12.6
	Fosfato tricálcico	2.12	0	0	0	0	0	0
	Mix Vitaminas y Minerales	0.12	0	0	0	0	0	0

RESULTADO DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	s	Kcal
TOTAL	92.24	32.7	130.6	6.5	58.8	8.9	35.4
Energía total (kcal)	215.2	130.6		58.8		35.4	
Distribución energética		61%		27%		16%	
Parámetros en gramos		31.05 - 35.19		4.6 - 5.75		6.21 - 7.76	
Requisitos RM N° 711-2002-SA/DM		60 - 68 %		20 - 25 %		12 - 15 %	

18

b) DISTRIBUCION ENERGETICA Y REQUERIMIENTO MINIMO DE ENERGIA POR RACION

FORMULACION DE LA RACION DIARIA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE CONCORDANTE  
CON LOS REQUERIMIENTOS MINIMOS DE ENERGIA POR RACION SEGÚN R.M N° 711-2002-  
SA/DM

Nutrientes	Base Legal		Cumplimiento de la R.M N° 711-2002 SA/DM	
	Leche Evaporada Entera (50gr)	Mezcla de hojuelas de avena, quinua, kiwicha, maca, frejol tarwi, garbanzo y soya fortificada con vitaminas y minerales (42.24gr)	Total de nutrición/ración	Requerimiento mínimo
Proteína(gr)	3.2	5.80	8.9	6.21 - 7.76
Grasas(gr)	3.9	2.7	6.5	4.60 – 5.75
Carbohidratos(gr)	5.5	27.2	32.7	31.05 – 35.19
Kilocalorías	69.1	155.8	215.2	207



DISTRIBUCION ENERGETICA PORCENTUAL DE LA RACION DIARIA DEL PROGRAMA VASO  
DE LECHE CONCORDANTE CON LA R.M N° 711-2002-SA/DM.

Nutrientes	Total de nutrientes	Kcal	Distribución Energética porcentual de la ración	Cumplimiento de la R.M N° 711-2002-SA/DM	
				Min	Max
Proteína(gr)	8.9	35.4	16%	12%	15%
Grasas(gr)	6.5	58.8	23%	20%	25%
Carbohidratos(gr)	32.5	130.6	62%	60%	68%
Kilocalorías		215.2			

17

**G. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales por ración/día.**

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002 SA/DM
	LECHE EVAPORADA ENTERA (50.00 gr)	MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJO TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (42.24 gr)	
Vitamina A - µg de retinol <sup>1</sup>	32.5	Min. 425	Min. 425
Vitamina C – mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B <sub>1</sub> – mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina – mg	0.3	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B <sub>6</sub> – mg	0.2	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina – mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25
Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	LECHE EVAPORADA ENTERA (50.00 gr)	MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJO TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (42.24 gr)	
Hierro – mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo – ug	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio – mg	115.5	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo – mg	101.5	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc – mg	0.4	Min. 6.00	Min. 6.00

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

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO:**

**Leche Evaporada Entera de 170 gr.**

**1. DEFINICIÓN. -**

Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

**2. FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO**



La finalidad pública de la presente adquisición es adquirir alimentos para el programa del Vaso de leche, en las mejores condiciones de calidad, sabor y de economía que coadyuven a disminuir la desnutrición en nuestro distrito y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

**REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

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

**REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS**

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa (%)	Mín. 7,5
Sólidos Totales (%)	Mín. 25,0
Proteína (%)	Mín. 5.95
Proteínas en los SNG (%)	Mín. 34
Peso Neto (g)	Mín. 170gr
Energía Kcal	Min 133

**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

REQUISITO	n	m	c
Microorganismos mesófilos aerobios (ufc/mL)	5	100	0

Incubación durante 7 días a 35 - 37 °C

Método de Ensayo : ISO 4833 : 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs.  
Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.  
AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products

15



**Dónde:**

**n** : Número de envases muestreados.

**m** : Criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general "m" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.

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

**3. PRESENTACION**

**a) Envases**

Envases de hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos. La presentación es en envases de 170 gr La tapa del envase de 170 gr deberá llevar impreso en alto relieve la denominación **PROGRAMA SOCIAL**.



**b) Embalaje**

Cajas de cartón de 96 envases por 170 gr

**4. ROTULADO**

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209 038 2009 Alimentos Envasados Etiquetado y con el art. 14 de la R.M. N° 451-2006-MINSA. El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- a. Nombre del producto.
- b. Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- c. Nombre y dirección del fabricante.
- d. Número de Registro Sanitario.
- e. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- f. Código o clave del lote.
- g. Condiciones de conservación.
- h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- i. Programa del Vaso de Leche.
- j. Distribución Gratuita.
- k. Prohibida su venta.
- l. Peso neto.
- m. Producto Peruano.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara. En el envase debe estar impreso con letras resaltadas, la denominación **"PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCION GRATUITA-PROGRAMA VASO DE LECHE-LEY 24059"**.

**5. VIDA ÚTIL**

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto será como mínimo seis (6) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

14

#### 6. TRANSPORTE

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

#### 7. CERTIFICACIÓN

##### Obligatoria

El Proveedor entregará el Lote del Producto con su respectivo Certificado de Calidad en original y/o copia legalizada que incluyan análisis físico – Químico, Microbiológico y Organoléptico emitido por un Laboratorio Acreditado por INACAL o un Laboratorio competente a nombre del Fabricante del Producto por cada lote que ingrese al almacén. El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal.



#### 8. PLAZO CONTRACTUAL

El Plazo del contrato será hasta el 31 de diciembre del 2025, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato; y su ejecución será exclusivamente con la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BAGUA, debiendo entregar el postor ganador los insumos en los almacenes del Programa del Vaso de Leche de la MPB.

#### 9. REGISTRO SANITARIO

Los alimentos materia de la presente Norma Sanitaria, deben contar con el correspondiente Registro Sanitario otorgado por DIGESA, en el cual se especifique el nombre del producto ofertado o similar conforme a las bases, la línea de producción a la que pertenece el producto ofertado, las características del envase conforme a lo señalado en la parte pertinente, el peso por lata y la vida útil, etc.

#### 10.SANEAMIENTO AMBIENTAL

Las fábricas en donde se procesa los productos destinados a programas sociales, deben contar con los respectivos certificados de saneamiento ambiental, los mismos que acrediten las actividades de Fumigación, Desinfección, Desinsectación y Desratización de las Plantas y Almacenes. En caso que el postor sea fabricante, bastará con que cuente con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá contar con ambos certificados. Asimismo, en caso de los distribuidores que almacenan el producto ofertado, deberán contar con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá contar con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación de la planta a nombre del fabricante. Para cumplir esta especificación técnica el postor debe presentar el Certificado respectivo.

#### 11.REGLEMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

Reglamento de la Leche y Productos Lácteos

## 12. NORMAS TÉCNICAS

- NTP ISO 707:1998 TITULO: LECHE Y DERIVADOS LACTEOS. Lineamientos para el muestreo. 1a. ed. 58 p.
- NTP 202.001:2010. TÍTULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Requisitos. 5a. ed. 8 p. Establece los requisitos de la leche cruda.
- NTP 202.007:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de la densidad relativa. Método de arbitraje. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.008:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de la densidad relativa. Método usual. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.012:2008 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche. Ensayo de determinación de ceniza total. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.014:2004 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de reductasa o ensayo de azul de metileno. 3a. ed. 3 p.
- NTP 202.016:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación del índice de refracción del suero de la leche (proceso de Ackerman). 2a. ed. 6 p.
- NTP 202.017:2008 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche. Ensayo de impurezas macroscópicas. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.028:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de materia grasa. Técnica de Gerber. 2a. ed. 3 p.
- NTP 202.030:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayos preliminares: ebullición, alcohol y alizarol. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.183:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Recuento de bacterias y coliformes. Métodos de la película rehidratable seca. Placa para recuento de aerobios petrifilm y placa para recuento de coliformes petrifilm. 1a. ed. 4 p.



## 13. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

A partir de la vigencia contractual, se someterá la leche evaporada a pruebas de análisis de calidad bromatológico y microbiológico, siendo por entrega.

## 14. CRONOGRAMA DE ENTREGAS

MESES	DÍAS	LECHE EVAPORADA ENTERA 170 GR
ENERO	A LOS 5 DÍAS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	7,011
FEBRERO		6,232
MARZO		7,011
ABRIL	24/03/2025	7,011
MAYO	24/04/2025	7,011
JUNIO	25/05/2025	7,011
JULIO	24/06/2025	7,020
AGOSTO	24/07/2025	7,020
SEPTIEMBRE	25/08/2025	7,020
OCTUBRE	24/09/2025	7,020
NOVIEMBRE	24/10/2025	7,020
DICIEMBRE	24/11/2025	7,020
<b>TOTAL</b>		<b>83,407</b>

12



**MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL  
TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**1. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

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

**2. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS**

REQUISITOS	REQUERIDO
<b>Proteínas (g / 100 de producto)</b>	<b>Mínimo 9.64</b>
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 6.68
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	<b>Mínimo 372.00 Kcal</b>
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponinas	Ausencia

**3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

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

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

**DONDE:**

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

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

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

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

#### 4. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

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

Vitaminas	MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	
	En 42.24.00 g	En 100 g
Vitamina A - µg de retinol <sup>2</sup>	Mín. 425	Mín. 965.90
Vitamina C – mg	Mín. 41.5	Mín. 94.31
Tiamina (Vitamina. B <sub>1</sub> ) - mg	Mín. 0.45	Mín. 1.02
Riboflavina – mg	Mín. 0.49	Mín. 1.11
Vitamina B <sub>6</sub> – mg	Mín. 0.60	Mín. 1.36
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	Mín. 0.46	Mín. 1.04
Niacina – mg	Mín. 5.85	Mín. 13.29
Ácido Fólico - µg	Mín. 41.25	Mín. 93.75

Minerales	MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	
	En 42.24 g	En 100 g
Hierro – mg	Mín. 10.00	Mín. 22.72
Yodo – ug	Mín. 42.00	Mín. 95.45
Calcio – mg	Mín. 465.0	Mín. 1056.81
Fósforo – mg	Mín. 390.0	Mín. 886.36
Zinc – mg	Mín. 6.00	Mín. 13.63

#### 5. TIPO DE PRESENTACIÓN Y ENVASE

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

10

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y NTP 209.652.2006 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional en lo que corresponde

**Envase mediato:**

Bolsa de polietileno coextruido,

Presentación en bolsa de 1.18kg para el mes de febrero, bolsas de 1.31kg, para los meses de enero, marzo, mayo, julio, agosto, octubre y diciembre y bolsas de 1.27kg para los meses de abril, junio, setiembre y noviembre

Sacos de polipropileno con polietileno, conteniendo 25 bolsas



**6. ROTULADO**

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209 038 2009 Alimentos Envasados Etiquetado y con el art. 14 de la R.M. N° 451-2006-MINSA. El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- a. Nombre del producto.
- b. Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- c. Nombre y dirección del fabricante.
- d. Número de Registro Sanitario.
- e. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- f. Código o clave del lote.
- g. Condiciones de conservación.
- h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- i. Programa del Vaso de Leche.
- j. Distribución Gratuita.
- k. Prohibida su venta.
- l. Peso neto.
- m. Producto Peruano.
- n. Preparación
- o. Slogan alusivo al consumo de la leche materna**

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara. En el envase debe estar impreso con letras resaltadas, la denominación "PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCION GRATUITA-PROGRAMA VASO DE LECHE-LEY 24059".

**7. PROHIBICIONES ESPECÍFICAS**

El producto y sus componentes no deberán ser tratados con radiaciones ionizantes.

- No contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas.
- Se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans).
- Insumos destinados a la alimentación animal.
- No se debe utilizar torta de soya.
- No se debe utilizar edulcorantes artificiales MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BAGUA ADJUDICACION SIMPLIFICADA No 002-2022/OEC-1 27
- Otros que se encuentren contemplados en el CODEX ALIMENTARIUS.

001

**8. VIDA ÚTIL**

El período de vida útil del producto es de seis (6) meses, a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes

**9. CONTROL DE CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN DE CARÁCTER OBLIGATORIA EN CADA REMESA.**

El Proveedor entregará el Lote del Producto con su respectivo Certificado de Calidad en original y/o copia legalizada emitido por un Laboratorio Acreditado por INACAL o un Laboratorio competente a nombre del Fabricante del Producto por cada lote que ingrese al almacén.



**EN CADA REMESA SE DEBERÁ PRESENTAR:**

- Análisis Organoléptico
- Análisis Físico Químico
- Análisis Microbiológico
- Declaración Jurada de la composición del producto

**10. CRONOGRAMA DE ENTREGA**

MESES	DÍAS	MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.
ENERO	A LOS 5 DÍAS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	1,020.490
FEBRERO		919.220
MARZO		1,020.490
ABRIL	24/03/2025	989.330
MAYO	24/04/2025	1,020.490
JUNIO	25/05/2025	989.330
JULIO	24/06/2025	1,021.800
AGOSTO	24/07/2025	1,021.800
SEPTIEMBRE	25/08/2025	990.600
OCTUBRE	24/09/2025	1,021.800
NOVIEMBRE	24/10/2025	990.600
DICIEMBRE	24/11/2025	1,022.003
TOTAL		12,027.953

**11. CERTIFICACION OBLIGATORIA**

Los Certificados deben identificar claramente los lotes  
En cada remesa el proveedor deberá adjuntar los certificados que correspondan al lote entregado que incluyen análisis fisicoquímico, organoléptico y microbiológico. Además deberá adjuntar la declaración jurada de componentes nacionales para remitir el informe a la Contraloría.

08



**12. CONFORMIDAD DEL SUMINISTRO**

La conformidad del suministro será emitida por el Área usuaria quienes verificarán la calidad, higiene y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a lo indicado en los artículos 168 Recepción y Conformidad del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**13. FORMA DE ENTREGA DEL PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del proveedor luego de la conformidad de la recepción de los bienes por cada entrega para lo cual se verificará la siguiente documentación:

Informe de recepción del producto por parte del responsable del almacén, adjuntado la siguiente documentación.



- b) Comprobante de Pago (Factura)
- c) Guía de remisión del remitente
- d) Guía de remisión del transportista
- e) Declaración jurada (original) de composición del producto, detallando procedencia.
- f) Registro Sanitario
- g) Copia simple del contrato u orden de compra
- h) Original o copia legalizada del Certificado de calidad e informe de Ensayos emitido por un organismo acreditado por INACAL (por cada lote).
- i) Ficha de Control de Calidad suscrita por el proveedor y el responsable a almacén

Informe de conformidad por el área usuaria.



#### 12. CONFORMIDAD DEL SUMINISTRO

La conformidad del suministro será emitida por el Área usuaria quienes verificarán la calidad, higiene y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a lo indicado en los artículos 168 Recepción y Conformidad del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### 13. FORMA DE ENTREGA DEL PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del proveedor luego de la conformidad de la recepción de los bienes por cada entrega para lo cual se verificará la siguiente documentación:

Informe de recepción del producto por parte del responsable del almacén, adjuntado la siguiente documentación.



- b) Comprobante de Pago (Factura)
- c) Guía de remisión del remitente
- d) Guía de remisión del transportista
- e) Declaración jurada (original) de composición del producto, detallando procedencia.
- f) Registro Sanitario
- g) Copia simple del contrato u orden de compra
- h) Original o copia legalizada del Certificado de calidad e informe de Ensayos emitido por un organismo acreditado por INACAL (por cada lote).
- i) Ficha de Control de Calidad suscrita por el proveedor y el responsable a almacén

Informe de conformidad por el área usuaria.

06

**ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 170 GR**

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

**Importante**

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

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

**Importante**

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

- c) Declaración Jurada del cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del bien ofertado; o en su defecto, copia simple del Certificado de Conformidad del producto ofertado; emitido por un Organismo de Certificación acreditado o no por INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten el cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas consignadas en el numeral 3.1 del CAPÍTULO III de las Bases.
- d) Certificado de desinsectación y desinfección del vehículo que hará el transporte del producto, según lo señalado en el Título V Capítulo II del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- e) Certificados de servicio de saneamiento ambiental del almacén del postor, donde certifique haberse realizado los siguientes tratamientos: desinfección, desratización, desinsectación, limpieza de tanques sépticos.

**ITEM II: MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, MACA, FREJOL TARWI, GARBANZO Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

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

**Importante**



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

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

**Importante**

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



- c) Copia simple del Registro Sanitario otorgado por la DIGESA, por tratarse de un producto industrializado. Por lo que deberá presentarse Copia de Registro Sanitario del producto ofertado, el cual deberá estar a nombre del titular y/o fabricante expedido por DIGESA vigente, de conformidad con los Art. 104° y 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Cabe precisar que lo relevante es que el producto ofertado por los postores cuente con registro sanitario, independientemente de quien sea su titular, por lo que, en el caso de un consorcio, el registro sanitario podría estar inclusive a nombre de un tercero que no es miembro del consorcio. Debe exponer el nombre del producto, nombre del fabricante y/o titular. Debe contar con el código del registro asignado al producto ofertado.

Para el caso de registros sanitarios tramitados y obtenidos ante la VUCE incluso si la denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en las Bases, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado en las Bases.

- d) Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- e) Copia del Certificado de Fumigación o Saneamiento Ambiental de la Planta Productora y Almacenes, vigente a la fecha de presentación de Propuestas. En caso que el Postor es Fabricante bastara que se presente los referidos certificados de la planta, siempre y cuando se encuentre el Almacén ubicado dentro de la Planta; y si el Almacén esta Fuera, deberá presentar ambos certificados. Así mismo, en caso que el Postor sea distribuidor que Almacena el Producto ofertado deberá presentar los certificados del almacén, y si es Distribuidor que se limita a recoger el producto del Almacén del Fabricante presentara los certificados de fumigación de la planta. Las Actividades mínimas que deben indicar los certificados son: Desratización, Desinsectación, y

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

- f) Copia del Certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización del producto objeto de la convocatoria o de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015, otorgado por el Servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC.
- g) Declaración Jurada de defectos y que no cumplan con las Especificaciones Técnicas o se determinan vicios ocultos, deberán ser repuestos en un plazo no mayor de tres (3) días calendario, computados a partir del día siguiente de la comunicación escrita.
- h) Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, a la presentación de ofertas, emitido por DIGESA, la cual debe estar referida al producto objeto de la convocatoria, y a la línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.
- i) Copia simple del Certificado oficial Técnico Productivo de planta, otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Debe corresponder a la línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.

Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23º al 30º de la "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, en el caso que el fabricante adquiera los insumos pre procesados presentaran el Certificado Técnico Productivo de la planta donde se pre procesaron los insumos (oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA).

- j) Copia del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo o Laboratorio de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.
- k) Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Almacén de Alimentos a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismo o Laboratorio de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.
- l) Copia del Certificado de Inspección del Sistema HACCP en la Fabricación a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo o Laboratorio de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos, precocidos y deshidratados que requieren cocción.





**1. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS**

Mejoras de las Características Técnicas de Producción de los Bienes: Se acreditará mediante una Declaración Jurada conforme a lo requerido que se encuentran en el certificado Técnico Productivo de la Planta del Fabricante, tales como:

- Tipo de Precocción
- Tipo de Envasado



**Importante**

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### **ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 170 GR**

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 187,665.75 (CIENTO OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO CON 75/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 46,916.43 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 que se encuentran en la misma de producción del producto solicitado, leche evaporada en tarro, en tetra pack, bolsa, etc</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>12</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> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en</p>

<sup>12</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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

	<p>caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div data-bbox="293 577 1369 745" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.</i></p> </div>
--	--

#### Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal 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.*

### **ITEM II: HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA CHUFLA PLÁTANO CON AZÚCAR FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 103,440.40 (CIENTO TRES MIL CUATROCIENTOS CUARENTA CON 40/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 25,860.10 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 que se encuentran en la misma de producción del producto solicitado, leche evaporada en tarro, en tetra pack, bolsa, etc</p>

Acreditación:

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>13</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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.

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".*

<sup>13</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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



#### **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:

**ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 Gr.**

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

**Puntaje: 50 puntos**

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

FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 40 puntos
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante Declaración Jurada.	<p><b>Máximo 20 puntos</b></p> <p>➤ <b>Proteínas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● De 6.06 % a más. <b>20 puntos</b></li> <li>● De 6.01 % a 6.05%. <b>10 puntos</b></li> </ul>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénico sanitaria de planta.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará con la copia del Certificado Higiénico Sanitario de Planta otorgado por una certificadora acreditada por INACAL, vigente a la fecha de presentación de la oferta	<p><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento de la <b>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de la planta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De 98.00 a 100 pts <b>10 puntos</b></li> <li>● De 96.00 a 97.99 pts <b>05 puntos</b></li> </ul>
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los	<p><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De 94.01% a 100.00%. <b>10 puntos</b></li> <li>De 93.00% a 94%. <b>05 puntos</b></li> </ul>

FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 40 puntos
<p>insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos</b>

### Importante

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

### **ITEM II: HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA CHUFLA PLÁTANO CON AZÚCAR FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

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

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

**Puntaje: 50 puntos**

FACTORES DE EVALUACIÓN	<b>[50] puntos</b>
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	

FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos
<p><u>Evaluación:</u></p> <p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a los valores nutricionales del producto ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de la copia de los Certificados de Calidad (aspecto físico químico) y/o declaración jurada que especifique el aspecto físico químico del producto ofertado por el postor.</p>	<p><b>(10 Puntos)</b></p> <p><b>Proteínas</b> De a 9.81 % a más: <b>[5.00] puntos</b> De 9.71 hasta 9.80 %: <b>[3.00] puntos</b> De 9.65 hasta 9.70 %: <b>[1.00] punto</b></p> <p><b>Energía</b> Mayor a 347.00 Kcal.: <b>[5.00] puntos</b> Mayor a 346 hasta 347 Kcal.: <b>[3.00] puntos</b> De 345.89 hasta 346.00 Kcal.: <b>[1.00] punto</b></p>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><b>C.1.-Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fabrica.</b> <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante copia del certificado oficial Higiénico sanitario emitido por una certificadora acreditada ante <b>INACAL</b>, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p><b>C.2.-Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación.</b> <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante copia del certificado oficial de Inspección de Aplicación del Plan Hacpp emitido por una certificadora acreditada ante <b>INACAL</b>, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p><b>C.3.-Certificado de Capacidad Real de Planta.</b> <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante copia del certificado de Capacidad Real de Planta (Productivo, Equipo e Infraestructura) emitido por una certificadora acreditada ante <b>INACAL</b>, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p><b>(10 puntos)</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento:</p> <p>Mayor de 99.99 a 100 puntos <b>[4.00] puntos</b> Mayor de 95 a 99.99 puntos <b>[2.00] puntos</b> Mayor de 90 a 95 puntos <b>[1.00] punto</b></p> <p>Mayor de 99.99 a 100 puntos <b>[4.00] puntos</b> Mayor de 95 a 99.99 puntos <b>[2.00] puntos</b> Mayor de 90 a 95 puntos <b>[1.00] puntos</b></p> <p>Mayor de 8 T/día <b>[2.00] puntos</b> Mayor de 6 a 8 T/día <b>[1.00] puntos</b></p>
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p><b>(5 puntos)</b></p> <p>Más de 92.00 %: <b>[5.00] puntos</b> Más de 90% hasta 92.00 %: <b>[3.00] puntos</b></p>
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
<p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u></p>	<p><b>(10 puntos)</b></p> <p>Mayor de 98% a 100% <b>[10.00] puntos</b> De 96% a 98% <b>[7.00] puntos</b> De 94% a 95.99% <b>[4.00] puntos</b></p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos
<p>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>14</sup></p>	<p>De 90% a 93.99% [1.00] puntos</p>
<b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	
<p>Mejora 1 <b>Tipo De Precocción:</b></p> <p><u>Evaluación:</u> Se evaluará teniendo en cuenta la innovación tecnológica y calidad del procedimiento</p> <p><u>Acreditación:</u> Declaración Jurada y Certificado Técnico Productivo de la Planta Productora</p> <p>Mejora 2 <b>Tipo de Envasado</b></p> <p><u>Evaluación:</u> Se evaluará teniendo en cuenta a innovación tecnológica y calidad.</p> <p><u>Acreditación:</u> Declaración Jurada y Certificado Técnico Productivo de la Planta Productora.</p>	<p>(12 puntos)</p> <p>Mejora 1 : [6] puntos</p> <p>Producto tostado y cocinado a vapor [6.00] puntos</p> <p>Producto cocinado a vapor [4.00] puntos</p> <p>Producto tostado [2.00] puntos</p> <p>Mejora 2 : [6] puntos</p> <p>Envasado Automático [6.00] puntos</p> <p>Semi automático [4.00] puntos</p> <p>Manual [2.00] puntos</p>
<b>G. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el Sistema de Gestión Ambiental</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de Sistema de Gestión Ambiental, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización del producto objeto de la convocatoria o de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 14001:2015, otorgado por el Servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC</p>	<p>(3 puntos)</p> <p>Acredita el certificado [3.00] puntos</p> <p>No acredita [0.00] puntos</p>

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>15</sup>**

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

<sup>15</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>16</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 ÚLTIMO CASO].*

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

<sup>16</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante para la Entidad

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

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

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

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

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

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

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

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple 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>17</sup>**

<sup>17</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las

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”



## 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>18</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>19</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>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 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>19</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>20</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>22</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

<sup>20</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>21</sup> Ibídem.

<sup>22</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>23</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>23</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 [Indicar fecha, hora y lugar]

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

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

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

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

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

## ANEXO 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>24</sup>

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

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>25</sup>

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>26</sup>

<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>26</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>27</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>28</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>27</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>28</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>29</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>30</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>31</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>32</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>33</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>34</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>29</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>30</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>31</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>32</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>33</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>34</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>29</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>30</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>31</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>32</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>33</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>34</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.*