



BASES INTEGRADAS

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:

Nº	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"> • Abc 	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"> • Abc 	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"> • Xyz 	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:

Nº	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 INTEGRADAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024/MDN/CS-
PRIMERA CONVOCATORIA**



**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO
DE LECHE 2024 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
NAMBALLE**

ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 Gr.

**ITEM II: HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA
INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA
CON VITAMINAS Y MINERALES**

**NAMBALLE - SAN IGNACIO
CAJAMARCA**

ENERO - 2024



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 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 Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). 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 pago de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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



1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, 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 accesorio, 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 Distrital de Namballe
Ruc N°	:	20326259081
Domicilio legal	:	Av. Carlos Carrión N° 423 (Frente a Plaza de Armas) Namballe, San Ignacio - Cajamarca.
Teléfono	:
Correo electrónico	:	Logística.mdnamballe@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de del bien alimenticio “Leche Evaporada Entera de 410 Gr. y Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral, Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales” para la atención de mil tresceinos veinticinco (1,325) beneficiarios por 359 días calendario.

Para atender a los beneficiarios del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de namballe, periodo de enero a diciembre del 2024, según el siguiente detalle:

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad requerida
I	Leche Evaporada Entera de 410 Gr.	Tarros	47,568.00
II	Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral, Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	Kg	21,881.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 004-2024/MDN-GM-JMC, de fecha 12 de enero del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, 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

Nº DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MES DE ATENCIÓN	LECHE (Tarro)	CEREAL (Kg.)
PRIMERA	A LOS 6 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	Enero	7,818	3,596.00
		Febrero		
SEGUNDA	28/02/2024	Marzo	7,950	3,657.00
		Abril		
TERCERA	28/04/2024	Mayo	7,950	3,657.00
		Junio		
CUARTA	28/06/2024	Julio	7,950	3,657.00
		Agosto		
QUINTA	29/08/2024	Septiembre	7,950	3,657.00
		Octubre		
SEXTA	31/10/2024	Noviembre	7,950	3,657.00
		Diciembre		
TOTAL			47,568.00	21,881.00

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/ 12.00 en la Oficina de Tesorería, y recabar las bases en la Sub Gerencia de Logística, sito en Av. Carlos Carrión N° 423 (Frente a Plaza de Armas) Namballe, San Ignacio - Cajamarca.

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° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la



Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.

- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1444 publicado en el diario El Peruano el 16 de setiembre del 2018.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de contrataciones del estado.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos, la siguiente documentación:

ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 Gr.

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 y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

Importante

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

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

- 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) Declaración jurada de vida útil del producto, tipo de envase, sobre empaque, características de seguridad y resistencia, y disponibilidad de stock.
- i) Certificado higiénico sanitario del vehículo encargado de realizar el traslado del producto, emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Adjuntar informe de Ensayo de análisis de superficies inertes del vehículo, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL.
- j) 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". Adjuntar informe de Ensayo de análisis de superficies inertes del vehículo que transportará el producto requerido por un Laboratorio acreditado ante INACAL.
- k) Certificado Higiénico Sanitario del almacén del postor, emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Adjuntar informe de Ensayo de análisis de superficies inertes del almacén emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL.
- l) Copia de los Principios Generales de Higiene (PGH) del almacén del postor, según RM 066-2015 MINSA "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados para Consumo Humano".
- m) Certificados de servicio de saneamiento ambiental del almacén del postor, donde certifique haberse realizado los siguientes tratamientos: desinfección, desratización, desinsectación, limpieza de tanques sépticos, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes. Adjuntar la ficha de evaluación y descripción de actividades, la resolución directoral de la empresa que realizó el servicio y su constancia de operatividad. En concordancia con el D.S. N° 022-2001-SA y la R.M. N° 449-2001-SA/DM .
- n) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**).
- o) El precio de la oferta en SOLES (S/). 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.
- 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).
- e) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).

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 acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

ÍTEM II: HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES

2.2.3. Documentación de presentación obligatoria

2.2.3.1. 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 y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

Importante

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

- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el 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) [CONSIGNAR OTRA DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS] que acredita el cumplimiento de [INDICAR LA CARACTERÍSTICA Y/O EL ACÁPITE DEL NUMERAL 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL QUE SE INDICA LO EXIGIDO].

- g.1.** 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.

- g.2.** Copia de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 33° del DS N° 004- 2011-AG.
- g.3.** 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.
- g.4.** 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 Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS", D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°), D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°), R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

- g.5.** 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 Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°), D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. (2007-10-20).

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

- g.6.** Copia del **Certificado de Inspección de la Capacidad de Envasado** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos o Laboratorio acreditado ante INACAL.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

- g.7.** Copia del **Certificado de Inspección de las Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos o Laboratorio acreditado ante INACAL, bajo el alcance de la R.M. N° 066-2015/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO".

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

- g.8.** Copia del **Certificado de Inspección de Verificación del Rotulado, Sellado e Integridad del Envasado** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos o Laboratorio acreditado ante INACAL.

- g.9.** 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 Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"; D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°) D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 449-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

- g.10.** Copia del **Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Transporte** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos o Laboratorio acreditado ante INACAL.

- g.11.** Copia de la Resolución del Certificado del Sistema de Gestión Ambiental del Fabricante; otorgado por la Gerencia de Desarrollo Ambiental de la Municipalidad Provincial donde se encuentra ubicada la Planta; vigente a la fecha del acto público de presentación de propuestas. De conformidad con la Ley N° 28616, Ley General del Ambiente y la Ley 27446, Ley del Sistema Nacional de Evaluación del Impacto Ambiental.

- g.12.** Copia simple del Certificado oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo De Planta Industrial De Alimentos (Proceso Productivo, Equipo E Infraestructura), 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. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos 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 Nº 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso.

- h) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo Nº 5**)
- i) El precio de la oferta en SOLES (S/). Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 6**.

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

Importante

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

2.2.3.2. 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.

2.2.4. 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.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo Nº10**).
- d) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 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 Nº 7**).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.

- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE 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. (**Anexo N° 11**)

Importante

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de

documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida Mesa de Partes, sito en Av. Carlos Carrión N° 423 (Frente a Plaza de Armas) Namballe, San Ignacio - Cajamarca.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS según cantidad entregada y transferencia del MEF.

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 de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Programas Sociales, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Analisis de Control de calidad
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes, sito Av. Carlos Carrión N° 423 (Frente a Plaza de Armas) Namballe, San Ignacio – Cajamarca.



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

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA EL PERIODO ENERO A DICIEMBRE DEL AÑO FISCAL 2024 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NAMBALLE:

“LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR. Y HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES”

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de Suministro del Bien Alimenticio “Leche Evaporada Entera de 410 gr. y Hojuela de Kiwicha tostada Soya integral Quinua Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales”, para atender el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de NAMBALLE, Período Fiscal Enero a Diciembre 2024.

B. FINALIDAD PÚBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 06 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dicho programa.

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 alimentarias.

D. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

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

Descripción	Unidad	Ración / Día
Leche Evaporada Entera de 410 gr.	gr.	41.00 gr.
Hojuela de Kiwicha tostada Soya integral Quinua Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	gr.	46.00 gr.



E. CANTIDAD DE PRODUCTO A ADQUIRIR

LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 gr.

Descripción	Unidad	Ración	Días	Beneficiarios	Cantidad Requerida
Leche Evaporada Entera de 410 gr.	tarro	41	359	1,325.00	47,567.50

$$\text{N}^{\circ} \text{ Tarros} = (41 \times 1325.00 \text{ beneficiarios} \times 359 \text{ días}) = 19,502,675.00$$

$$\text{N}^{\circ} \text{ Tarros} = (19,502,675.00) / (410)$$

$$\text{N}^{\circ} \text{ Tarros} = 47,567.50 \text{ Tarros}$$

Por Redondeo N° Tarros = 47,568.00 Tarros

**HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA SOYA INTEGRAL QUINUA AVENA CON
MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**

Descripción	Unidad	Ración	Días	Beneficiarios	Cantidad Requerida
Hojuela de Kiwicha tostada Soya integral Quinoa Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	kg	0.046	359	1325.00	21,881.05

$$\text{N}^{\circ} \text{ Kg.} = (46 \times 1325.00 \text{ beneficiarios} \times 359 \text{ días}) / 1000 = 21,881.05$$

Por Redondeo N° Kg = 21,881.00 Kg.

DETERMINACIÓN DE LAS RACION

Namballe, 04 de diciembre del 2023

Informe N° 001 – 2,023/ OJSS-NUTRICIONISTA

Sra. Edita Macas Peña

Jefe del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Namballe

Asunto: *Formulación de la Ración, Valores Nutricionales y especificaciones Técnicas de los insumos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Namballe para los meses de enero a diciembre del 2024*

Ref: - Orden de Servicio N° 00035-2023 del 15-11-2023

Por intermedio del presente me dirijo a usted con la finalidad de expresarle mi saludo al mismo tiempo hacer llegar la **Formulación de La Ración Valores Nutricionales y Especificaciones Técnicas de la Ración del Programa del Vaso de Leche para los meses de enero a diciembre del 2024**, solicitado por su representada teniendo como insumos los alimentos elegidos en asamblea de beneficiarias y dirigentes el día 30-11-2023 reunión que estuve presente y se redactó el acta respectiva, siendo el siguiente:

- 1.- **Leche Evaporada entera en Tarro de 410 gr /cc**
- 2.- **Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales**

Se debe cumplir estrictamente con la combinación del insumo antes detallado, debiéndose entregar en forma conjunta que podrá ser preparado a diario en cada Comité del vaso de Leche para cada beneficiario y así poder cumplir con la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM “valores nutricionales Mínimos de la Ración alimenticia del Programa Vaso de Leche”, el área encargada debe tener en cuenta que la ración por cada beneficiario se compone de:

- 1.- **Leche Evaporada entera en tarro en Tarro =41 gr/cc**
- 2.- **Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales = 46 gr**

El aporte nutricional lo detallo en los cuadros adjuntos al presente informe, Asimismo hago llegar los Requerimientos técnicos mínimos de los productos alimenticios y deben incorporarse obligatoriamente en las bases administrativas del proceso de adquisición de los insumos del Programa del vaso de Leche para el año 2,024

Mi apreciación es estrictamente Profesional que no interfiere con las decisiones que puedan tomar al respecto

Atentamente



Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389



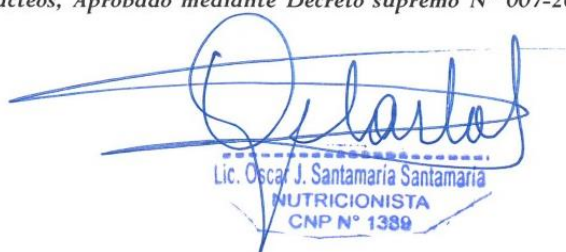
**PROPUESTA DE RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE NAMBALLE PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2024**

**Ración: Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral, Quinua, Avena con Maca Enriquecida con
Vitaminas y Minerales = 46 gr y Leche Evaporada Entera= 41 gr/cc**

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A	7	Avena Hojuela cruda de	10.00 gr	6.16	24.64	0.40	3.60	1.33	5.32
A	59	Quinua Hojuela de	7.00 gr	4.41	17.64	0.52	4.68	0.97	3.88
A	99	Kiwicha Precocida Hojuela de	10.00 gr	6.80	27.20	0.81	7.29	1.34	5.36
T	74	Frijol Soya Harina Integral	0.50 gr	0.05	0.20	0.12	1.08	0.19	0.76
U	14	Maca Almidón	16.26 gr	13.02	52.08	0.20	1.80	0.99	3.96
G	7	Leche Evaporada Entera (D.S.Nº 004-2022-MIDAGRI)	41.00 cc/gr	3.8	15.2	2.7	24.3	2.5	10.00
		Premix Vitamínico	0.12						
		Fosfato Tricálcico	2.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACION	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
TOTAL	87.00 gr/cc	34.24	136.96	4.75	42.75	7.32	29.28
Energía Total (Kcal)	208.99	136.96		42.75		29.28	
Porcentaje de distribución energética		65.53 %		20.46 %		14.01 %	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60 - 68%		20 - 25%		12 - 15%	

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición-Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición lima 2017 D.S. N°004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI


Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389



Disgregado de la ración

Composición Nutricional de Macro y Micro nutrientes ración del Vaso de Leche Municipalidad
Distrital Namballe

(Resolución Ministerial 711 – 2002-SA/DM)

Ración: Leche Evaporada Entera= 41 gr/cc

Código	Alimento	Cantidad	k-CAL	Proteínas gr.	Grasas gr.	CHO gr.
G-7	Leche Evaporada Entera (D.S. N°004-2022- MIDAGRI)	41 gr/cc	49.50	2.5	2.7	3.8
	TOTAL	41 gr/cc	49.50	2.5	2.7	3.8

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición-
Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición lima 2017 D.S. N°004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo
que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-
MINAGRI

Ración: Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinua, Avena con Maca Enriquecida con
Vitaminas y Minerales =46 gr

Código	Alimento	Cantidad	k-CAL	Proteínas gr.	Grasas gr.	CHO gr.
A -7	Avena Hojuela cruda de	10.00 gr	33.56	1.33	0.40	6.16
A-59	Quinua Hojuela de	7.00 gr	26.20	0.97	0.52	4.41
A-99	Kiwicha Precocida Hojuela de	10.00 gr	39.85	1.34	0.81	6.80
T-74	Frijol Soya Harina Integral	0.50 gr	2.04	0.19	0.12	0.05
U-14	Maca Almidon	16.26 gr	57.84	0.99	0.20	13.02
	Premix vitamínico	0.12 gr	0.00	0.00	0.00	0.00
	Fosfato Tricálcico	2.12 gr	0.00	0.00	0.00	0.00
	TOTAL	46.00 gr.	159.49	4.82	2.05	30.44

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición-
Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición lima 2017 D.S. N°004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo
que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-
MINAGRI


Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389



Composición Nutricional de Macro y Micro nutrientes de la ración del Vaso de Leche Municipalidad
Distrital de Namballe

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

NUTRIENTES	BASE LEGAL		CUMPLIMIENTO DE LA R.M. 711- 2002-SA/DM	
	Leche Evaporada Entera (41 cc)	Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales (46 gr)	Total, de nutrientes/ración	Requerimiento mínimo de RM N° 711-2002- SA/DM.
PROTEÍNAS (GR)	2.5	4.82	7.32	6.25 - 7.76
GRASAS (GR)	2.7	2.05	4.75	4.60 - 5.75
CARBOHIDRATOS (GR)	3.8	30.44	34.24	35.19 - 31.05
KILOCALORÍAS	49.5	159.49	208.99	207.00

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición lima 2017 D.S. N°004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI

DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA PORCENTUAL DE LA RACIÓN DIARIA DEL PROGRAMA
VASO DE LECHE CONCORDANTE CON LA R.M. N° 711-2002-SA/DM

NUTRIENTES	TOTAL NUTRIENTES (GRAMOS)	KCAL.	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA PORCENTUAL DE LA RACIÓN (%)	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA RM 711-2002-SA/DM	
				Mín. %	Máx. %
PROTEÍNAS	7.32	29.28	14.01	12	15
GRASA	4.75	42.75	20.46	20	25
CARBOHIDRATOS	34.24	136.96	65.33	60	68
KILOCALORÍAS	208.99		100.00		

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10° Edición lima 2017 D.S. N°004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI


Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

**FORMULACION DE LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES MÍNIMOS DE LA RACIÓN
DEL PROGRAMA VASO DE LECHE**

DESCRIPCIÓN NUTRIENTES	Unidad de Medida	Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinoa, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	Leche Evaporada Entera (41 CC.)	TOTAL NUTRIENTE S RACION COMBINADA	REQUERIMIENTO SEGÚN RM 711-2002-SA/DM
		RACIÓN/ 46 GR	RACIÓN/ 41 CC.		
ENERGÍA	k-cal	159.49	49.50	208.99	207.00
GRASAS	gr.	2.05	2.7	4.75	4.60 -5.75
PROTEÍNAS	gr.	4.82	2.5	7.32	6.25-7.76
CARBOHIDRATOS	gr.	30.44	3.8	34.24	35.19 -31.05
VITAMINA A	Ug RE	382.77	44.80	427.57	425.00
VITAMINA C	mg	42.47	0.80	43.27	41.50
TIAMINA	mg	0.368	0.083	0.451	0.45
RIBOFLAVINA	mg	0.39	0.32	0.71	0.49
VITAMINA B6	mg	0.63	-----	0.63	0.60
VITAMINA B12	Ug	0.48	-----	0.48	0.46
NIACINA	mg	5.71	0.192	5.902	5.85
ÁCIDO FÓLICO	Ug	42.85	-----	42.85	41.25
HIERRO	mg	8.14	2.08	10.22	10.00
YODO	Ug	43.15	-----	43.15	42.00
CALCIO	mg	375.04	169.60	544.64	465.00
FÓSFORO	mg	314.55	150.40	464.95	390.00
ZINC	mg	5.82	0.64	6.46	6.00

Fuente. - Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10º Edición lima 2017 D.S. N°004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI


Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389



ESPECIFICACIONES TECNICAS

Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales

CARACTERISTICAS:

PRODUCTO ALIMENTICIO: *Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales*

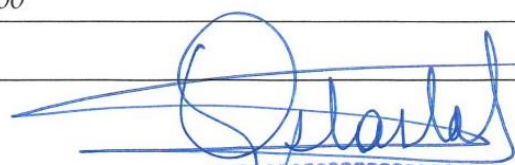
Documento Normativo: Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario De Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA) RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA, Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS.:

1.- Caracteres Organolépticos

- Color : Propio de los Productos
- Olor : Sui géneris de los Productos.
- Sabor : Agradable.
- Aspecto : Homogéneo.
- Textura : En Hojuelas.
- Consistencia: En Hojuelas Precocidas---, producto seco se disgrega fácilmente

2.- Determinaciones Físico - Químicas expresado en 100%

- Acidez	: Máximo a 0.40% expresado en ácido sulfúrico (H_2SO_4)
- Humedad (%)	: Máximo 13.50%
- Proteínas (gr.)	: Mínimo 10.48 gr/100
- Carbohidratos (gr.)	: Mínimo 66.17 gr./%
- Grasa (gr.)	: Mínimo 4.46 gr/100
- Calcio (mg.)	: Mínimo 815.30 mg./100
- Hierro (mg)	: Mínimo 17.70 mg./100
- Calorías Totales	: Mínimo 346.72 calorías/100
- Vitamina C	: Mínimo 92.33 mg/100
- Vitamina A	: Mínimo 832.11 ug/100
- Yodo (ug)	: Mínimo 93.80 mg/100
- Fósforo (mg)	: Mínimo 683.80 mg/100
- Zinc (mg)	: Mínimo 12.65 mg/100
- Tiamina (mg)	: Mínimo 0.8 mg/100
- Riboflavina (mg)	: Mínimo 0.85mg/100
- Vitamina B 6 (mg)	: Mínimo 1.37 mg/100
- Vitamina B 12 (mg)	: Mínimo 1.04 mg/100
- Niacina (mg)	: Mínimo 12.41 mg/100
- Ácido Fólico (mg)	: Mínimo 83.15 mg/100
- Saponina	: Ausencia de Saponina


Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1309

- 3.- Determinaciones Microbiológico.

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite	por g M
					m	
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia / 25gr	-

4.- Especificaciones Técnicas del Envase

- Presentación : bolsas de 1.00 Kg.

- Tener en cuenta en la etiqueta de presentación del producto lo siguiente:

- Ingredientes e información nutricional del contenido del producto
- Fecha de vencimiento
- Periodo de vida útil del producto (06 meses como mínimo)
- Número de Código del Registro Sanitario y Registro Industrial
- Instrucciones para preparar el producto
- Y otros exigidos por Ley
- En el envase debe estar impresa con letras resaltadas, la denominación "PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROGRAMA VASO DE LECHE-LEY 27470 y su modificatoria 31554", obligatoriamente deberá detallarse temas alusivos a la lactancia materna exclusiva, asimismo deberá referirse "este alimento no reemplaza a la leche materna"
- El proveedor que obtenga la Buena Práctica del Producto Alimenticio abastecerá el producto referido en envases permitidos para el mismo; el envase permitirá mantener su composición sin alteraciones en condiciones normales (sin refrigerar), según las exigencias de envasado para alimentos de consumo NTP 209.038:1994.
- La municipalidad se reserva el derecho de rechazar la entrega del producto alimenticio que presente bolsas abiertas o mal selladas, deben llegar limpias, intactas, secas y sin olores y otras características físicas no aceptables.
- Además, debe el proveedor tener en cuenta que el alimento transportado no debe estar en contacto con otros productos.
- En el envase obligatoriamente deberá detallarse temas alusivos a la lactancia materna exclusiva, asimismo deberá referirse "este alimento no reemplaza a la leche materna"

Fuentes:

- Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10^o Edición Lima 2017
- Comp. Of. Foods. Handbook N° 08 US.DEP.Of.Agric. Wash.DC 1,993.
- Código Alimentario Argentino (Alimentos y Nutrición) Bromatología, aplicada a la Salud Rolando Salinas.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos - Dirección General de Salud Ambiental DIGESA. Ministerio de Salud. - Perú 1,994.
- Centro Microbiológico de Leche, Productos Lácteos y Cereales; métodos recomendados por la Dra. María Alina Ratto, Dra. Clara Vega Lette, Dra Tula Garrido Alva. 1,993 Lima - Perú.
- Norma Sanitaria que Establece los criterios microbiológicos de calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano R.M. 591-2008 / MINSA


Lic. Oscar J. Santamaría Santamaría
NUTRICIONISTA
CNP N° 1338

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

LECHE EVAPORADA ENTERA

PRODUCTO ALIMENTICIO : Leche Evaporada Entera

PUREZA : 100% Natural.

Documento Normativo : Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA) NTP 202.002.2007 y Adenda 202.002.2007 /AD 1:2010 métodos válidos para determinar el ensayo de microorganismos Aerobios Mesófilos. (ufc/cm³ ó ufc/ml). Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS.NTP 202.002.2007 y ADENDA. (D.S.Nº004-2022-MIDAGRI)

1.- Caracteres Organolépticos

- Color : Propio de los Productos
- Olor : Suigéneris de los Productos.
- Sabor : Agradable.
- Aspecto : Homogéneo.
- Textura : Líquido

2.- Determinaciones Físico - Químicas: Expresado en 100 g

Requisitos Físico químicos	Requerimiento
Proteínas (g/ 100 g de leche)	Mínimo 6.00 %
grasa (g/ 100 g de leche)	Mínimo 6.50 %
Carbohidratos (g/ 100 g de leche)	Mínimo 9.20 %
Energía total (100g)	Mínimo 122 Kcal.
Acidez (%) (Expresado como ácido láctico)	Máxima 0.40 %

Requisitos Micronutrientes	Requerimiento
Vitamina A ug Re	Mínimo 240
Vitamina D ug/100	Mínimo 1.50
Calcio (mg. /100	Mínimo 210
Fósforo (mg/100)	Mínimo 180


Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

Requisitos microbiológicos.

Requisito	n	C	Aceptación	Rechazo
Prueba de Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

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

-La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) – Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método

Inspección, muestreo y método de ensayo.

La inspección, muestreo y método de ensayo para con el producto se realizarán acorde a lo establecido en la NTP 202.002-2007.

Fuentes:

1. NTP 202.002.2007 y Adenda 202.002.2007 /AD 1:2010 métodos válidos para determinar el ensayo de microorganismos Aerobios Mesófilos. (ufc/cm³ ó ufc/ml).
2. Tablas Peruanas de Composición de alimentos-Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Nutrición- Centro Nacional de alimentación y Nutrición 10^o Edición lima 2017_Reglamento Sanitario de los Alimentos - Dirección General de Salud Ambiental DIGESA. Ministerio de Salud. Lima - Perú 1,994.
3. D.S.N°004-2022-MIDAGRI Decreto Supremo que Modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, Aprobado mediante Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI



Lic. Oscar J. Santamaría Santamaría
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DEL
PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2024
PARA LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NAMBALLE:**

A. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Contratación de suministro del bien alimenticio “Leche Evaporada Entera en Tarro de 410 gr y Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinoa, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales” para atender con el programa vaso de leche en la Municipalidad Distrital de Namballe, para los meses de enero a diciembre del 2024

B. FINALIDAD PUBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de característica vulnerables como niños y niñas de 0 a 6 años, madres gestantes, madres lactantes, ancianas que no cuenten con apoyos de ningún programa social del estado.

C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

- Disminuir los niveles de desnutrición y pobreza extrema de las familias de escasos recursos periurbano y sobre todo del ámbito rural de los Comités del programa vaso de leche del Distrito de Namballe
- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad, 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 a 6 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer cumplimiento nutricional sin costo a través de una ración de alimentos
- Brindar asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias.

1. Condiciones de suministro

El proveedor entregara a la Municipalidad Distrital de Namballe, los productos o bienes de acuerdo al cronograma, para la cual la oficina de abastecimiento en coordinación con la oficina del programa de vaso de Leche Oficiaran al laboratorio de DIGESA o un Laboratorio acreditado, para que esta entidad certifique mediante el análisis físico químico, bromatológico y micro biológico, para así verificar si cumple los parámetros solicitados en la bases de la resolución Ministerial 711-2001-SA-DM, por cada entrega, costo que serán cubiertos por el proveedor

2. Lugar y cronograma de entregas


Las entregas de los bienes se realizarán en el almacén de la Municipalidad Distrital de Namballe de acuerdo al cronograma que detallara el Área Usuaría

3. Forma y condiciones de preparación de los productos

**FORMA DE PREPARACION DE LA RACION DEL VASO DE LECHE DE LA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NAMBALLE**

la ración se compone de:

- Leche Evaporada Entera en Tarro de 410 gr=41 cc



Lic. Osma J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

- *Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales =46 gramos*

Para un Litro de producto alimenticio

Para preparar 4 raciones disolver 184 gramos de la mezcla (cereales) en el agua hervida fría (1 taza de 250 CC) para evitar la formación de grumos cuando comience a hervir el agua de 402 CC y Adicionar 164 CC. de Leche Evaporada, revolver y agregar azúcar al gusto, dejar hervir por espacio de 10 minutos a fuego lento para evitar derrames, dejar enfriar hasta temperatura moderada y luego servir en taza de 250 CC. cada día.

Las raciones que se entregan que se entregan es una ración diaria por 7 días a la semana, el gramaje por cada ración alimenticio es de lo siguiente

D.- CONDICIONES DE PREPARACION DE LA RACION DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE NAMBALLE.

Las raciones del Vaso de Leche deben prepararse en envases limpios, libres de impurezas, así mismo las condiciones higiénicas sanitarias de las cocinas deben estar exentas de contaminación, el ambiente debe ser ventilado, etc.

El número de beneficiarios que atenderá la Municipalidad Distrital de Namballe determinara el área usuaria y son madres gestantes, madres lactantes y niños de 0 a 6 años (beneficiarios de primera prioridad)

E.-FRECUENCIAS DE SUMINISTRO

La Municipalidad Distrital de Namballe suministra o tendrá atención los 7 días de la semana durante el periodo comprendido de enero a diciembre del 2024.

EL TAMAÑO DE LA RACION

El tamaño de la Ración para cada ITEM es

- *Leche Evaporada Entera en Tarro de 410 gr=41 cc*

- *Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales = 46 gramos*

II.CUMPLIMIENTO DE LA LEY N° 31554

II.1 De conformidad Ley N° 31554 "Ley que modifica la Ley 27470 Ley que establece Normas Complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche a fin de mejorar la Focalización, La cobertura del Programa y los Mecanismos de Control", el requerimiento de productos proviene del comité de administración del programa del Vaso de Leche, que ha canalizado la decisión de los beneficiarios del Provincia y / o provincia

II.2 Cumplimiento de la resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM Según el gramaje de los productos que componen la ración.


Lic. Oscar J. Santamaria Santamaria
NUTRICIONISTA
CNP N° 1389

ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 Gr.

PRESENTACION

a.- Envases

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

La tapa del envase de 410 GR. deberá llevar impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL.

b.- Embalaje

Cajas de 48 envases por 410 GR.

ROTULADO

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 202.038.2019 – para “Alimentos Envasados, Etiquetado de alimentos preenvasados (Octava Edición)” y la NTP 202.085.2015 “Leche y Productos Lácteos” Definiciones y Clasificación (Cuarta Edición).

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

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

Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: **“PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) – DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA”**

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.

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.

CERTIFICACIÓN

Obligatoria: El Proveedor entregará el Lote del Producto con su respectivo Certificado de Calidad en original y/o copia 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.

PLAZO CONTRACTUAL

El Plazo del contrato será hasta el 31 de Diciembre del 2024, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato; y su ejecución será exclusivamente con la **Municipalidad Distrital de namballe**, debiendo entregar el postor ganador los insumos en los almacenes del Programa del Vaso de Leche de la **MDN**.

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.

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS

El postor debe contar con:

- a) Registro Sanitario **VIGENTE** del producto ofertado.
- b) Validación técnica oficial del plan HACCP **VIGENTE** a la fecha de presentación de propuestas.
- d) Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura de la Planta donde se elabora el producto **VIGENTE** a la fecha de presentación de propuestas.
- e) Certificado oficial de inspección de la Aplicación del sistema HACCP.
- f) Certificado oficial de Condiciones Higiénicas Sanitaria de planta donde se elabora el producto **VIGENTE** a la fecha de presentación de propuestas.
- g) Declaración jurada de vida útil del producto, tipo de envase, sobre empaque, características de seguridad y resistencia, y disponibilidad de stock
- h) Buenas prácticas de transportes, emitido por un organismo acreditado ante INACAL.
- i) 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"
- j) Buenas Prácticas de almacenamiento del postor, emitido por un organismo acreditado ante INACAL.
- k) Certificados de servicio de saneamiento ambiental del almacén del postor, donde certifique haberse realizado los siguientes tratamientos: desinfección, desratización, desinsectación, limpieza de tanques sépticos, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes. Adjuntar la ficha de evaluación y descripción de actividades, la resolución directoral de la empresa que realizó el servicio y su constancia de operatividad. En concordancia con el D.S. N° 022-2001-SA y la R.M. N° 449-2001-SA/DM .
- l) Profesional de la Carrera de Ing. Industrias Alimentarias, Ing. Agroindustrial, Ciencias Biológicas o afines, que cuente con maestría en Tecnología de Alimentos.

Acreditación:

- a) Copia del Registro Sanitario del producto ofertado a nombre del fabricante y/o Distribuidor donde se consigne el tipo de envase y la vida útil, expedido por DIGESA, vigente a la fecha de la presentación de propuestas
- b) Copia simple de la Validación técnica oficial del plan HACCP a nombre del fabricante, expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de propuestas. La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP deberá estar referido al producto objeto de la convocatoria y/o a la línea de producción del producto de conformidad con el D.S. N°004-2014-SA, "Artículo 58-A".- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación. **El postor que resulte ganador deberá mantener vigente su resolución de validación HACCP hasta la culminación del contrato**
- d) Copia simple del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura de la Planta donde se elabora el producto **VIGENTE** a la fecha de presentación de propuestas emitido por una Empresa certificadora, acreditada por INACAL deberá estar referida al producto objeto del proceso en línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto(os) requerido(s).
- e) Copia simple del Certificado oficial de inspección de la Aplicación del sistema HACCP en la fabricación, emitido por una empresa certificadora acreditada por INACAL a nombre del fabricante, deberá estar referida al producto objeto del proceso en línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto(os) requerido(s) **VIGENTE** a la fecha de presentación de propuestas.
- f) Copia simple del certificado oficial de Condiciones Higiénicas Sanitaria de planta emitido por una Empresa certificadora, acreditada por INDECOPI o INACAL deberá estar referida al producto objeto del



proceso en línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto(os) requerido(s). **VIGENTE** a la fecha de presentación de propuestas.

g) Declaración jurada de vida útil del producto, tipo de envase, sobre empaque, características de seguridad y resistencia, y disponibilidad de stock

h) Copia del Certificado de Buenas prácticas de transportes, emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Adjuntar tarjeta de propiedad del vehículo que realizará el transporte del producto.

i) Copia del 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"

j) Copia del certificado de Buenas Prácticas de almacenamiento del postor, emitido por un organismo acreditado ante INACAL.

k) Copia de los Certificados de servicio de saneamiento ambiental del almacén del postor, donde certifique haberse realizado los siguientes tratamientos: desinfección, desratización, desinsectación, limpieza de tanques sépticos, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes. Adjuntar la ficha de evaluación y descripción de actividades, la resolución directoral de la empresa que realizó el servicio y su constancia de operatividad. En concordancia con el D.S. N° 022-2001-SA y la R.M. N° 449-2001-SA/DM

l) Presentación de carta de compromiso del profesional y copias de los títulos y diplomas del profesional de la Carrera de Ing. Industrias Alimentarias, Ing. Agroindustrial, Ciencias Biológicas o afines, que cuente con maestría en Tecnología de Alimentos.

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.

CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Nº DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MES DE ATENCIÓN	CANTIDAD (Tarro)
PRIMERA	A LOS 5 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	Enero	7818
		Febrero	
SEGUNDA	28/02/2024	Marzo	7950
		Abril	
TERCERA	28/04/2024	Mayo	7950
		Junio	
CUARTA	28/06/2024	Julio	7950
		Agosto	
QUINTA	29/08/2024	Septiembre	7950
		Octubre	
SEXTA	31/10/2024	Noviembre	7950
		Diciembre	
TOTAL			47.568

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 586,000 (Quinientos Ochenta y Seis Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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/ 48,000.00 (Cuarenta y Ocho Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes productos que se encuentren en la misma línea de producción del producto solicitado, leche evaporada en tarro, en tetra pack, bolsa, etc.

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, 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".

**ÍTEM II: HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA
ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**

TIPO DE PRESENTACIÓN Y ENVASE

Envase Inmediato o Bolsa: : bolsa plástica de dos películas: externa polipropileno biorientado y una capa polietileno de polipropileno/plásticas de baja densidad de 2.0 milésimas de pulgadas de espesor. El peso neto por cada bolsa será de 1.38 kg.

Envase mediano o saco: sacos de polipropileno/polietileno, polietileno/polipropileno de 5 milésimas de pulgada de espesor. Envase Inmediato o Bolsa.

Rotulado: El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo con el Art. 116 ° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y la NTP 209.038:2009

- Programa del Vaso de Leche Ley 24059.
- Distribución gratuita.
- Prohibida su venta.
- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Nombre y dirección del Fabricante.
- Número de Registro Sanitario del producto.
- Fecha de Vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Condiciones de conservación
- Valor Nutricional por cada 100 gramos de producto.
- Preparación

El rótulo 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. Slogan alusivo a la lactancia materna.

Envasado, condiciones y materiales de envases

A fin de evitar la contaminación del alimento al contacto con la mano del hombre, en prevención al virus covid 19 se requiere el proceso de envasado automático en el que se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, para evitar el contacto del producto con el personal y así evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

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

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

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

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
- ✓ Otros que se encuentren contemplados en el CODEX ALIMENTARIUS.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

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

FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN

- Disolver una bolsa de 1.380 kg. de producto, en 2 litros de agua fría.
- En una olla conteniendo entre 8 litros de agua y poner a hervir.
- luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos.
- Agregar leche evaporada entera y azúcar al gusto, y finalmente servir tibio o frío al gusto de la palatabilidad del beneficiario

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

El cumplimiento de las condiciones de calidad establecidos será garantizado mediante muestreos de lotes realizados por el proveedor ante laboratorio competente de la región y los certificados de análisis deberán entregarlas de acuerdo al cronograma de entrega simultáneamente en los almacenes del Programa Vaso de Leche, como garantía de conformidad a fin de proceder al pago correspondiente por las entregas – recepción efectuadas.

EN CADA REMESA SE DEBERÁ PRESENTAR:

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

CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Nº DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MES DE ATENCIÓN	CANTIDAD (Tarro)
PRIMERA	A LOS 5 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	Enero	3,596.
		Febrero	
SEGUNDA	28/02/2024	Marzo	3,657.00
		Abril	
TERCERA	28/04/2024	Mayo	3,657.00
		Junio	
CUARTA	30/06/2024	Julio	3,657.00
		Agosto	
QUINTA	31/08/2024	Septiembre	3,657.00
		Octubre	



SEXTA	31/10/2024	Noviembre	3,657.00
		Diciembre	
TOTAL			21,881

CERTIFICACIÓN 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 Físicoquímicos, organolépticos microbiológicos. Además, deberá adjuntar la declaración jurada de componentes nacionales para el rendimiento de informe a la contraloría.

LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

El bien materia de la presente convocatoria se entregarán en un plazo no mayor de (5) cinco días calendario contados desde el día siguiente de la firma del contrato para la primera entrega y las demás entregas de acuerdo al cronograma establecido en el contrato. Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios.

CONFORMIDAD DEL SUMINISTRO

La conformidad del suministro será emitida por el Área Usuaria quienes verifiquen la calidad, cantidad, higiene y cumplimiento de las Condiciones contractuales, conforma a lo indicado en los Artículo 168° Recepción y Conformidad del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

FORMA DE PAGO

El pago se realizará después de efectuado la entrega parcial de los bienes, y a lo establecido en concordancia con el Artículo 171°- Del pago, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

PENALIDADES

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

FORMALIZACION

Se formalizará mediante un contrato, el que se realizará una vez se haya consentido la Buena Pro y el adjudicatario cumpla con los requisitos conforme establece las bases integradas.

RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año, contabilizado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL POSTOR

El postor deberá acreditar los siguientes requisitos:

- 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 Nº 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, los materiales de los envases. 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.

- 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, en la cual estén inmersos los insumos del producto ofertado.
- 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.
- 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.
- 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.
Se precisa que la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP en la parte resolutive debe hacer referencia al producto requerido, teniendo en consideración lo dispuesto por el artículo 58-A del D.S. 004-2014-SA que modifica el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. 007-98-SA, según el cual la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga por cada línea de producción, especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.
- 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. Nº 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 producto crudos y precocidos que requieren cocción o inmerso al producto objeto de la convocatoria.

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 Nº 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 Nº 9853-2007/DG/DIGESA).

- Copia de la Resolución del Certificado del Sistema de Gestión Ambiental del Fabricante; otorgado por la Gerencia de Desarrollo Ambiental de la Municipalidad Provincial donde se encuentra ubicada la Planta; vigente a la fecha del acto público de presentación de propuestas. De conformidad con la



Ley Nº 28616, Ley General del Ambiente y la Ley 27446, Ley del Sistema Nacional de Evaluación del Impacto Ambiental

- Declaración Jurada de ser Distribuidor o Fabricante
- 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 Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.
- 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 Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.
- Copia del Certificado de Inspección de la Capacidad de Envasado a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.
- Copia del Certificado de Inspección de las Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos 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 Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.
- Copia del Certificado de Inspección Higiénico de Sanitario de Transporte a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.

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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 512,000.00 (Quinientos Doce Mil y 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.



En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia S/ 42,000.00 (Cuarenta y Dos Mil y 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a las siguientes hojuelas o harinas de cereales, leguminosas, con azúcar o sin azúcar, con o sin Leche, entre otros productos que se encuentren en la misma línea de producción del producto solicitado.

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, 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".



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:

ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR.

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
	<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 (Anexo N°6).</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 P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>55 puntos</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN		[Hasta 45] puntos
B.	VALORES NUTRICIONALES	
	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo 15 puntos)</p> <p>Producto: Leche evaporada</p> <p>Parámetro N° 1 Proteínas en 100 gr De 6.01 hasta 6.05 o mas: 10 puntos</p> <p>Parámetro N° 2 Grasa en 100 gr De 6.51 hasta 6.55: 05 puntos</p>
C.	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	
	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluarán las condiciones y requisitos sanitarios a los que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante copia simple de Certificados emitidos por organismos de inspección acreditados ante INACAL.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p><u>CERTIFICADO TÉCNICO PRODUCTIVO DE PLANTA</u></p> <p>De 98 % hasta 100% : 10 puntos De 95% hasta 97%: 05 puntos</p>
D.	PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	
	<p><u>Evaluación:</u> 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>(Máximo 10 puntos)</p> <p>De (96%) hasta (100%) 10 puntos De (91%) hasta (95%) 05 puntos</p>



FACTORES DE EVALUACIÓN		[Hasta 45] puntos
	<p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	
E.	PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
	<p><u>Evaluación:</u> 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> 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.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 95 hasta 100: 10 puntos De 90 hasta 94: 05 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL		100 puntos

ITEM II: HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</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 Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>50 puntos</p>
FACTORES DE EVALUACIÓN		50 puntos
B.	VALORES NUTRICIONALES	



FACTORES DE EVALUACIÓN		50 puntos
	<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>(10 Puntos)</p> <p>Proteínas De a 11.91% a más: 05 puntos De 11.61 a 11.90 %: 03 puntos De 10.49 a 11.60 %: 01 punto</p> <p>Energía De 350.01 Kcal a más: 05 puntos De 348.01 a 350.00 Kcal: 03 puntos De 346.73 a 348.00 Kcal: 01 puntos</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO		
	<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>C.1.- Certificado oficial de la Inspección Higiénico Sanitario de Planta. A nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de la presentación de ofertas emitido por un organismos de inspección acreditado ante INACAL.</p> <p>Deben hacer referencia a la Linea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante copia del certificado oficial Higienico sanitario emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>C.2.-Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricacion.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante copia del certificado oficial de Inspeccion de Aplicación del Plan Hacpp emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>C.3.- Certificado de Inspección de Capacidad de Inspección y Verificación de la Capacidad Real de Planta</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante copia del certificado de Capacidad Real de Planta (Productivo, Equipo e Infraestructura) emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p>(Máximo 15 puntos)</p> <p>Certificado oficial de la Inspección Higiénico Sanitario de Planta.</p> <p>Mayor de 99.99 a 100 puntos (05) puntos Mayor de 95 a 99.99 puntos (03) puntos Mayor de 90 a 95 puntos (01) puntos</p> <p>Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricacion.</p> <p>Mayor de 99.99 a 100 puntos [05] puntos Mayor de 95 a 99.99 puntos [03] puntos Mayor de 90 a 95 puntos [01] puntos</p> <p>Certificado de Inspección de Capacidad de Inspección y Verificación de la Capacidad Real de Planta</p> <p>Mayor de 8 T/día [05] puntos Mayor de 6 a 8 T/día [03] puntos</p>
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES		
	<p><u>Evaluación:</u> 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> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Mas de 92.00% a 100.00%. (05) puntos Mas de 90.00% a 92.00%. (03) puntos</p>



FACTORES DE EVALUACIÓN		50 puntos													
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS															
	<p><u>Evaluación:</u> 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> 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.</p>	<p>(Máximo 05 puntos) Porcentaje de Aceptabilidad)</p> <table><tr><td>Mayor de 98% a 100%</td><td>[05] puntos</td></tr><tr><td>De 96% a 98%</td><td>[04] puntos</td></tr><tr><td>De 94% a 95.99%</td><td>[03] puntos</td></tr><tr><td>De 90% a 93.99%</td><td>[02] puntos</td></tr></table>		Mayor de 98% a 100%	[05] puntos	De 96% a 98%	[04] puntos	De 94% a 95.99%	[03] puntos	De 90% a 93.99%	[02] puntos				
Mayor de 98% a 100%	[05] puntos														
De 96% a 98%	[04] puntos														
De 94% a 95.99%	[03] puntos														
De 90% a 93.99%	[02] puntos														
F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS															
	<p>Mejora 1: Tipo de Precocción</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: Tipo de Envasado</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>(10 puntos)</p> <p>Mejora 1: [5] puntos</p> <table><tr><td>Producto tostado y cocinado a vapor</td><td>[5.00] puntos</td></tr><tr><td>Producto cocinado a vapor</td><td>[3.00] puntos</td></tr><tr><td>Producto tostado</td><td>[1.00] puntos</td></tr></table> <p>Mejora 2: [5] puntos</p> <table><tr><td>Envasado Automático</td><td>[5.00] puntos</td></tr><tr><td>Semi automático</td><td>[3.00] puntos</td></tr><tr><td>Manual</td><td>[1.00] puntos</td></tr></table>		Producto tostado y cocinado a vapor	[5.00] puntos	Producto cocinado a vapor	[3.00] puntos	Producto tostado	[1.00] puntos	Envasado Automático	[5.00] puntos	Semi automático	[3.00] puntos	Manual	[1.00] puntos
Producto tostado y cocinado a vapor	[5.00] puntos														
Producto cocinado a vapor	[3.00] puntos														
Producto tostado	[1.00] puntos														
Envasado Automático	[5.00] puntos														
Semi automático	[3.00] puntos														
Manual	[1.00] puntos														
G. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL															
	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el Sistema de Gestion Ambiental</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de Sistema de Gestion 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>(05 puntos)</p> <table><tr><td>Acredita el certificado</td><td>[05.00] puntos</td></tr><tr><td>No acredita</td><td>[00.00] puntos</td></tr></table>		Acredita el certificado	[05.00] puntos	No acredita	[00.00] puntos								
Acredita el certificado	[05.00] puntos														
No acredita	[00.00] puntos														

Importante

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

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



CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

Penalidad Diaria =	0.10 x monto vigente
	F x 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



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 Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

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 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], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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	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

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.



Importante

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

**ANEXO Nº 1
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

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, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [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		Sí		No
Correo electrónico :				

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

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.



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 Nº 4

Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará desde el día siguiente de la integración hasta un día antes de la presentación de ofertas.

Importante

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

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

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

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

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



ANEXO N° 5
PROMESA DE CONSORCIO
(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

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

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

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

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

- a) Integrantes del consorcio
 1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] | [%] |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1] | |
| 2. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] | [%] |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2] | |
| | TOTAL OBLIGACIONES | 100% |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

.....
Consortado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortado 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.



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
TOTAL			

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]”.



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 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.

[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.



ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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