



# **BASES INTEGRADAS 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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LUCMA  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°002-2023-MDL/CS (PRIMERA CONVOCATORIA)

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

Elaboradas en agosto de 2021



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

### **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LUCMA**



**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-MDL/CS  
[PRIMERA CONVOCATORIA]**

## **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2023, MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LUCMA, PROVINCIA DE MARISCAL LUZURIAGA-ANCASH.

- **LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GRAMOS**
- **HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA PRE COCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 0.8615 KG..**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

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

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



**Importante**

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

**1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

**1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

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

**1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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



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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## 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.*

### 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 LUCMA  
RUC N° : 20218909109  
Domicilio legal : Plaza de Rmas S/N - Lucma  
Teléfono: : 965653226  
Correo electrónico: : marcopalma1998@outlook.es

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2023, MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LUCMA, PROVINCIA DE MARISCAL LUZURIAGA-ANCASH.**

ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
paquete	LECHE EVAPORADA ENTERA EN TARRO POR 410 Gr.	9,120.00	LATA
	HOJUELA DE AVENA QUINUA Y MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSA DE 0.8625 kg.)	4,560.00	BOLSA

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCION N°038-2023-MDL/GM con fecha 21 DE MARZO DEL 2023.**

### 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 a **SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.



## 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

## 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

## 1.8. PLAZO DE ENTREGA

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

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA		LECHE EVAPORADA ENTERA EN TARRO POR 410 Gr.		HOJUELA DE AVENA QUINUA Y MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSA DE 0.8625 kg.)	
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida
Primera	Plazo Máximo de Entrega tres días de Firmado el contrato	1520	Lata	760	bolsa
Segunda	Antes del día 14 del mes de Abril	1520	Lata	760	bolsa
Tercera	Dentro de los 5 ultimos días del mes de mayo.	1520	Lata	760	bolsa
Cuarta	Dentro de los 5 ultimos días del mes de Julio.	1520	Lata	760	bolsa
Quinta	Dentro de los 5 ultimos días del mes de Setiembre.	1520	Lata	760	bolsa
Sexta	Dentro de los 5 ultimos días del mes de Noviembre.	1520	Lata	760	bolsa
TOTAL		9,120.00 latas x 410 gr		4,560.00 bolsas de 0.8625 kg.	



### 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:

**Costo de bases** : Impresa: S/ 25.00  
**Pagar en** : CAJA DE LA ENTIDAD  
**Recoger en** : UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGISTICA

#### Importante

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

### 1.10. BASE LEGAL

- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y modificatorias, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022
- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del vaso de leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".





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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



- 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**)

**LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR**

1. Copia del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas. El registro sanitario a presentar deberá tener la siguiente información mínima: Nombre de la empresa, Dirección del establecimiento, RUC, nombre del producto, código de registro sanitario. Adicionalmente deberá adjuntar al registro sanitario copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permitirán corroborar que el producto ofertado y el requerido comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos, independiente de la denominación del bien que puede ser igual o similar al producto requerido. (Art. 105 del D.S. N° 007-98-SA).
2. 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).
3. Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor y, en caso sea distribuidor, debe presentar una carta original de compromiso, emitida por el fabricante a nombre de la Entidad, donde conste que en caso de ganar la buena pro, se atenderá con el producto ofertado durante toda la relación contractual.
4. Copia del Certificado OFICIAL de la Aplicación del sistema HACCP, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, deberá estar referida al producto objeto del proceso o a la línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido.
5. Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA.
6. Copia del Certificado de Fumigación de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha. Además se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar dicho certificado es: Desinfección, Desinsectación y Desratización. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Para el caso de los distribuidores y/o fabricantes cuya planta de proceso no cuenta con sus almacenes dentro del mismo local (no se encuentra integrada) también deberán presentar adicionalmente el respectivo certificado. Aclarando lo dispuesto por el OSCE en el Pronunciamiento N° 445-2013/DSU. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización 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 presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización de la planta a nombre



- del fabricante.
7. Copia del Certificado de Calidad o Declaración Jurada fabricate para acreditar los requerimientos mínimos respecto de las características organolépticas, físicoquímicas y microbiológicas, de los productos ofertados, deben cumplir como mínimo mínimo con las características del bien descrito en el capítulo III de las Bases. En el caso de acreditar mediante Certificados de Calidad deberán haber sido emitidos sobre el lote de producto terminado (Sistema N° 07).  
En el caso de acreditar mediante Declaración Jurada deberán indicar además que de ser ganador de la Buena Pro acreditará tales características mediante un Certificado de Calidad en la oportunidad de cada entrega del lote entregado.
  8. Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas.; deberá tener como referencia normativa el CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. CAC/RCP 1 1969 REV.4 2003 Y EL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO D.S. N° 007-98-SA.
  9. Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor.
  10. Copia del certificado de inspección del vehículo exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales a nombre del postor. emitido por un organismo de inspección organismo de acreditado ante INACAL.
  11. Copia de certificado de los procedimientos operativos estandarizados de sanitización en el almacén a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección organismo de acreditado ante INACAL.
  12. Copia del Certificado de los procedimientos de inocuidad antes, durante y después del transporte de alimentos objeto de la convocatoria, a nombre del postor. Adjuntar acta de inspección, tarjeta de mercancía y soat vigente.
  13. Declaración Jurada se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje suscrita por el postor o su representante legal, indicando que para la elaboración del producto materia del presente proceso de selección, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%), de conformidad al artículo 5° de la ley 27470 y especificar que el producto cumple con el 90% de insumos nacionales como mínimo, según el artículo 4.1 de la referida Ley y modificada mediante Ley 27712, y en concordancia con lo establecido en el D.S. N°003- 2001-PCM . Según Anexo 11.
  14. Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal en la cual se comprometa a que en caso resulten ganadores de la Buena Pro, contarán con la disponibilidad del stock del producto equivalente a un mes de atención, el cual se debe encontrar en situación de libre disponibilidad y que no estará sujeto a ningún tipo de gravamen.
  15. Declaración jurada de vida útil del producto ofertado, la que no podrá ser menor de (06) meses a partir de la fecha de recepción del producto en los almacenes de la entidad.

**HOJUELA DE AVENA, QUINUA Y MACA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

16. Copia del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas. El registro sanitario a presentar deberá tener la siguiente información mínima: Nombre de la empresa, Dirección del establecimiento, RUC, nombre del producto, código de registro sanitario. Adicionalmente deberá adjuntar al registro sanitario copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permitirán corroborar que el producto ofertado y el requerido comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos, independiente de la denominación del bien que puede ser igual o similar al producto requerido.(Art. 105 del D.S. N° 007-98-SA).
17. 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, donde el producto a adquirir este inmerso en la lista de productos 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).

18. Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor y, en caso sea distribuidor, debe presentar una carta original de compromiso, emitida por el fabricante a nombre de la Entidad, donde conste que en caso de ganar la buena pro, se atenderá con el producto ofertado durante toda la relación contractual.
19. Copia del Certificado OFICIAL de la Aplicación del sistema HACCP, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, deberá estar referida al producto objeto del proceso o a la línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido.
20. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, para el procesamiento primario (limpiado, seleccionado y envasado) de la (Avena, Quinoa, Kiwicha, Soya) como acondicionamiento de la materia prima para elaborar del producto objeto de la convocatoria, en cumplimiento del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria DECRETO SUPREMO N° 004-2011G.
21. Copia del Certificado de Fumigación de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha. Además se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar dicho certificado es: Desinfección, Desinsectación y Desratización. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Para el caso de los distribuidores y/o fabricantes cuya planta de proceso no cuenta con sus almacenes dentro del mismo local (no se encuentra integrada) también deberán presentar adicionalmente el respectivo certificado. Aclarando lo dispuesto por el OSCE en el Pronunciamiento N° 445-2013/DSU. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización 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 presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización de la planta a nombre del fabricante.
22. Copia de Certificado Microbiológico, Físico químico, organoléptico emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, por un laboratorio Acreditado ante el INACAL-DA (Instituto Nacional de Calidad) vigente a la fecha de presentación de propuestas o Declaración jurada de Control de calidad de las características organolépticas, Microbiológicas, físico químicas del producto solicitado de conformidad con el Capítulo III de las Bases Administrativas. En el caso de acreditar mediante Declaración Jurada deberán indicar además que de ser ganador de la Buena Pro acreditará tales características mediante un certificado Microbiológico, Físico químico y organoléptico, emitido por un laboratorio Acreditado ante el INACAL-DA (Instituto Nacional de Calidad).
23. Copia simple del Certificado toxicológico, (Relacionado AUSENCIA DE SAPONINAS Y AFLATOXINAS) Dicho certificado debe ser emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1),



- emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, (Instituto Nacional de Calidad) el certificado deberá encontrarse a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de propuestas.
24. Copia del Certificado de micronutrientes, (Dicho certificado debe ser emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, el certificado deberá encontrarse a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de propuestas.
  25. **Copia simple del Certificado oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Debe ser de carácter oficial, tener como referencia normativa el D.S. N° 007-98-SA, el D. S. N° 038-2014-SA y la R.M. N° 451-2006/MINSA, y haber sido inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o el proceso de fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación – línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, que es la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido.
  26. **Copia Del Certificado Oficial De Inspección De Buenas Practicas De Almacenamiento** productora, expedido por Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del fabricante Según El Decreto Supremo N°007-98-SA y la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA deberá estar referida al producto objeto del proceso o a la línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido. vigente a la fecha de presentación de oferta.
  27. **Copia Del Certificado Oficial De Inspección De Buenas Practicas De Transporte vehículo** exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales a nombre del postor. emitido por un organismo de inspección organismo de acreditado ante INACAL. a nombre del postor.
  28. Copia del certificado de la calidad de agua usada para la higienización del personal, del almacén emitido por un laboratorio Acreditado ante INACAL- DA, emitidas en cumplimiento del artículo 40° del D.S N° 007-98-SA y artículos 59°, 60°, 61°, 62° con sus anexos I, II y III del D.S N° 031-2010- SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
  29. Copia de los Certificados Microbiológicos de los muestreos de superficies inertes “isopados” (equipos y que intervienen en el proceso de producción), muestreo ambiental “plaqueo” (ambientes de las áreas de procesamiento) y muestreo de superficie viva “ejuague” (personal del área de envasado). Emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL- DA en cumplimiento de los artículos 46° y 50° del D.S N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. a nombre del postor.
  30. Declaración Jurada se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje suscrita por el postor o su representante legal, indicando que para la elaboración del producto materia del presente proceso de selección, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%), de conformidad al artículo 5° de la ley 27470 y especificar que el producto cumple con el 90% de insumos nacionales como mínimo, según el artículo 4.1 de la referida Ley y modificada mediante Ley 27712, y en concordancia con lo establecido en el D.S. N°003- 2001-PCM . Según Anexo 11.
  31. Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal en la cual se comprometa a que en caso resulten ganadores de la Buena Pro, contarán con la disponibilidad del stock del producto equivalente a un mes de atención, el cual se debe encontrar en situación de libre disponibilidad y que no estará sujeto a ningún tipo de gravamen.
  32. Declaración jurada de vida útil del producto ofertado, la que no podrá ser menor de (06) meses a partir de la fecha de recepción del producto en los almacenes de la entidad.
- e) 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**)

- f) El precio de la oferta en **SOLES**, debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

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

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

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

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- b) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>3</sup>.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

**Importante para la Entidad**

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

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

<sup>3</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



### Importante para la Entidad

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 00346001542 - CTA. CENTRAL RR.DD.

Banco : Banco de la nación

N° CCI<sup>4</sup> :

”

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

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</sup>.
- Copia simple del Certificado de Porcentaje de Componentes Nacionales que utiliza en la elaboración del producto que se oferta, a nombre del postor y/o fabricante, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento con el Art. 5° de la Ley 27470.
- En caso que el postor ganador de la buena pro sea distribuidor, presentar una carta emitida

<sup>4</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>5</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>6</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



por el fabricante a la Entidad, donde lo acredite como su distribuidor, además deberá indicar si su distribuidor se limita a recoger el producto de su almacén, esto con la finalidad de garantizar el abastecimiento periódico y regular de los productos ofertados.

- l) Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de almacén, expedido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, vigente, en los siguientes casos ( ii) en caso que el postor sea fabricante y que el almacén está ubicado fuera de la planta, iii) en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, iv) en caso que el postor sea distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado higiénico sanitario de la planta y/o almacén a nombre del fabricante).

#### 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 para la Entidad

*En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:*

- m) [DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].

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

#### Importante

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





*documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>8</sup>.*

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

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida **en Mesa de Partes de la Municipalidad distrital de Lucma sito en la Plaza de Armas S/N, Provincia de Mariscal Luzuriaga - Ancash.**

### Importante para la Entidad

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

*“El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en [INDICAR LUGAR Y DIRECCIÓN EXACTA DONDE DEBE DIRIGIRSE EL POSTOR GANADOR].”*

- En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

*Incorporar a las bases o eliminar según corresponda.*

### Importante para la Entidad

*Esta disposición solo debe ser incluida en el caso que la Entidad considere la entrega de adelantos:*

## 2.6. ADELANTOS<sup>9</sup>

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

*El contratista debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos<sup>10</sup> mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.*

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

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

## 2.7. FORMA DE PAGO

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

<sup>9</sup> Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.

<sup>10</sup> De conformidad con el artículo 153 del Reglamento, esta garantía debe ser emitida por idéntico monto y un plazo mínimo de vigencia de tres (3) meses, renovable por un plazo idéntico hasta la amortización total del adelanto otorgado. Cuando el plazo de ejecución contractual sea menor a tres (3) meses, las garantías pueden ser emitidas con una vigencia menor, siempre que cubra la fecha prevista para la amortización total del adelanto otorgado.



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

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

- Recepción del Área De Almacén Del Vaso De Leche .
- Informe del funcionario responsable de la gerencia de administración y finanzas emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.
- Original o copia simple de los Certificados de análisis de calidad, Microbiológico Físico-Químico, Organoléptico. Deberá constar la fecha de producción y la fecha de vencimiento, deberá estar referida al producto ofertado, vigente a la fecha de presentación de propuestas emitidas por una Entidad acreditada por el INACAL.
- Copia del contrato.
- RNP Registro nacional de proveedores.
- CCI cuenta corriente interbancaria. - Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado y/o certificado de origen y componentes nacionales.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad Distrital de Lucma en la Plaza de Armas S/N –, Provincia De Mariscal Luzuriaga - Ancash. Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de producida la recepción. La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

#### Importante para la Entidad

*Esta disposición sólo deberá ser incluida en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la Entidad considere el reajuste de los pagos, según lo establecido en el expediente de contratación.*

#### 2.8. REAJUSTE DE LOS PAGOS

**[[DE SER EL CASO, CONSIGNAR EL PROCEDIMIENTO DE ACUERDO A LO PREVISTO EN EL NUMERAL 38.1 DEL ARTÍCULO 38 DEL REGLAMENTO].**

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



### 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

##### DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

##### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de bienes alimenticios para atender a los Beneficiarios del Programa Vaso de Leche, de la Municipalidad Distrital de Lucma, periodo fiscal 2023.

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA

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

##### 3. ANTECEDENTES

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

##### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

###### Objetivo General:

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



### Objetivo Especifico:

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.

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

### 5.1. Características y condiciones

Ítem N°	PRODUCTO	U.M	CANTIDAD REQUERIDA
Paquete	LECHE EVAPORADA ENTERA x 410 GR	LATA	9,120.00
	HOJUELAS DE AVENA QUINUA MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSAS DE 0.8625 kg.)	BOLSA	4,560.00

### CARACTERISTICAS NUTRICIONALES DE LA RACIÓN

El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de nuestro objetivo primario poblacional de la jurisdicción. La Municipalidad en cumplimiento de la Ley N° 27470 y la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM entregará la siguiente ración, la cual cumple con la citada Resolución Ministerial y detallamos a continuación.

#### Contenido:

- Generalidades.
- Especificaciones Técnicas y Requerimientos Técnicos Mínimos de la leche evaporada de 410 gr en Tarro.
- Especificaciones Técnicas y Requerimientos Técnicos Mínimos Hojuelas De Avena Quinua Kiwicha Soya y Maca Precocidas Enriquecida Con Vitaminas Y Minerales

**TABLA 01: Requerimiento Mínimo De Energía Por Ración/Día**

	CANTIDAD (Kcal)
Energía Mínima	207



**TABLA 02: Requerimiento Mínimo De Vitaminas Y Minerales Por Ración/Día**

VITAMINAS	CANTIDAD
Vitamina A – ug de retinol	425
Vitamina C – mg	41.5
Tiamina – mg	0.45
Riboflavina – mg	0.49
Vitamina B6 – mg	0.60
Vitamina B12 – ug	0.46
Niacina – mg	5.85
Ácido fólico – ug	41.25
MINERALES	CANTIDAD
Hierro – mg	10
Yodo – ug	42
Calcio – mg	465
Fosforo – mg	390
Zinc – mg	6

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

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

**CUADRO DE DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA**

FORMULACION DE LUCMA							
RESULTADOS DE LA INFORMACION	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
INSUMOS	Gramos	Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
LECHE EVAPORADA	41.00	4.10	16.40	3.08	27.68	2.46	9.84
AVENA	24.15	16.91	67.62	1.33	11.95	3.14	12.56
QUINUA	12.60	8.69	34.78	0.77	6.92	1.64	6.55
MACA	4.20	2.98	11.93	0.08	0.76	0.46	1.85
PREMIX VTAMINICO	0.11	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
FOSFATO TRICALCICO	0.94	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	83.00	32.68	130.72	5.26	47.30	7.70	30.80
ENERGIA TOTAL (Kcal)	208.82	130.72		47.30		30.80	
DISTRIBUCION ENERGETICA	100%	62.60		22.65		14.75	
Requerimiento RM 711-2002-SA/DM	207 KCAL	60-68%		20-25%		12-15%	

Aporte energético: Proteínas = 4 Kcal. /gr. Grasas = 9 Kcal. /gr. Carbohidratos = 4 Kcal.



RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEINAS	
<b>TOTAL</b>	<b>83.00</b>	32.68	130.72	5.26	47.30	7.70	30.80
<b>ENERGÍA TOTAL (Kcal)</b>	<b>208.82</b>	130.72		47.30		30.80	
<b>DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA</b>	100%	62.60		22.65		14.75	
<b>REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-</b>		<b>60-68%</b>		<b>20-25%</b>		<b>12-15%</b>	

#### IMPORTANTE:

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

2002-SA/DM.

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

Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo).

#### REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES POR RACIÓN/DÍA

NUTRIENTES	LECHE EVAPORADA ENTERA	HOJUELAS DE AVENA QUINUA, MACA, PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	VALOR NUTRICIONAL TOTAL DE LA FORMULACIÓN (83.00 GR)	VALOR
				NUTRICIONAL MINIMO QUE DEBE CUBRIR LA RACION DEL PVL PM N. 711-2002
Vitamina A ug	142.68	386.75	529.47	425.00
Vitamina C mg	4.51	37.77	42.42	41.50
Tiamina mg	0.02	0.41	0.47	0.45
Riboflavina mg	0.21	0.45	0.69	0.49
Vitamina B6 mg	0.00	0.61	0.61	0.60
Vitamina B12 ug	0.00	0.50	0.50	0.46
Niacina mg	0.13	5.32	6.02	5.84
ácido fólico ug	0.00	37.54	37.54	41.25
Hierro mg.	0.03	9.10	11.23	10.00
Yodo ug	0.00	42.42	42.42	42.00
Calcio mg	90.20	0.00	465.28	465.00
Fósforo mg	88.15	0.00	397.78	390.00
Zinc mg	0.29	5.46	7.21	6.00

#### Modo de preparación:

- Disolver 42 gr las HOJUELAS DE AVENA QUINUA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES en 500 ml de agua disolver.
- Poner a hervir 500 ml de aguas. En una olla adicionar con canela o clavo de olor y poner a hervir. Luego añadir la mezcla de 500 ml de agua disuelto con HOJUELAS DE AVENA QUINUA Y MACA, PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos contados desde que rompa el hervor.
- Adicionar azúcar al gusto, y finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.
- Adicionar leche 41 Gr..



### 5.1.1. Características técnicas de los productos a adquirir

#### **PRODUCTO: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 G**

##### **A. DEFINICIÓN**

Es un producto que se obtiene extrayendo parte del agua que contiene la leche y Estandarizándose con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos fijados por la Norma Técnica Peruana 202.002.2007 adenda 1, y con las Normas Técnicas complementarias sometido a los análisis y pruebas que pueda hacer el Programa del Vaso de Leche para su verificación correspondiente.

La leche evaporada entera es pura leche de vaca que ha sido pasteurizada, concentrada por evaporación, homogenizada y esterilizada. Con adición de vitaminas A, C y D. El envase es de hojalata de diseño sanitario.

**B. INGREDIENTES:** Leche cruda, leche concentrada reconstituída, crema de leche, emulsificante: lecitina de soya (SIN 322(i)), regulador de acidez: fosfato disódico (SIN 339(ii)), estabilizante: carragenina (SIN 407), vitaminas: A, C y D.

**C. MODO DE EMPLEO.-** La Leche Evaporada Entera para el PROGRAMA SOCIAL puede consumirse diluida al gusto en agua hervida, así como también puede emplearse en la preparación de postres, helados y en una variedad de comidas.

##### **D. REQUISITOS GENERALES**

**COLOR** : De blanco a crema

**OLOR** : Agradable, libre de olores extraños

**SABOR** : Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños a su naturaleza.

##### **E. REQUISITOS FISICO – QUÍMICOS**

REQUISITO	ESPECIFICACION
Proteína (g/100 g.)	Mínimo 6.00 %
Materia Grasa (g/100 g.)	Mínimo 7.50 %
Sólidos Totales	Mínimo 25 %
Carbohidratos	La diferencia
Acidez (expresado en g Ac. Láctico)	Máximo 0.45 %
<b>Energía Total en 100 gr.</b>	<b>Mínimo 132 Kcal</b>

##### **F. INFORMACIÓN NUTRICIONAL.- Contenido por envase:**

NUTRIENTES	CONTENIDO por 410 g	CONTENIDO por 100 g
Proteínas (g)	24,40	5.95
Carbohidratos (g)	Por diferencia.	
Grasa (g)	30,8	7,5
Calcio (mg)	902,0	220,0
Fósforo (mg)	738,0	180,0
Vitamina A (UI)	3 280	800
Vitamina C (mg)	45,0	11,0
Vitamina D (UI)	245	60
Energía (kcal)	537.51	131.10





### G. REQUISITOS FÍSICO – SENSORIALES

No deberá sufrir modificaciones que alteren el envase como: hinchamiento, fugaz, filtraciones, entre otros.

Las características sensoriales tales como olor y aspecto, no deberá diferir sensiblemente de la de una leche evaporada sin incubar.

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Sabor	Característico, agradable. Ligeramente dulce y libre de olores estaños.
Aspecto	Líquido uniforme.
Color	De blanco a crema.
Olor	Característico a leche, agradable, libre de olores extraños.

### H. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ESTERIL COMERCIALMENTE.

REQUISITOS	PLAN DE MUESTREO		ACEPTACION	RECHAZO
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

“n” (miniscula) Numero de unidades de muestras seleccionadas al azar de un lote, que se analizan para satisfacer las necesidades los requerimientos de un determinado plan de muestreo.

“c” Numero maximo permitido de unidades de muestras rechazables en un plan de muestreo de muestreo de 2 clases o numero máximo de unidades de muestra que puede contener un numero de microorganismos comprendidos entre “m” y “M” en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un numero de unidades de muestra mayor a “c” se rechaza el Lote.

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 de empleo.

## **I. ENVASE Y ROTULADO**

### **Envase Inmediato.**

Envases de hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos. Las presentaciones son en envases de 410 g.

### **Embalaje**

Cajas de cartón de 48 envases de 410 g.

### **Rotulado.**

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 del 23-08-94 – 5ta Edición “Alimentos Envasados – Rotulado” y la NTP 202.085. 1991 Leche y Productos Lácteos:

Además, debe contener la siguiente información:

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

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

Asimismo, llevará impreso el siguiente texto:

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

## **J. TIEMPO DE VIDA ÚTIL**

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto es doce (12) meses, a partir de la fecha de entrega. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

## **K. ACEPTABILIDAD**

El producto debe contener un mínimo de Buena Aceptabilidad de aceptación o consumo, emitido por una certificadora según los procedimientos habituales para expedir el mencionado certificado.

## **L. 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.

## **M. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS QUE SE DEBE CUMPLIR: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR**



1. Copia del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas. El registro sanitario a presentar deberá tener la siguiente información mínima: Nombre de la empresa, Dirección del establecimiento, RUC, nombre del producto, código de registro sanitario.  
Adicionalmente deberá adjuntar al registro sanitario copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permitirán corroborar que el producto ofertado y el requerido comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos, independiente de la denominación del bien que puede ser igual o similar al producto requerido. (Art. 105 del D.S. N° 007-98-SA).
2. 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).
3. Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor y, en caso sea distribuidor, debe presentar una carta original de compromiso, emitida por el fabricante a nombre de la Entidad, donde conste que en caso de ganar la buena pro, se atenderá con el producto ofertado durante toda la relación contractual.
4. Copia del Certificado OFICIAL de la Aplicación del sistema HACCP, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, deberá estar referida al producto objeto del proceso o a la línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido.
5. Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA.
6. Copia del Certificado de Fumigación de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha. Además se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar dicho certificado es: Desinfección, Desinsectación y Desratización. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Para el caso de los distribuidores y/o fabricantes cuya planta de proceso no cuenta con sus almacenes dentro del mismo local (no se encuentra integrada) también deberán presentar adicionalmente el respectivo certificado. Aclarando lo dispuesto por el OSCE en el Pronunciamiento N° 445-2013/DSU.  
En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización 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 presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá



presentarse el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización de la planta a nombre del fabricante.

7. Copia del Certificado de Calidad o Declaración Jurada fabricate para acreditar los requerimientos mínimos respecto de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, de los productos ofertados, deben cumplir como mínimo con las características del bien descrito en el capítulo III de las Bases. En el caso de acreditar mediante Certificados de Calidad deberán haber sido emitidos sobre el lote de producto terminado (sistema N° 7).
8. Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas.; deberá tener como referencia normativa el CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. CAC/RCP 1 1969 REV.4 2003 Y EL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO D.S. N° 007-98-SA.
9. Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor.
10. Copia del certificado de inspección del vehículo exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales a nombre del postor. emitido por un organismo de inspección organismo de acreditado ante INACAL.
11. Copia de certificado de los procedimientos operativos estandarizados de sanitización en el almacén a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección organismo de acreditado ante INACAL.
12. Copia del Certificado de los procedimientos de inocuidad antes, durante y después del transporte de alimentos objeto de la convocatoria, a nombre del postor. Adjuntar acta de inspección, tarjeta de mercancía y soat vigente.
13. Declaración Jurada se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje suscrita por el postor o su representante legal, indicando que para la elaboración del producto materia del presente proceso de selección, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%), de conformidad al artículo 5° de la ley 27470 y especificar que el producto cumple con el 90% de insumos nacionales como mínimo, según el artículo 4.1 de la referida Ley y modificada mediante Ley 27712, y en concordancia con lo establecido en el D.S. N°003- 2001-PCM . Según Anexo 11.
14. Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal en la cual se comprometa a que en caso resulten ganadores de la Buena Pro, contarán con la disponibilidad del stock del producto equivalente a un mes de atención, el cual se debe encontrar en situación de libre disponibilidad y que no estará sujeto a ningún tipo de gravamen.
15. Declaración jurada de vida útil del producto ofertado, la que no podrá ser menor de (06) meses a partir de la fecha de recepción del producto en los almacenes de la entidad.

**PRODUCTO: HOJUELAS DE AVENA QUINUA Y MACA PRECOCIDAS  
ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**

**A. DEFINICIÓN.**



La mezcla deberá tener una presentación final en forma de hojuelas, dado a que ha sido elaborado a base de Avena, Quinoa, y Maca en Hojuelas de Avena, Hojuelas de Quinoa, y Harina de maca con adición final de micronutrientes, que ayudan a elevar la calidad nutricional en cuanto a Vitaminas y Minerales cuidadosamente balanceadas en su formulación resultando un alimento con un valioso aporte proteico y energético, indispensables para niños de 0 a 6 años, madres gestantes y madres lactantes por su elevado valor nutritivo.

Los cereales a utilizar deben ser aptos para el consumo humano, elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de fibra, tanino y otras sustancias fenólica, que puedan inhibir la digestibilidad de las proteínas y la absorción del hierro.

Composición en 100 gr

INSUMOS	CANTIDAD (%)
Avena	57.50
Quinoa	30.00
Maca	10.00
Premix vitamínico	0.260
Fosfato tricalcico	2.240
TOTAL	100.00

#### B. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

**ASPECTOS** : Mezcla homogénea en Hojuelas, libre de materias extrañas,

**COLOR** : Característico al cereal, blanco cremoso

**SABOR** : Agradable, característico al cereal.

**OLOR** : Característico al cereal, libre de olor agrio, rancio, mohoso.

**PREPARACIÓN**: Requerimiento de un proceso de cocción completa de un período aproximado de 5 a 10 minutos antes de que sea consumida.

#### C. REQUISITOS FÍSICO – QUÍMICOS

##### Composición en 100 g de porción comestible:

Humedad	Máximo 12.50%
Proteínas g/100 g	Mínimo 12.50
Materia grasa g/100 g	Mínimo 5.00
Carbohidratos	La diferencia
Fibra Cruda g/100 g	Máximo 1.80
Ceniza (g/100 g)	Mínimo 1.60
Acidez (exp. En Ac. Sulfúrico) g/100	Máximo 0.15
Saponinas	ausencia
<b>Energía Total en 100 g</b>	<b>Mínimo 390.00 Kcal</b>

#### D. CONTENIDO DE MICRONUTRIENTES EN 100 GR

Vitaminas	Cantidad	Minerales	Cantidad
-----------	----------	-----------	----------



Vitamina A (ug retinol)	920.78	Hierro (mg)	27.81
Vitamina C ( mg)	99.98	Yodo (ug)	98.36
Tiamina (mg)	1.25	Calcio (mg)	155.22
Riboflavina (mg)	1.24	Fósforo (mg)	378.71
Vitamina B6	1.41	Zinc	17.63
Vitamina B12	1.10		
Niacina	13.82		
Acido fólico	103.98		

#### E. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

DONDE:

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

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

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

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

#### F. ENVASE

##### Envase Inmediato o Bolsa

El envase interior debe ser de polietileno blanco opaco de baja o media densidad de mínimo 2.2 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

##### Envase mediato o saco

Será de polipropileno de primer uso revestido con polietileno, que preserve y proteja al alimento de contaminaciones por agentes externos, resistentes al manipuleo, transporte y almacenamiento.

##### Envasado, condiciones y materiales de envases



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

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

- a. 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.
- b. 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.
- c. Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- d. Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

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

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

## G. ROTULADO

El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art. 116 ° y 117 ° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, NTP 209.038:2009 y NTP 209.652:2014

- ❖ Programa del Vaso de Leche Ley 24059.
- ❖ Distribución gratuita.
- ❖ Prohibida su venta. Nombre del producto
- ❖ Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas
- ❖ Nombre y dirección del fabricante.
- ❖ Número de Registro Sanitario.
- ❖ Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- ❖ Código o clave del lote.
- ❖ Condiciones de conservación.
- ❖ Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- ❖ Programa Vaso de Leche.
- ❖ Distribución Gratuita.
- ❖ Prohibida su venta. Peso Neto
- ❖ Producto Peruano.



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

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

En el envase debe estar impreso con letras resaltadas, la denominación **“PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCION GRATUITA-PROGRAMA VASO DE LECHE-LEY 24059”**.

#### H. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El período de vida útil del producto es de tres (3) meses, a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes

#### 5.- FORMA DE PREPARACIÓN.

Disolver una bolsa de 1.00 Kg de producto, en 2 litros de agua fría.

En una olla conteniendo entre 10 a 12 litros de agua dependiendo a la consistencia final deseada, agregar canela o clavo de olor y poner a hervir.

Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación. Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 5 minutos.

Agregar 435.01 g de Leche Evaporada Entera, azúcar al gusto, y finalmente Servir tibio o frío al gusto de la palatabilidad del beneficiario

#### I. 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:

- Certificado Organoléptico emitida por un laboratorio acreditado ante INACAL
- Certificado Físico Químico emitida por un laboratorio acreditado ante INACAL
- Certificado Microbiológico emitida por un laboratorio acreditado ante INACAL

#### J. 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.

#### K. FINALIDAD PÚBLICA:

La contratación los insumos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche, tiene por finalidad garantizar la entrega oportuna de la dotación de los productos alimenticios a los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital De Lucma.

#### L. CONDICIONES DE SUMINISTRO





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

El ganador de la buena pro deberá entregar certificados de análisis físico químicos, organoléptico y microbiológico por cada lote de entrega, pudiendo ser originales o copias legalizadas con su respectiva declaración jurada.

Así mismo para el muestreo inopinado se aplicará la Norma técnica Peruana (NTP-ISO 2859-1) procedimiento de planes de muestreo para inspección por atributos, cuando la cantidad de unidades defectuosas supera el nivel de calidad de aceptabilidad del lote, el lote deberá ser rechazado de acuerdo a la norma técnica y para salvaguardar la salud de los consumidores los envases rechazados por no cumplir con los requisitos de las normas establecidas (envases chancados, con abolladuras, hinchados y con existencia de óxido para el caso de la leche evaporada y bolsas mal selladas o hinchadas para el caso de la Hojuela), serán destruidos in situ en cumplimiento de las normas D.S.007-98-SA. Y D.S. N° 034-2008-AG.

Que de acuerdo al artículo 24º medida sanitaria de seguridad, constituye la acción preventiva y de control, de ejecución inmediata que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública.

**M. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS QUE SE DEBE CUMPLIR DE Hojuelas De Avena Quinua Y Maca Precocidas Enriquecidas Con Vitaminas Y Minerales .**

16. Copia del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas. El registro sanitario a presentar deberá tener la siguiente información mínima: Nombre de la empresa, Dirección del establecimiento, RUC, nombre del producto, código de registro sanitario. Adicionalmente deberá adjuntar al registro sanitario copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permitirán corroborar que el producto ofertado y el requerido comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos, independiente de la denominación del bien que puede ser igual o similar al producto requerido.(Art. 105 del D.S. N° 007-98-SA).
17. 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, donde el producto a adquirir este inmerso en la lista de productos 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).
18. Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor y, en caso sea distribuidor, debe presentar una carta original de compromiso, emitida por el fabricante a nombre de la Entidad, donde conste que en caso de ganar la buena pro, se atenderá con el producto ofertado durante toda la relación contractual.
19. Copia del Certificado OFICIAL de la Aplicación del sistema HACCP, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, deberá estar referida al producto objeto del proceso o a la línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido.
20. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, para el procesamiento primario (limpiado, seleccionado y envasado) de la (Avena, Quinua, Kiwicha, Soya) como acondicionamiento de





la materia prima para elaborar del producto objeto de la convocatoria, en cumplimiento del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria DECRETO SUPREMO N° 004- 2011G.

21. Copia del Certificado de Fumigación de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha. Además se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar dicho certificado es: Desinfección, Desinsectación y Desratización. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Para el caso de los distribuidores y/o fabricantes cuya planta de proceso no cuenta con sus almacenes dentro del mismo local (no se encuentra integrada) también deberán presentar adicionalmente el respectivo certificado. Aclarando lo dispuesto por el OSCE en el Pronunciamiento N° 445-2013/DSU.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización 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 presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización de la planta a nombre del fabricante.

22. Copia de Certificado Microbiológico, Físico químico, organoleptico emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, por un laboratorio Acreditado ante el INACAL-DA (Instituto Nacional de Calidad) vigente a la fecha de presentación de propuestas o Declaración jurada de Control de calidad de las características organolépticas, Microbiológicas, físico químicas del producto solicitado de conformidad con el Capítulo III de las Bases Administrativas. En el caso de acreditar mediante Declaración Jurada deberán indicar además que de ser ganador de la Buena Pro acreditará tales características mediante un certificado Microbiológico, Físico químico y organoleptico, emitido por un laboratorio Acreditado ante el INACAL-DA (Instituto Nacional de Calidad).
23. Copia simple del Certificado toxicológico, (Relacionado AUSENCIA DE SAPONINAS Y AFLATOXINAS) Dicho certificado debe ser emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, (Instituto Nacional de Calidad) el certificado deberá encontrarse a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de propuestas.
24. Copia del Certificado de micronutrientes, (Dicho certificado debe ser emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, el certificado deberá encontrarse a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de propuestas.
25. **Copia simple del Certificado oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Debe ser de carácter oficial, tener como referencia normativa el D.S. N° 007-98-SA, el D. S. N° 038-2014-SA y la R.M. N° 451-2006/MINSA, y haber sido inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o el proceso de fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación – línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, que es la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido.



26. **Copia Del Certificado Oficial De Inspección De Buenas Practicas De Almacenamiento** productora, expedido por Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del fabricante Según El Decreto Supremo N°007-98- SA y la Resolución Ministerial 451-2006/MINSA deberá estar referida al producto objeto del proceso o a la línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido. vigente a la fecha de presentación de oferta.
27. **Copia Del Certificado Oficial De Inspección De Buenas Practicas De Transporte** vehículo exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales a nombre del postor. emitido por un organismo de inspección organismo de acreditado ante INACAL. a nombre del postor.
28. Copia del certificado de la calidad de agua usada para la higienización del personal, del almacén emitido por un laboratorio Acreditado ante INACAL- DA, emitidas en cumplimiento del artículo 40° del D.S N° 007-98-SA y artículos 59°, 60°, 61°, 62° con sus anexos I, II y III del D.S N° 031-2010- SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
29. Copia de los Certificados Microbiológicos de **los muestreos de superficies inertes** “isopados” (equipos y que intervienen en el proceso de producción), **muestreo ambiental** “plaqueo” (ambientes de las áreas de procesamiento) y **muestreo de superficie viva** “ejuague” (personal del área de envasado). Emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL- DA en cumplimiento de los artículos 46° y 50° del D.S N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. a nombre del postor.
30. Declaración Jurada se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje suscrita por el postor o su representante legal, indicando que para la elaboración del producto materia del presente proceso de selección, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%), de conformidad al artículo 5° de la ley 27470 y especificar que el producto cumple con el 90% de insumos nacionales como mínimo, según el artículo 4.1 de la referida Ley y modificada mediante Ley 27712, y en concordancia con lo establecido en el D.S. N°003- 2001-PCM . Según Anexo 11.
31. Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal en la cual se comprometa a que en caso resulten ganadores de la Buena Pro, contarán con la disponibilidad del stock del producto equivalente a un mes de atención, el cual se debe encontrar en situación de libre disponibilidad y que no estará sujeto a ningún tipo de gravamen.
32. Declaración jurada de vida útil del producto ofertado, la que no podrá ser menor de (06) meses a partir de la fecha de recepción del producto en los almacenes de la entidad.

#### **N. LUGAR Y CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS**

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Vaso de Leche, sito en la Municipalidad Distrital de Lucma, según cuadro adjunto por el área usuaria.



CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA		LECHE EVAPORADA ENTERA EN TARRO POR 410 Gr.		HOJUELA DE AVENA QUINUA Y MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSA DE 0.8625 kg.)	
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida
Primera	Plazo Máximo de Entrega tres días de Firmado el contrato	1520	Lata	760	bolsa
Segunda	Antes del día 14 del mes de Abril	1520	Lata	760	bolsa
Tercera	Dentro de los 5 ultimos días del mes de mayo.	1520	Lata	760	bolsa
Cuarta	Dentro de los 5 ultimos días del mes de Julio.	1520	Lata	760	bolsa
Quinta	Dentro de los 5 ultimos días del mes de Setiembre.	1520	Lata	760	bolsa
Sexta	Dentro de los 5 ultimos días del mes de Noviembre.	1520	Lata	760	bolsa
TOTAL		9,120.00 latas x 410 gr		4,560.00 bolsas de 0.8625 kg.	

#### O. PENALIDADES.

De acuerdo al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### P. FORMA DE PAGO

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

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

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

#### Q. FÓRMULA DE REAJUSTE

No habrá reajuste de precios.

#### R. ADELANTOS

No habrá adelantos



**S. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

No corresponde

**T. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD**

No corresponde

**U. SUBCONTRATACIÓN**

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

**V. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

**W. NORMATIVA ESPECIFICA**

- i. Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- ii. Decreto Supremo N° 004-2011-AG "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria".
- iii. Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- iv. Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación".
- v. Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- iii. Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- iv. Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- v. Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



## **DOCUMENTO TÉCNICO**

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



## INTRODUCCIÓN:

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID-19 fue declarada el 30 de enero de 2020, por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional<sup>12</sup>. El nuevo nombre de la enfermedad es enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, –COI corresponde a –coronall, –V a –virusll y –D a –diseasll (–enfermedadll)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**I. FINALIDAD**

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

**II. OBJETIVO**

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

**III. ALCANCE**

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

**IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.**

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declare en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID19.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Ley N.º 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- Ley N.º 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- Ley N.º 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- Resolución Ministerial N.º 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006.
- Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006.
- NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS—. Publicado el 17 de mayo de 2006.
- Ley N.º 27712 – Ley que modifica la Ley N.º 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM que declare Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID19, sus modificatorias, precisiones y prórrogas.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, que prorroga el Estado de Emergencia por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- Resolución Ministerial N° 0591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 647-2010-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para la





implementación, Operación y Mantenimiento del "Sistema de Tratamiento Intradomiciliario de Agua para el Consumo Humano-MI AGUA".

- Resolución Ministerial 773-2012-MINSA, que aprueba la Directiva N° 048-MINSA/DGPS-V.01 Directiva sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú.
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA que aprueba la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, así como las principales normativas emitidas en el estado de emergencia sanitaria.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", modificada por Resoluciones Ministeriales 265 y 283- 2020-MINSA y otras normas que la modifiquen o sustituyan.
- Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio".
- Resolución Ministerial N° 039-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019- nCoVII.
- Resolución Ministerial N° 040-2020-MINSA que aprueba el "Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)".

## V. DISPOSICIONES GENERALES

### A. DEFINICIONES:

**Alimentos perecibles:** Son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o consolidación.

**Club de Madres del PVL:** Organizaciones Sociales de Base conformadas por personas, que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y el apoyo social. Las Organizaciones Sociales de Base deberán ser reconocidas como tal por la Municipalidad de acuerdo a sus leyes específicas, Ley N° 25307 y Ley N° 27731, y sus Reglamentos, entre otra normativa aplicable.

**Programas sociales de alimentación.** Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 6 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.

**Vigilancia nutricional.** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores.

**Ración Nutricional.** Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día.

**Plan HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

**Desinfectante:** Agente químico que destruye o inhibe el crecimiento de microorganismos patógenos. El desinfectante no necesariamente mata todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no daña la salud.

**Desinfección de alimentos:** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.

**Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman.

**Manipulación de los alimentos:** Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

**Principios Generales de Higiene:** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a toda la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano.

**Solución desinfectante para productos frescos:** Combinación de una cucharadita de lejía



por litro de agua.

**Solución desinfectante para limpieza de utensilios:** Combinación de 2 cucharaditas de lejía por cada litro de agua.

**Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.

**Evaluación de Salud del trabajador:** Actividad dirigida a conocer la condición de salud del trabajador al momento del regreso o reincorporación al trabajo; incluye el seguimiento al ingreso y salida del centro laboral a fin de identificar precozmente la aparición de sintomatología COVID-19 para adoptar las medidas necesarias.

**Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

**Persona en condición de vulnerabilidad:** Personal mayor de 60 años, así como aquellos que padezcan alguno de los siguientes factores de riesgo: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión, considerados en el grupo de riesgo por edad y factores clínicos establecidos en el documento técnico denominado –Prevención y Atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú.

**Rastreabilidad/rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.

**Residuos peligrosos:** Son aquellos que por sus características o el manejo al que son o van a ser sometidos representan un riesgo significativo para la salud o el ambiente. Se consideran peligrosos los residuos que presentan por lo menos una de las siguientes características: autocombustibilidad, explosividad, corrosividad, reactividad, toxicidad, radiactividad o patogenicidad.

**Planta o establecimiento de producción:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos que conforman la ración del PVL.

**Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.

**Trabajador o personal:** Persona que tiene vínculo laboral con el empleador; y a toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea la modalidad contractual; incluyendo al personal de contratas, subcontratas, tercerización de servicios, entre otras.

**Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

**Beneficiario del PVL:** Entiéndase por los/as beneficiario/as de los Clubs de Madres del Programa de Vaso de Leche - PVL: niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a los niños de 7 a 13 años, ancianos y afectados por tuberculosis.

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

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

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

## VI. DISPOSICIONES SANITARIAS ESPECÍFICAS

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



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

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

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

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

- Las personas que realizan la entrega de alimentos se encuentren en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores. FORMATO 01.
- Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin.
- Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables, por tanto debe contar con certificado de fumigación vigente.
- El personal que manipula los alimentos (estibadores) deberá contar con carnet sanitario actualizado, guardapolvo, cobertor bucal (mascarilla), guantes y toca para el cabello o gorro (descartable o de tela)
- Todo el personal involucrado en realizar dicha actividad debe mantener siempre el distanciamiento social, es decir mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- Ingresar al patio de maniobras sólo en el momento de la carga.
- El conductor no debe abandonar el vehículo; se recomienda que no salgan de las cabinas.
- Los estivadores antes y después de manipular los alimentos debe lavarse con bastante agua y jabón por mínimo 20 segundos como recomienda el MINSA (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla), e incluso desinfectarse mediante una solución desinfectante para productos frescos: Combinación de una cucharadita de lejía por litro de agua.
- El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso (de ser posible sobre parihuelas), paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.
- El transportista usar alcohol en gel (70%) en las manos antes y después de la entrega / eliminación de documentos;
- Recomendar el uso de baños para los conductores y sus ayudantes solo en el área de estacionamiento externa de camiones. Mantener la limpieza y desinfección de baños para uso de transportistas y personal de apoyo.

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

Se debe cumplir las siguientes recomendaciones:

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



conductores y sus ayudantes. Lo mismo se aplicará para el personal involucrado en la recepción de los productos antes mencionados. Las buenas prácticas incluyen las siguientes pautas:

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

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

- ✓ Limpiar el almacén, un día antes de la recepción de los alimentos. La limpieza será de: pisos, paredes, ventanas, tarimas, debe utilizar un paño húmedo con la solución desinfectante para pisos y superficie (2 cucharaditas de lejía por litro de agua). Verifica que no haya rastros de roedores o insectos.
- ✓ Asegurar la limpieza del piso, trapeando o rociando con la solución desinfectante. Esta acción la realiza antes de iniciar y al culminar la atención del almacén.
- ✓ Desinfectar sus zapatos para evitar contaminar el espacio.
- ✓ Recepcionar los alimentos manteniendo la distancia social establecida (más de un Metro).
- ✓ Usar de forma correcta la mascarilla, que cubre boca y nariz.
- ✓ Verificar las condiciones de calidad sanitaria y cantidad los productos entregados, haciendo uso del acta de entrega o el que corresponda (inspeccionar el empaque, a fin de que estos no tengan roturas, abolladuras, estén abiertos, entre otros, así como la información de la etiqueta en relación a la fecha de vencimiento).
- ✓ Para el caso de granos secos, azúcar, enlatados en cajas, embotellados en cajas, otros alimentos envasados en sacos o cajas se pueden almacenar a temperatura ambiente, sobre tarimas o mesas o bancas, apilada respetando las recomendaciones del producto y verificando la fecha de vencimiento.
- ✓ En la estiba, los alimentos no deben contactar con el piso ni con el techo, deben estar a una altura mínima de 0.20m respecto del piso y de 0.60 m respecto del techo. Para permitir la circulación de aire y un mejor control de insectos y roedores, el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y las paredes debe ser como mínimo de 0.50 m.
- ✓ El conductor no debe abandonar el vehículo; se recomienda que no salgan de las cabinas; □ Los estibadores antes y después de manipular los alimentos debe lavarse con bastante agua y jabón por mínimo 20 segundos como recomienda el MINSA (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla), e incluso desinfectarse mediante una solución desinfectante para productos frescos: Combinación de una cucharadita de lejía por litro de agua.
- ✓ Se debe requerir una copia del certificado de fumigación del camión, del carnet sanitario de los estibadores y del formato del FORMATO 01.
- ✓ Pasar un trapo húmedo con una solución de agua con lejía (una cucharadita por litro de agua) a los envases (bolsas, latas y cajas) que se están recepcionando.

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

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, las Direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud o quien haga sus veces, y



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

**VIII. DE LA VIGILANCIA SANITARIA**

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

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

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

**X. ANEXOS.**





FORMATO 01:

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

Nombre del establecimiento de fabricación:.....  
Dirección:.....  
Nombre del almacén del distribuidor:.....  
Dirección:.....  
Nombre de la persona natural o jurídica que ejecuta el transporte.....  
.....

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

Nombre y firma del controlador

Fecha y hora



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/ 75,296.00 (setenta y cinco mil docientos noventa y seis con 00/100 soles)</b>, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>S/. 18,824.00 (Diciocho mil Ochocientos Veinticuatro con 00/100 soles)</b>, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Leche Fresca, Leche condensada Leche pasteurizada, Leche Modificada, Leche Evaporada Entera, destinados al abastecimiento del Programa Vaso de Leche u otros Programas Alimentarios.</b></li><li>➤ <b>cereales en general y productos alimenticios destinados al abastecimiento del Programa Vaso de Leche u otros Programas Alime</b></li></ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del</p>

<sup>11</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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





20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

#### Importante

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

#### Importante

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



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

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

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

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

**PRODUCTO: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR**

FACTORES DE EVALUACIÓN	25 puntos
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p><b>(Máximo 8 puntos)</b></p> <p><b>Proteínas (en 100 g)</b> Mayor o igual a 6.00 a mas.....02 Ptos. De 5.96 a menos de 6.00 g .....01 Ptos.</p> <p><b>Proteínas Solidos No Grasos (en 100 g)</b> Mayor o igual a 34 g a mas.....02 Ptos. De 32 a menos de 33.99 g .....01 Ptos</p> <p><b>Energía (en 100 g)</b> Mayor o igual a De 132.00 a ma.....02 Ptos. De 131.11 a menos de 132.00 Kcal.....01 Ptos.</p>



FACTORES DE EVALUACIÓN	25 puntos
	<b>Vitamina A (UI/100 g)</b> Mayor o igual a 800.00 UI.....02 Ptos. Menor a 800.00 UI.....01 Ptos
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, capacidad de producción, evaluación técnico productiva de planta, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de inspección higiénico sanitaria de planta.</li><li>• Certificado de inspección técnico productiva de planta</li><li>• Certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes del distribuidor donde figure el producto ofertado.</li><li>• Certificado de Inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento del distribuidor donde figure el producto ofertado.</li></ul> <p><u>Acreditación:</u> Copia de certificación de Inspección Higiénico Sanitaria De Planta, Certificado De Inspección Técnico Productivo De Planta, Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes Del Distribuidor Donde Figure El Producto Ofertado. Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento del distribuidor donde figure el producto ofertado a nombre del fabricante o distribuidor vigente a la fecha de la presentación de ofertas, emitido por Certificadoras acreditado ante INACAL.</p>	<p>(Máximo 12 puntos)</p> <p><b>Certificado Oficial De Inspección Higiénico Sanitaria De Planta.</b> De [99.5] hasta [100] : [3] puntos De [96.0] hasta [99.4] [1] puntos</p> <p><b>Certificado OFICIAL De Inspección Técnico Productiva De Planta.</b> De [99.5] hasta [100] : [3] puntos De [96.0] hasta [99.4] [1] puntos</p> <p><b>Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes Del Distribuidor Donde Figure El Producto Ofertado.</b> De [99.5] hasta [100] : [3] puntos De [96.0] hasta [99.4] [1] puntos</p> <p><b>Certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento del distribuidor donde figure el producto ofertado.</b> De [99.5] hasta [100] : [3] puntos De [96.0] hasta [99.4] [1] puntos</p>
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<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 3 puntos)</p> <p>De 96.00 a 100.00% .....03 Ptos. De 93.00 a menos de 96.00% .....02 Ptos De 90.01 a menos de 93.00% .....01 Ptos</p>
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
<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, el cual podrá ser emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras</p>	<p>(Máximo 2 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De [98] hasta [100]: [2] puntos De [.95] hasta [97.99]: [1] puntos</p>



FACTORES DE EVALUACIÓN	25 puntos
acreditados por INACAL, según el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.	

**HOJUELAS DE AVENA QUINUA MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES 0.863 Kg.**

FACTORES DE EVALUACIÓN	25 puntos
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p><b>(Máximo 8 puntos)</b></p> <p><b>Proteínas % en 100 gr</b> Mayor igual a 14.00%.....02 Ptos. Menor a 14.00 %.....01 Ptos</p> <p><b>Energía Total (Kcal /100 g)</b> Mayor igual a 400 Kcal.....02 Ptos. Menor a 400 Kcal.....0 Ptos.</p> <p><b>Vitamina C (mg/100g)</b> Mayor igual a 110.00 mg.....02 Ptos. Menor a 110.00 mg .....01 Pto</p> <p><b>ZINC (mg/100g)</b> Mayor igual a 14.50 mg.....02 Ptos. Menor a 14.50 mg .....01 Ptos</p>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, capacidad de producción, evaluación técnico productiva de planta, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de inspeccion higienico sanitaria de planta.</li><li>• Certificado de inspección técnico productiva de planta</li><li>• Certificado Oficial De Inspección Higiénico Sanitario De Transporte Oficial.</li><li>• Capacidad De Inspeccion De Capacidad De Envasado.</li></ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de certificación de Inspeccion Higienico Sanitaria De Planta y Certificado De Inspeccion Técnico Productivo De Planta Certificado Oficial De Inspección Higiénico Sanitario De Transporte Oficial, Capacidad De Inspeccion De Capacidad De Envasado. a nombre del fabricante, vigente a la fecha de la presentación de ofertas , emitido por Certificadoras acreditado ante INACAL</p>	<p><b>(Máximo 9 puntos)</b></p> <p><b>Certificado Oficial De Inspeccion Higienico Sanitaria De Planta.</b> De [99.5] hasta [100] : [3] puntos De [96.0] hasta [99.4] [1] puntos</p> <p><b>Certificado OFICIAL De Inspección Técnico Productiva De Planta.</b> De [99.5] hasta [100] : [3] puntos De [96.0] hasta [99.4] [1] puntos</p> <p><b>Capacidad De Inspeccion De Capacidad De Envasado.</b> De [99.5] hasta [100] : [3] puntos De [96.0] hasta [99.4] [1] puntos</p>
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p>	<p><b>(Máximo 3 puntos)</b></p> <p>De 96.00 a 100.00% .....03 Ptos.</p>



FACTORES DE EVALUACIÓN	25 puntos
<p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>De 93.00 a menos de 96.00% .....02 Ptos De 90.01 a menos de 93.00% .....01 Ptos</p>
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
<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, el cual podrá ser emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados por INACAL, según el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p>	<p><b>(Máximo 2 puntos)</b></p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De [98] hasta [100]: [2] puntos De [.95] hasta [97.99]: [1] puntos</p>
<b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES.</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 del Postor con Alcance en Producción de Alimentos para Consumo Humano y/o Almacenamiento y Distribución de Productos Alimenticios De Consumo Humano.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado ISO 9001-2015 EMITIDO AL NOMBRE DEL POSTOR. El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>11</sup> El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>12</sup>, y estar vigente<sup>13</sup> a la fecha de presentación de ofertas. En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje .</p>	<p><b>(Máximo 3 puntos)</b></p> <p>Presenta Certificado ISO 9001:2015 <b>3pts</b> No presenta Certificado ISO 9001:2015 <b>0 pts</b></p>



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

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

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

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

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS**<sup>13</sup>

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

<sup>13</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.





#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante para la Entidad

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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



#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

<sup>14</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"



## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

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

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>18</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento . Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.





**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

**Importante**

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

<sup>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



## ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



## ANEXO N° 4

### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

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

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

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

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

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

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



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>21</sup>

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

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>22</sup>

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>23</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
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**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*





**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

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

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

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>24</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>25</sup>

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

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

<sup>24</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>25</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



*contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>26</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>28</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

<sup>30</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO Nº 9

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

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

## ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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