

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

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



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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombreado.
- 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.



## **BASES INTEGRADAS**

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS PRIMERA CONVOCATORIA**

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup> SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LAREDO PARA EL AÑO FISCAL 2021**

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

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

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

**Importante**

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

## 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

## 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

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

## 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Importante**

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

*En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento.*

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

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

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

**Importante**

*En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

**Importante**

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

**Advertencia**

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

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

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

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

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

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

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

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LAREDO  
RUC N° : 20178186869  
Domicilio legal : Jr. Reforma N° 360 – Laredo  
Teléfono: : 044-435519  
Correo electrónico: : abastecimiento@munilaredo.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LAREDO, correspondiente al año fiscal 2021, conforme se detalla a continuación:

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	Leche evaporada entera x 410 gr.	Tarros	36,589
2	Hojuelas de quinua avena kiwicha fortificada con vitaminas y minerales precocidas	Kg.	22,872

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Alcaldía N° 0541-2020-MDL, el 23 de noviembre de 2020.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

- Recursos Ordinarios
- Recursos Directamente Recaudados

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.



## 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

## 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán **en el plazo de 3 días calendarios siguientes de suscrito el contrato**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

Entrega	Cantidad		Días a atender	Nº de Beneficiarios	Plazo de entrega
	Hojuelas de quinua avena Kiwicha fortificada con vitaminas y minerales Precocidas	Leche evaporada entera x 410 gr.			
Enero	1906	3049	30	1389	A los 3 días calendarios siguientes de suscrito el contrato
Febrero	1778	2846	28	1389	29.01.2021
Marzo	1906	3049	30	1389	26.02.2021
Abril	1906	3049	30	1389	29.03.2021
Mayo	1906	3049	30	1389	29.04.2021
Junio	1906	3049	30	1389	28.05.2021
Julio	1906	3151	31	1389	29.06.2021
Agosto	1970	3049	30	1389	29.07.2021
Setiembre	1906	3049	30	1389	27.08.2021
Octubre	1906	3049	30	1389	29.09.2021
Noviembre	1906	3049	30	1389	29.10.2021
Diciembre	1970	3151	31	1389	29.11.2021
<b>Total</b>	<b>22872 Kg</b>	<b>36589 tarros</b>	<b>360</b>		

## 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de diez con 00/100 soles (S/.10.00) por concepto de reproducción de bases, en la ventanilla de caja de la Entidad; y luego podrán recogerlo en la Unidad de Abastecimiento y Control Patrimonial de la entidad, situado en Jr. Reforma N° 360 – Laredo en horario de 7:00 am a 15:30 horas D, EN EL HORARIO DE 08:00 HORAS A 13:00 HORAS.

## 1.11. BASE LEGAL

- Decreto de Urgencia N° 014-2019, que Aprueba el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- Decreto de Urgencia N° 015-2019, que Aprueba la Ley del Equilibrio Financiero para el año 2020.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Aprobado por el Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que Aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley 27444 – Ley del Procedimientos Administrativo.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.

- Ley N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- Ley N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006, "Norma Sanitaria Para La Aplicación Del Sistema Haccp En La Fabricación De Alimentos Y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de Mayo de 2006, Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA, modifican artículo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales".
- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009, Alimentos Envasados. Etiquetado
- NTP 202.085:2006 Leche y Productos Lácteos. Definiciones y clasificación. 3ª Edición
- NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal
- ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
- AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products
- NTP 202.002.2017 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada. Requisitos 4º Edición, donde reemplaza el ensayo de Aerobios Mesofilos por requisito de Esterilidad Comercial.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR – Texto Unico Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- - Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Código Civil
- Directivas del OSCE

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

#### ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

e) DOCUMENTACIÓN ADICIONAL QUE EL POSTOR DEBE PRESENTAR para acreditar las CARACTERÍSTICAS Y/O REQUISITOS FUNCIONALES ESPECÍFICOS DEL BIEN PREVISTOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

- Copia del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas, concordante con las exigencias respecto a los datos sobre el envase utilizado, considerando tipo y material, y período de vida útil del producto en condiciones normales de conservación y almacenamiento. El registro sanitario además debe tener la siguiente información mínima: Nombre o razón social, domicilio y número de registro único de contribuyente (RUC) de la persona natural o jurídica que solicita el registro, Nombre y marca del producto, Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta y almacenes del fabricante. El mismo que debe ajustarse a lo establecido en el **D.S. N° 022-2001-SA y sus anexos**, y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades mínimas a reportar: *desinfección, desinsectación y desratización*.

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

Así mismo deberán Adjuntar la **RESOLUCION** que acredite que se encuentre Autorizado por el MINSA a fin de dar cumplimiento al D. S. N° 022-2001-SA y a la Ley de Salud N° 26842.

- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor, donde conste que en caso de ganar la buena pro se compromete atender con el producto ofertado durante toda la relación contractual. Vale decir que el contratista que se adjudique la buena pro, es el único responsable de la entrega a total satisfacción del área usuaria, no sin antes cumplir con todos los requisitos formales que ameriten la entrega del producto.

**Así como podrá presentar Carta de Compromiso del fabricante de suministro del bien en óptimas condiciones de calidad, en los volúmenes que requiera y plazos que demanden para abastecer al referido programa y la carta de autorización al uso de los documentos.**

- Copia simple del Certificado de Conformidad del producto ofertado o en su defecto una Declaración Jurada que acrediten el cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas concordante con las consignadas en el numeral 3.1 del CAPÍTULO III de las Bases. **Para el caso de los certificados de conformidad**, estos podrán estar emitidos por Laboratorios que se encuentran en el listado de acreditados ante el Organismo Peruano de Acreditación del INACAL-DA, emitido sobre el lote del producto terminado y equivalente como mínimo a la primera entrega. Se hace mención que el certificado de conformidad o declaración jurada sera tomada en cuenta para los Factores de Evaluacion de proteína y energía.
- El contenido de micronutrientes en el producto ofertado será acreditado según el siguiente detalle: Mediante una Declaración Jurada o en su defecto copia del certificado de micronutrientes emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas; donde debe acreditar como mínimo los micronutrientes y sus cantidades consignadas en el numeral 3.1 del CAPÍTULO III de las Bases.
- Copia simple del Certificado de Verificación de la Aplic. del sistema HACCP, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Debe hacer referencia que se ha inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o la línea de producción de **leches evaporadas esterilizadas en**

**envases de hojalata.**

- Copia simple del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Debe hacer referencia que se ha inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o la línea de producción de **leches evaporadas esterilizadas en envases de hojala.**
  - Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2º de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4º de la Ley 27470.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE. 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 accesorio o que el postor goza de alguna exoneración legal. El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**ITEM II: HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDAS**

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

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

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

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

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> y siempre que el servicio web*

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

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

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) DOCUMENTACIÓN ADICIONAL QUE EL POSTOR DEBE PRESENTAR para acreditar las CARACTERÍSTICAS Y/O REQUISITOS FUNCIONALES ESPECÍFICOS DEL BIEN PREVISTOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

- ~~Copia simple del Certificado oficial de Verificación 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. La línea de producción es **Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS**, vigente a la fecha de presentación de la oferta.~~
- Copia simple del Registro Sanitario del producto objeto de la convocatoria o de un producto similar, siempre y cuando tenga la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios, concordante con las exigencias respecto a los datos sobre el envase MEDIANO e INMEDIATO utilizado, considerando **tipo, material y período de vida útil del producto en condiciones normales de conservación y almacenamiento** del producto conforme a los R.T.M. del área usuaria, conforme al capítulo III de los R.T.M. de las bases, vigente a la fecha de presentación de OFERTAS y expedido por DIGESA-Lima.

Adjuntando copia del formulario y ANEXOS que se presentó ante DIGESA para solicitar el respectivo registro sanitario; para corroborar la composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios del producto tal como indica el **PRONUNCIAMIENTO N° 152-2009/DTN y el PRONUNCIAMIENTO N.º 002-2010/DTN**. Dicha exigencia busca garantizar el cumplimiento del Art. 101º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, cuyo propósito es garantizar que el fabricante cuente con la autorización correspondiente para comercializar el producto licitado en el país. Si el registro sanitario fue tramitado en el VUCE, deberá de adjuntar un pantallazo en el cual se observen todos los componentes del producto solicitado en las presentes bases.

El Registro Sanitario deberá tener correspondencia y concordancia entre todos los documentos de planta del fabricante (Certificado Técnico Productivo de Planta, Capacidad Real de Planta, Higiénico Sanitario de Planta y Almacenes, Aplicación del Plan HACCP, Validación Técnica del Plan HACCP).

- Copia del Certificado de Fumigación de la planta del fabricante. El certificado de fumigación deberá ajustarse a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA, y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades a reportar: **desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes**, vigente a la fecha de presentación de la oferta.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que presente el certificado de



fumigación, desinfección, desinsectación y desratización de la planta, siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén ese encontrarse 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, desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación, desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes, vigente a la fecha de presentación de la oferta.

- Copia simple del Certificado de Conformidad del producto requerido o Declaración Jurada que acrediten el cumplimiento de las características fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológicas (ausencia de saponinas) consignadas en el CAPÍTULO III de las Bases. Se hace mención que el certificado de conformidad o declaración jurada sera tomada en cuenta para los Factores de Evaluacion de proteína y energía.

Para el caso de los certificados de conformidad, estos podrán ser emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega o sobre muestra prototipo el mismo que debe ser emitido por Laboratorios que se encuentran en el listado de acreditados ante el Organismo Peruano de Acreditación del INACAL-DA.

Para el caso de presentar una declaración jurada, en la misma deberá indicarse que de ser favorecido con la Buena Pro, presentará los certificados de conformidad originales o copias en cada entrega periódica según el cronograma correspondiente.

- Declaración Jurada, periodo de vida útil no menor a 7 meses, contados a partir de la entrega de los productos en el almacen.
- Copia simple del Certificado oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, Almacenes y Transporte, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL-Perú, conforme a la siguiente documentación: DS N° 007-98-SA, art. 69 del título IV, DS 038-2014-SA, modificatoria art. 119 RM N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación”, **deberá estar emitida sobre la línea de producción de Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS,** vigente a la fecha de presentación de la oferta.
- El contenido de micronutrientes en el producto requerido será acreditado mediante una Declaración Jurada en la que deberá indicarse la cantidad y porcentaje de cada fortificante que se adicionará al producto adjuntando copia de las fichas técnicas de los fortificantes donde se aprecie la conformidad respecto a lo señalado en la Tabla 2 del numeral 7 de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Esta información deberá de tener correspondencia y concordancia con lo estipulado en el capítulo III – Especificaciones Tecnicas de los R.T.M., estipulado en la presente base.
- Declaración Jurada 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 e importados precisándose el porcentaje (%) en concordancia con el artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.
- Copia simple del Certificado Técnico Productivo de Planta Industrial Oficial, expedido por una Entidad acreditada ante el INACAL. Dicho certificado deberá estar emitido en cumplimiento de la siguiente NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACION DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACION aprobado

mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatibles con el producto ofertado en concordancia con la norma indicada, **deberá estar emitida sobre la línea de producción de Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS**, vigente a la fecha de presentación de la oferta.

El proceso de **ESTABILIZADO** de la avena, consiste en someter los granos a altas temperaturas por un periodo de tiempo bajo ciertas condiciones de humedad, de esta forma se busca inactivar las enzimas peroxidasa y lipasa, evitando la descomposición de los granos, por ende conservar la calidad y prolongar la duración del producto.

Las exigencias para el estabilizado son:

- Obtención de una estabilización homogénea.
- Bajo consumo de energía eléctrica y calórica.
- Un óptimo aprovechamiento de la mano de obra y espacio.
- Reducción de puntos de contaminación en la línea.
- Fácil operación.
- Mínimo mantenimiento

Los Diferentes procesos del Estabilizado son:

- Con Tostadora: En avena vestida o En avena pelada ( Groat )
- Con vaporizador vertical (Sistema Abierto)
- Con vaporizador horizontal (Sistema a Presión)

**Ref.:** <http://www.ortizco.cl/dinamicos/productos/pdf/estabilizado-avena.pdf>

Se tendrá que demostrar el PROCESO DE ESTABILIZADO DE LA AVENA en el diagrama de Flujo del Certificado Técnico Productivo de Planta, mediante los procedimientos de: PRECOCCION POR VAPORIZADO y PRECOCCION POR TOSTADO.

Cabe resaltar que el insumo avena, previamente debe de pasar por etapas como son: Recepción, Selección, despedrado, Acondicionado, Escarificado, cortado de granos, para así pasar al proceso térmico.

Se precisa que estos procesos también deben figurar en el flujograma de producción, así como la maquinaria con el cual se realizan dichos procesos, concordante con la RM N° 451-2006/MINSA, y si no se contara con dichas etapas se podrá sustentar con el certificado oficial técnico productivo de planta del tercero, al que también se le evaluara la adición de dichas etapas en el insumo AVENA.

**Los postores (Productores o Comercializadores):** están obligados a presentar dentro del Certificado Técnico Productivo Oficial el Flujo Productivo con todas las Etapas Productivas descritas en los artículo del 22° al 31° de la R.M. 451-2006-MINSA, del Ítem por el cual se presenta.

**Nota:** Es necesario hacer de conocimiento que en la norma antes acotada se encuentra el proceso productivo, dentro de otros, el descarificado, eliminación de saponinas, secado y Precocido; procesos que son básicos y obligatorios para cada planta productora de alimentos destinados para el PVL.

Las empresas que utilizan materia prima semiprocada **están obligadas a presentar certificados de inspección técnico productivo de planta oficial donde fueron procesados dichos productos**, por cada ítem que oferta y se presenta en la presente convocatoria. **PRONUNCIAMIENTO N° 974-2015/DSU**



- **En caso que los postores (Productores o Comercializadores)** adquieran el Insumo Quinoa procesado en distintas etapas (procesos de Limpiada, Lavada, Secada, eliminada de Saponina y Precocido), deberá acreditar todas las etapas (procesos) anteriores; ya sea con la presentación del Flujo Productivo del Fabricante o con el suyo propio, los procesos de Escarificado, Eliminada de Saponinas, Secado y Precocido.
- **De presentarse un Flujo Productivo de otro fabricante**, el postor deberá acompañar una Declaración Jurada firmada por el fabricante (tercero en mención) en la cual exprese la autorización para el uso del Certificado Técnico Productivo. La autenticidad del documento será confirmada por la Sub Gerencia de Logística.

Las Líneas de Producción que deben estar acreditadas por el fabricante con su respectivo Flujo Productivo son:

- ❖ Artículo 22º.-Almacenamiento de materias primas e insumos
  - ❖ Artículo 23º.-Selección, clasificación
  - ❖ Artículo 24º.- Proceso de despedrado
  - ❖ Artículo 25º.-Proceso de escarificado.
  - ❖ Artículo 26º.-Proceso de eliminación de saponinas
  - ❖ Artículo 27º.-Proceso de secado
  - ❖ Artículo 28º - Proceso de pre cocción o cocción.
  - ❖ Artículo 29º.- Proceso de laminado
  - ❖ Artículo 30º.- Proceso de molienda
  - ❖ Artículo 31º.- Mezclado
- Declaración Jurada sobre Reposición del Bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en las Bases, obligándose a reemplazar los productos dañados y/o deteriorados o los que presenten deficiencias no detectables o no verificadas durante la recepción de las mismas, debiendo en su caso, reemplazarla en un plazo no mayor de tres (03) día hábiles.
- Copia de la Resolución Directorial, sea Ministerial, Regional o local, otorgada respecto de los instrumentos de Gestión, como Declaración de Impacto Ambiental o Declaración de Adecuación Ambiental, Programa de Adecuación de Manejo Ambiental, referidos a la actividad o actividades de la planta de producción donde se elabora el producto ofertado, en virtud de las disposiciones contenidas en los artículos 3º y 28º del Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE que aprueba el Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno, vigente a la fecha de presentación de ofertas.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>6</sup>
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- i) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE. 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.

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

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>7</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor

**Advertencia**

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

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

N ° de Cuenta : 00-741-557657  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>8</sup> : 018 741 000741557657 93

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a. Garantía de fiel cumplimiento del contrato, CARTA FIANZA.
- b. Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c. Código de cuenta interbancaria (CCI).
- d. Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.

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

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

- e. Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f. Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g. Detalle del precio de la oferta de cada uno de los ítems.

#### **Advertencia**

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

#### **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 original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### **Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

<sup>9</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Entidad, sito en Jr. Reforma N° 360 – Laredo.

## 2.6. 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.

**La conformidad respecto de las especificaciones técnicas de los bienes** estará a cargo de la **Responsable del Programa Vaso de Leche**, así como la **Unidad de Abastecimiento y Control Patrimonial** dará la conformidad de la recepción de los bienes que queden bajo su custodia.

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

- ✓ Recepción del Jefe de la Unidad de Abastecimiento y Control Patrimonial o quien ocupe su cargo.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Programa de Vaso de Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago. (FACTURA)
- ✓ Guia de Remision del contratista
- ✓ **HOJUELA DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDAS**; Copia de los análisis de calidad: Fisico Quimico, Microbiologico, Organoleptico y Toxicologico (ausencia de saponinas) emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL.  
Muestreo: NTP-ISO 2859-1:2013, (REVISADA EL 2018) NIVEL DE INSPECCION ESPECIAL S-4, PLAN DE MUESTREO SIMPLE PARA INSPECCION NORMAL (TABLA I y TABLA II-A) LCA 0.65 PARA ENSAYOS ORGANOLEPTICOS Y FISICO-QUIMICOS (n=1) Y ENSAYOS MICROBIOLOGICOS (n=5) EN FORMA ESTRATIFICADA POR PRESENTACION  
Ensayo de Saponina: CYC SA 004 2014 DETERMINACION DE SAPONINAS EN ALIMENTOS. HOJUELAS DE CEREALES – VALIDADO.
- ✓ **LECHE EVAPORADA ENTERA x 410 gr: CERTIFICADO DE INOCUIDAD/TOXICOLOGICO DEL PRODUCTO**: Copia de los análisis de calidad: Fisico Quimico, Microbiologico, Organoleptico y Toxicologico (ausencia de plomo - Pb) emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL.  
Límite de cuantificación Pb < 0,02 mg/Kg.  
Muestreo: ISO 5538 AND IDF 113 2029, 030, 031. MILK & MILK PRODUCTS SAMPLING INSPECTION BY ATTRIBUTES. PLAN DE MUESTREO SIMPLE. INSPECCION REDUCIDA NIVEL S-1. AQL 2,5 % (Análisis Fisico-Quimicos).  
Métodos: AOAC 911.11 18 TH ED REV. 1. 2006.2005. Lead, Cadmium, Copper, Iron and Zinc in Foods Atomic Absorption Spectrophotometry. ICP.
- ✓ Declaracion Jurada de Composicion del Producto.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad, sito en Jr. Reforma N° 360 – Laredo en horario de 7:00 am a 15:30 horas D, EN EL HORARIO DE 08:00 HORAS A 13:00 HORAS.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**REQUERIMIENTO TECNICO MINIMO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS INSUMOS QUE CONFORMAN LA RACION DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LAREDO, PARA EL PERIODO 2021.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** Descripción elaborada por la Entidad de las características fundamentales de los bienes a ser contratados y de las condiciones en que se ejecutará la prestación. Puede incluir la descripción de los procesos y métodos de producción de los mismos. A continuación, se procede a describir las especificaciones técnicas de los dos ítems que forman la ración del PVL, es decir: **HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDAS x 1 Kg. y LECHE EVAPORADA ENTERA x 410 gr.**

#### 3.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LAREDO, PROVINCIA DE TRUJILLO, DPTO. LA LIBERTAD, PERIODO: ENERO – DICIEMBRE 2021.

##### B. FINALIDAD PÚBLICA

**Brindar asistencia alimentaria a 1389 beneficiarios**, a través de una ración nutricional diaria 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 dicho programa.

##### C. ANTECEDENTES

- Acta de elección de insumos alimenticios de fecha 15 de Setiembre de 2020, donde las representantes de las organizaciones y el Comité de Administración aprueban el producto elegido del Programa Vaso de Leche, para el periodo 2021.
- INFORME N° 0124-2020-MDL/PVL, acuerdo sobre elección del producto para el Programa Vaso de Leche que permitirá atender para el periodo 2021.
- OFICIO N° 001-2020-NUT-280-HDL-2020-MRLAREDO de fecha 21-09-2020, que contiene la formulación de la ración del PVL 2021.
- INFORME N° 125-2020- MDL/PVL, de fecha 28 de setiembre del 2020, Requerimiento anual para la adquisición de los Insumos del Programa Vaso de Leche Periodo 2021.

##### D. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- Mejorar o mantener el estado de nutrición de los beneficiarios (niños de 0 a 6 años, madres gestantes y madres lactantes en estado de lactancia)
- 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 a 6 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer a una población vulnerable un complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias.
- Cumplir el objetivo social del Programa Vaso de Leche al amparo de la Ley Orgánica de Municipalidades, Art. 84º.

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

La Municipalidad Distrital de Laredo a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en **30 gr de leche evaporada entera x 410 gr complementada con 45.74 gr de Hojuelas de Quinua Avena Kiwicha fortificada con vitaminas y Minerales Precocidas.**

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



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

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	6.50	4.69	18.76	0.26	2.34	0.86	3.44
A 59	Quinua, hojuelas de	8.00	5.05	20.20	0.59	5.31	1.11	4.44
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	29.00	19.72	78.88	2.35	21.15	3.89	15.56
Vitaminas y minerales	Fosfato tricálcico	2.12	-	-	-	-	-	-
	Premix Vitamínico	0.12	-	-	-	-	-	-
G 7	Leche evaporada entera	30.00	3.27	13.08	2.31	20.79	1.89	7.56
RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN		Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
<b>TOTAL</b>		<b>75.74</b>	<b>32.73</b>	<b>130.92</b>	<b>5.51</b>	<b>49.59</b>	<b>7.75</b>	<b>31.00</b>
<b>Energía total (kcal)</b>		<b>211.51</b>	130.92		49.59		31.00	
<b>Distribución energética</b>			<b>61.90%</b>		<b>23.45%</b>		<b>14.66%</b>	
<b>Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM</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, INS – Ministerio de Salud, 2017, impreso en enero 2018

**Aclaración:** Los alimentos para la ración elaborada son cereales en hojuelas (quinua, avena y Kiwicha) Según la guía: Formulación de la Ración del Programa del Vaso de Leche, en su capítulo B parte B dice: Excepcionalmente, cuando el nombre del alimento en la hoja de cálculo no concuerda exactamente con la denominación del alimento propuesto, se puede usar la alternativa más cercana; por ejemplo hojuela de quinua en lugar de harina de quinua o viceversa, ya que desde el punto de vista de la composición nutricional no debería existir una diferencia significativa entre ambos.

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

Vitaminas	Ración / día a entregar	
	30.00 gr de leche evaporada entera x 410 gr.	En 45.74 gr hojuelas de quinua avena Kiwicha fortificada con vitaminas y minerales Precocidas
Vitaminas A- µg de retinol *	0	Min. 425
Vitamina C-mg	0	Min. 41.5
Tiamina ( Vitamina -B 1 )-mg	0	Min. 0.45
Riboflavina-mg	0	Min. 0.49
Vitamina B6-mg	0	Min. 0.60
Vitamina B12-pg	0	Min. 0.46
Niacina-mg	0	Min. 5.85
Ácido Fólico – µg	0	Min. 41.25

Minerales	Ración / día a entregar	
	30.00 gr de leche evaporada entera x 410 gr.	En 45.74 gr hojuelas de quinua avena Kiwicha fortificada con vitaminas y minerales Precocidas
Hierro-mg	0	Min. 10.00
Yodo-ug	0	Min. 42.00
Calcio-mg	0	Min. 465.00
Fosforo-mg	0	Min. 390.00
Zinc-mg	0	Min. 6.00

\* Las vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg.

**FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN:**

- Disolver una bolsa de 1.00 Kg de producto, en 2 litros de agua fría.
- En una olla conteniendo entre 5 a 8 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 mínimo de 5 minutos.
- Agregar 900 gr (2.195 tarros de 410 g) de leche evaporada entera, azúcar al gusto, y finalmente
- Servir tibio o frío al gusto de la palatabilidad del beneficiario.

La ración se entregará debidamente cocida y/o preparada a los beneficiarios.



**ÍTEM I**  
**LECHE EVAPORADA ENTERA por 410 gr.**

**1) CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES**

**DEFINICIÓN.**

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

**INGREDIENTES:**

Leche entera, emulsificante (E - 322), estabilizantes (E - 339) (E - 407) y vitaminas A y C

**COMPOSICIÓN CENTESIMAL:**

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

➤ **REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:**

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

➤ **REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS**

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa (%)	Mín. 7,5
Sólidos Totales (%)	Mín. 25,0
Proteína (%)	Mín. 6.00
Proteínas en los SNG (%)	Mín. 34
Peso Neto (g)	Mín. 410

➤ **REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

**NTP 202.002.2017 Leche y Productos Lácteos.** Leche evaporada. Requisito 4º Edición, donde reemplaza el ensayo de Aerobios Mesófilos por requisito de Esterilidad Comercial; en concordancia y cumplimiento del **artículo 15º del D.S. N° 007-2017-MINAGRI**; entonces se consignó como requisito microbiológico la “**ESTERILIDAD COMERCIAL**”.

La leche evaporada debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el Ministerio de Salud, según lo siguiente:

**15.1 Microbiológicas**

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



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

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

- 15.2 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.

15.3 Contaminantes

Los límites máximos permitidos de contaminantes en la leche evaporada serán determinados según lo establecido en el artículo 7 del presente Reglamento.

➤ INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenido por envase:

NUTRIENTES	CONTENIDO por 410 gr	CONTENIDO por 100 gr
Proteínas (g)	24.60	6.00
Carbohidratos (g)	Por diferencia.	
Grasa (g)	30,8	7,5
Calcio (mg)	902,0	220,0
Fósforo (mg)	738,0	180,0
Vitamina A (UI)	3 280	800
Vitamina C (mg)	45,0	11,0
Energía (kcal)	537.51	131.10

➤ VIDA ÚTIL.

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto será como mínimo cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

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

Envases

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

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

Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 48 envases por 410 g Rotulado. Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 – para “Alimentos Envasados, Etiquetado” (7ma edición)” y la NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos: Definiciones y clasificación. 3ª Edición

Además, debe contener la siguiente información:

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

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

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

### **3) FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

- ✓ Agitar bien la lata antes de usar y luego diluir cantidades iguales de leche evaporada con agua hervida tibia o fría (relación 1/1).
- ✓ Finalmente adicionar azúcar al gusto y servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario

### **4) TRANSPORTE Y SEGUROS**

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

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

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- “NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

## 6) NORMAS TÉCNICAS

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado
- NTP 202.085:2006 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Definiciones y clasificación. 3ª Edición
- NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal
- ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
- AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products
- NTP 202.002.2017 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada. Requisitos 4º Edición, donde reemplaza el ensayo de Aerobios Mesofilos por requisito de Esterilidad Comercial

## 7) PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

- Copia de los certificados de conformidad: Análisis organoléptico, fisicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL.
- Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado.  
El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal.

## 8) PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL:

- No habrá prestaciones accesorias.

## 9) REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL:

- Documento que acredite el poder vigente del representante legal, apoderado o mandatario que rubrica la oferta.
- Promesa formal de consorcio con firmas legalizadas de ser el caso.
- Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente a la fecha de presentación de ofertas, otorgada por DIGESA, la misma que deberá dar fe que la fábrica también está **HABILITADA SANITARIAMENTE** para la línea de producción respectiva como determina el **D.S. N° 004-2014-SA**, deberá estar emitida sobre el producto requerido o sobre la línea de producción de **Leches Evaporadas Esterilizadas en envases de hojalata**.
- Documentos relacionados a planta tales como: Aplicación del Plan HACCP, Certificado Técnico Productivo, BPM, Certificado Higiénico Sanitario de Planta y Almacenes, Capacidad Real de Planta deben de tener congruencia y concordancia entre sí, inspeccionados a nombre de un solo fabricante que corrobore que el alimento ha sido procesado dentro de las instalaciones del mismo.
- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta y almacenes del fabricante. El mismo que debe ajustarse a lo establecido en el **D.S. N° 022-2001-SA y sus anexos**, y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades mínimas a reportar: *desinfección, desinsectación y desratización*.  
En caso de que el postor sea fabricante, bastará que presente el certificado de la planta, siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén se encuentra ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso de que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de la planta y almacenes a nombre del fabricante. Así mismo deberán Adjuntar la constancia que acredite que se encuentre Autorizado por el MINSA a fin de dar cumplimiento al D.S. N° 022-2001-SA y a la Ley de Salud N° 26842.
- Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2º de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4º de la Ley 27470.
- Copia simple del Registro Sanitario del Producto ofertado concordante con el capítulo III de las bases, expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas. Detallando la siguiente información mínima: nombre o razón social, domicilio, RUC, nombre y marca del producto, razón social, y dirección del fabricante.  
~~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)

#### 10) DOCUMENTOS ENTREGABLES:

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

- **Copia simple de los Certificados de conformidad:** Análisis organoléptico, fisicoquímicos, microbiológicos y Toxicológico para los dos ítems; para el caso específico de la emisión del certificado toxicológico para el cereal es: ausencia de saponinas y para la leche es: ausencia de plomo; en cada lote entregado emitidos por un Laboratorio acreditado ante el INACAL.
- **Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado.**

#### 11) MEDIDAS DE CONTROL:

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

#### 12) LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN:

Los Bienes alimenticios se entregarán en el Almacén de la Municipalidad Distrital de Laredo – MDL sito en Jr. Reforma 360; en un plazo máximo de tres (3) días calendarios siguientes de suscrito el contrato.

Entrega	Cantidad		Días a atender	N° de Beneficiarios	Plazo de entrega
	Hojuelas de quinua avena Kiwicha fortificada con vitaminas y minerales Precocidas	Leche evaporada entera x 410 gr.			
Enero	1906	3049	30	1389	A los 3 días calendarios siguientes de suscrito el contrato
Febrero	1778	2846	28	1389	29.01.2021
Marzo	1906	3049	30	1389	26.02.2021
Abril	1906	3049	30	1389	29.03.2021
Mayo	1906	3049	30	1389	29.04.2021
Junio	1906	3049	30	1389	28.05.2021
Julio	1906	3151	31	1389	29.06.2021
Agosto	1970	3049	30	1389	29.07.2021
Setiembre	1906	3049	30	1389	27.08.2021
Octubre	1906	3049	30	1389	29.09.2021
Noviembre	1906	3049	30	1389	29.10.2021
Diciembre	1970	3151	31	1389	29.11.2021
<b>Total</b>	<b>22872 Kg</b>	<b>36589 tarros</b>	<b>360</b>		

**Nota:** Se hace mención que, en los Meses de Febrero con 28 días, Julio y Agosto con 31 días, lo cual el periodo de entrega total es de 360 días calendarios dividido los demás meses en periodos de 30 días/mes para la etapa contractual.

#### 13) 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 siete (7) días calendarios de producida la recepción.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendarios siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

**La conformidad respecto de las especificaciones técnicas de los bienes** estará a cargo de la **Responsable del Programa Vaso de Leche**, así como la **Unidad de Abastecimiento y Control Patrimonial** dará la conformidad de la recepción de los bienes que queden bajo su custodia.

**14) FÓRMULA DE REAJUSTE:**

- No habrá reajuste de precios.

**15) ADELANTOS:**

- No habrá adelantos.

**16) MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL:**

- No corresponde.

**17) DECLARACIÓN DE VIABILIDAD:**

- No corresponde.

**18) SUBCONTRATACIÓN:**

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

**19) 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.

**20) NORMATIVA ESPECÍFICA:**

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

**ÍTEM II**  
**HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS**  
**Y MINERALES PRECOCIDAS**

**1) CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES**

**DESCRIPCIÓN GENERAL:**

Es un producto **PRECOCIDO** cuya composición incluye quinua, avena y Kiwicha a los que se adiciona fortificantes para enriquecer con micronutrientes que ha perdido, disminuido o no han tenido en su forma natural, en cantidades concordantes con las disposiciones legales vigentes tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (**Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA**), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (**Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA**); dadas las características del proceso productivo, el alimento brindado deberá ser de buen sabor y calidad.

**A. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:**

- ASPECTOS** : Mezcla homogénea en Hojuelas o copos polvorientos, libre de materias extrañas, Insectos, ácaros.
- COLOR** : Característico al cereal blanco cremoso y no presenta cambios después de su preparación.
- SABOR** : Agradable, característico al cereal.
- OLOR** : Característico al cereal, libre de olor agrio, rancio, mohoso.

**B. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS:**

Composición en 100 g de porción comestible:

Humedad	Máximo 12.50%
<b>Proteínas g/ 100 g</b>	<b>Mínimo 12.81%</b>
<b>Materia grasa g/100 g</b>	<b>Mínimo 7.00%</b>
Carbohidratos	La diferencia
Fibra cruda g/100g	Máximo 3.90%
Acides (Exp. En Ac. Sulfúrico) /100g	Máximo 0.20%
Saponinas	Ausencia
<b>Energía total en 100g</b>	<b>Mínima 371.84 Kcal</b>

**C. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:**

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	C	Límite 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/25g	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)*

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



DONDE:

- n: Número de unidades de muestreo a analizar.
- c: Máxima cantidad de unidades de muestreo en las que se puede obtener un resultado en el rango de calidad marginalmente aceptable
- m: Delimita una calidad satisfactoria ( $\leq m$ ) de una marginalmente aceptable ( $> m$  y  $\leq M$ ).
- M: Recuentos superiores a este valor son inaceptables y si al menos en una unidad se obtiene un resultado superior a M el lote es rechazado.

D. TIEMPO DE VIDA UTIL:

Siete (7) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.

**2) ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO:**

Las entregas se harán de manera intercalada combinando el **envase inmediato a) con el envase mediatto c)** y el **envase inmediato b) con el envase mediatto d)**, para poder entregar a la zona urbana y rural correspondientemente; por lo que se deberá de cumplir con todas las características de los envases inmediatos como mediatos. En la etapa contractual en los meses impares se hará la entrega conforme a la combinatoria de a) y c); y en los meses pares se hará la entrega conforme a la combinatoria b) y d).

Envase

**Envase Inmediato o Bolsa**

- a) Bolsas de polietileno de alta densidad, oxo-biodegradable de 5 milésimas de pulgada de espesor de 1 kg (+/- 1.5%), color blanco lechoso de 1 Kg. (Peso Neto) +/- 1.5% de margen.
- b) Bolsas bilaminados BOPP (polipropileno de 50 a 80 micras + polietileno transparente de 50 a 80 micras) color blanco opaco o no, biodegradable o no de 1 Kg. (Peso Neto)

**Envase mediatto o saco**

- c) Sacos de polipropileno blanco laminado, microperforado, fuelle, válvula y basta en la boca, protección luz U.V. con P.E. de 5 milésimas de pulgada de espesor de 42 kg (Contenido de 42 unidades),
- d) Sacos de polipropileno de primer uso, tramado sencillo de color blanco lechoso biodegradable, revestido con polietileno con un contenido de 40 bolsas por 1 Kg. cada uno, con un peso neto de 40 kilos; 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.

**ROTULADO:** El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- o Nombre del producto
- o 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
- o Nombre y dirección del fabricante.
- o Número de Registro Sanitario.
- o Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- o Código o clave del lote.
- o Condiciones de conservación.
- o Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- o Programa Vaso de Leche.
- o Distribución Gratuita.
- o Prohibida su venta.
- o Peso Neto.
- o Producto Peruano.
- o Indicadores de su preparación en castellano y gráfico de ausencia de la forma de preparación.
- o Mensaje alusivo al consumo de la leche materna 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. La tinta utilizada en la impresión deberá ser la apropiada (no tóxica).

### 3) FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- o Disolver una bolsa de 1.00 Kg de producto, en 2 litros de agua fría.
- o En una olla conteniendo entre 5 a 9 litros de agua dependiendo a la consistencia final deseada, agregar canela o clavo de olor y poner a hervir.
- o Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- o 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.
- o Agregar de ser el caso más azúcar al gusto, y finalmente
- o Servir tibio o frío al gusto de la palatabilidad del beneficiario.

### 4) TRANSPORTE Y SEGUROS

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

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



## 5) REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

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

## 6) NORMAS TÉCNICAS

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

## 7) PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

- Certificados de conformidad original o copia: Análisis organoléptico, fisicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL.
- Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado. Los Certificados deben identificar claramente los lotes.
- El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal

## 8) PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL:

- No habrá prestaciones accesorias

## 9) REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL:

- Documento que acredite el poder vigente del representante legal, apoderado o mandatario que rubrica la oferta.
- Promesa formal de consorcio con firmas legalizadas de ser el caso.
- Copia simple de la **Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP**, del establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas a nombre del fabricante, expedido por DIGESA referida al producto objeto del presente procedimiento de selección o la línea de producción en la que deberá encontrarse inmerso el producto ofertado, teniendo en consideración lo dispuesto por el **Art. 58-A del Reglamento sobre Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y modificado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA**, para el presente procedimiento de selección; la misma que deberá dar fe que la fábrica también está HABILITADA SANITARIAMENTE, **deberá estar emitida sobre la línea de producción de Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS**, vigente a la fecha de presentación de las ofertas. (**Resolución N° 1157-2020-TCE-S2**)
- Documentos relacionados a planta tales como: Aplicación del Sistema del Plan HACCP,

Certificado Técnico Productivo, Certificado Higiénico Sanitario de Planta y Almacenes, Capacidad Real de Planta deben de tener congruencia y concordancia entre sí, inspeccionados a nombre de un solo fabricante que corrobore que el alimento ha sido procesado dentro de las instalaciones del mismo, **deberá estar emitida sobre la línea de producción de Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS**, vigente a la fecha de presentación de la oferta.

- Copia simple del Certificado oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, Almacenes y Transporte, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL-Perú, conforme a la siguiente documentación: DS N° 007-98-SA, art. 69 del título IV, DS 038-2014-SA, modificatoria art. 119 RM N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación”, **deberá estar emitida sobre la línea de producción de Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS**, vigente a la fecha de presentación de la oferta.
- Copia simple del Registro Sanitario del producto objeto de la convocatoria o de un producto similar, siempre y cuando tenga la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios, concordante con las exigencias respecto a los datos sobre el envase MEDIANO e INMEDIATO utilizado, considerando **tipo, material y período de vida útil del producto en condiciones normales de conservación y almacenamiento** del producto conforme a los R.T.M. del área usuaria conforme al capítulo III de los R.T.M. de las bases, vigente a la fecha de presentación de OFERTAS y expedido por DIGESA-Lima.  
Adjuntando copia del formulario y ANEXOS que se presentó ante DIGESA para solicitar el respectivo registro sanitario; para corroborar la composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios del producto tal como indica el **PRONUNCIAMIENTO N° 152-2009/DTN y el PRONUNCIAMIENTO N° 002-2010/DTN**. Dicha exigencia busca garantizar el cumplimiento del Art. 101° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, cuyo propósito es garantizar que el fabricante cuente con la autorización correspondiente para comercializar el producto licitado en el país. Si el registro sanitario fue tramitado en el VUCE, deberá de adjuntar un pantallazo en el cual se observen todos los componentes del producto solicitado en las presentes bases.  
**El Registro Sanitario deberá tener correspondencia y concordancia entre todos los documentos de planta del fabricante (Certificado Técnico Productivo de Planta, Capacidad Real de Planta, Higiénico Sanitario de Planta y Almacenes, Aplicación del Plan HACCP, Validación Técnica del Plan HACCP).**
- Copia del Certificado de Fumigación de la planta del fabricante. El certificado de fumigación deberá ajustarse a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA, y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades a reportar: desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes, vigente a la fecha de presentación de la oferta.  
En caso que el postor sea fabricante, bastará que presente el certificado de fumigación, desinfección, desinsectación y desratización de la planta, siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén ese encontrarse 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, desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación, desinfección, desinsectación y desratización de la planta a nombre del fabricante.
- Declaración Jurada 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 e importados precisándose el porcentaje (%) en concordancia con el artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.
- El contenido de micronutrientes en el producto requerido será acreditado mediante una Declaración Jurada en la que deberá indicarse la cantidad y porcentaje de cada fortificante que se adicionará al producto **adjuntando copia de las fichas técnicas de los fortificantes** donde se aprecie la conformidad respecto a lo señalado en la Tabla 2 del numeral 7 de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Esta información deberá de tener correspondencia y concordancia con lo estipulado en el capítulo III – Especificaciones Técnicas de los R.T.M., estipulado en la presente base.
- Copia simple del Certificado Técnico Productivo de Planta Industrial Oficial, expedido por una Entidad acreditada ante el INACAL. Dicho certificado deberá estar emitido en cumplimiento de la siguiente NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACION DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACION aprobado mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. Deberá contener el flujo del proceso productivo

reportando todas las operaciones unitarias de producción compatibles con el producto ofertado en concordancia con la norma indicada, **deberá estar emitida sobre la línea de producción de Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS**, vigente a la fecha de presentación de la oferta.

El proceso de **ESTABILIZADO** de la avena, consiste en someter los granos a altas temperaturas por un periodo de tiempo bajo ciertas condiciones de humedad, de esta forma se busca inactivar las enzimas peroxidasa y lipasa, evitando la descomposición de los granos, por ende conservar la calidad y prolongar la duración del producto. Las exigencias para el estabilizado son:

- Obtención de una estabilización homogénea.
- Bajo consumo de energía eléctrica y calórica.
- Un óptimo aprovechamiento de la mano de obra y espacio.
- Reducción de puntos de contaminación en la línea.
- Fácil operación.
- Mínimo mantenimiento

Los Diferentes procesos del Estabilizado son:

- Con Tostadora: En avena vestida o En avena pelada (Groat)
- Con vaporizador vertical (Sistema Abierto)
- Con vaporizador horizontal (Sistema a Presión)

**Ref.:** <http://www.ortizco.cl/dinamicos/productos/pdf/estabilizado-avena.pdf>.

Se tendrá que demostrar el PROCESO DE ESTABILIZADO DE LA AVENA en el diagrama de Flujo del Certificado Técnico Productivo de Planta, mediante los procedimientos de: PRECOCCION POR VAPORIZADO y PRECOCCION POR TOSTADO.

Cabe resaltar que el insumo avena, previamente debe de pasar por etapas como son: Recepción, Selección, despedrado, Acondicionado, Escarificado, cortado de granos, para así pasar al proceso térmico.

Se precisa que estos procesos también deben figurar en el flujograma de producción, así como la maquinaria con el cual se realizan dichos procesos, concordante con la RM N° 451-2006/MINSA, y si no se contara con dichas etapas se podrá sustentar con el certificado oficial técnico productivo de planta del tercero, al que también se le evaluara la adición de dichas etapas en el insumo AVENA.

Los postores (Productores o Comercializadores) están obligados a presentar dentro del Certificado Técnico Productivo Oficial el Flujo Productivo con todas las Etapas Productivas descritas en los **artículo del 22° al 31° de la R.M. 451-2006-MINSA**, del Ítem por el cual se presenta.

**Nota:** Es necesario hacer de conocimiento que en la norma antes acotada se encuentra el proceso productivo, dentro de otros, el descarificado, eliminación de saponinas, secado y Precocido; procesos que son básicos y obligatorios para cada planta productora de alimentos destinados para el PVL.

Las empresas que utilizan materia prima semiprocesada **están obligadas a presentar certificados de inspección técnico productivo de planta oficial donde fueron procesados dichos productos**, por cada ítem que oferta y se presenta en la presente convocatoria.  
**PRONUNCIAMIENTO N° 974-2015/DSU**

En caso que los postores (Productores o Comercializadores) adquieran el Insumo Quinua procesado en distintas etapas (procesos de Limpieza, Lavada, Secada, eliminada de Saponina y Precocido), deberá acreditar todas las etapas (procesos) anteriores; ya sea con la presentación del Flujo Productivo del Fabricante o con el suyo propio, los procesos de Escarificado, Eliminado de Saponinas, Secado y Precocido.

De presentarse un Flujo Productivo de otro fabricante, el postor deberá acompañar una Declaración Jurada firmada por el fabricante (tercero en mención) en la cual exprese la autorización para el uso del Certificado Técnico Productivo. La autenticidad del documento será confirmada por la Sub Gerencia de Logística.

Las Líneas de Producción que deben estar acreditadas por el fabricante con su respectivo Flujo Productivo son:

- Artículo 22º.-Almacenamiento de materias primas e insumos
  - Artículo 23º.-Selección, clasificación
  - Artículo 24º.- Proceso de despedrado
  - Artículo 25º.-Proceso de escarificado.
  - Artículo 26º.-Proceso de eliminación de saponinas
  - Artículo 27º.-Proceso de secado
  - Artículo 28º - Proceso de pre cocción o cocción.
  - Artículo 29º.- Proceso de laminado
  - Artículo 30º.- Proceso de molienda
  - Artículo 31º.- Mezclado
- Copia del Certificado oficial de Verificación 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, **deberá estar emitida sobre la línea de producción de Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS**, vigente a la fecha de presentación de la oferta.
  - Copia de la Resolución Directorial, sea Ministerial, Regional o local, otorgada respecto de los instrumentos de Gestión, como Declaración de Impacto Ambiental o Declaración de Adecuación Ambiental, Programa de Adecuación de Manejo Ambiental, referidos a la actividad o actividades de la planta de producción donde se elabora el producto ofertado, en virtud de las disposiciones contenidas en los artículos 3º y 28º del Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE que aprueba el Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno, vigente a la fecha de presentación de ofertas.

#### 10) DOCUMENTOS ENTREGABLES:

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

- **Copia simple de los Certificados de conformidad: Análisis organoléptico, fisicoquímicos, microbiológicos y Toxicológico para los dos ítems; para el caso específico de la emisión del certificado toxicológico para el cereal es: ausencia de saponinas y para la leche es: ausencia de plomo; en cada lote entregado emitidos por un Laboratorio acreditado ante el INACAL.**
- **Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado.**

#### 11) MEDIDAS DE CONTROL:

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

#### 12) LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN:

Los Bienes alimenticios se entregarán en el Almacén de Alimentos de la Municipalidad Distrital de Laredo – MDL sito en Jr. Reforma 360; en un plazo máximo de tres (3) días calendarios siguientes de suscrito el contrato.

Entrega	Cantidad		Días a atender	Nº de Beneficiarios	Plazo de entrega
	Hojuelas de quinua avena Kiwicha fortificada con vitaminas y minerales Precocidas	Leche evaporada entera x 410 gr.			
Enero	1906	3049	30	1389	A los 3 días calendarios siguientes de suscrito el contrato
Febrero	1778	2846	28	1389	29.01.2021
Marzo	1906	3049	30	1389	26.02.2021
Abril	1906	3049	30	1389	29.03.2021
Mayo	1906	3049	30	1389	29.04.2021
Junio	1906	3049	30	1389	28.05.2021
Julio	1906	3151	31	1389	29.06.2021
Agosto	1970	3049	30	1389	29.07.2021
Setiembre	1906	3049	30	1389	27.08.2021
Octubre	1906	3049	30	1389	29.09.2021
Noviembre	1906	3049	30	1389	29.10.2021
Diciembre	1970	3151	31	1389	29.11.2021
<b>Total</b>	<b>22872 Kg</b>	<b>36589 tarros</b>	<b>360</b>		

**Nota:** se hace mención que, en los Meses de Febrero con 28 días, Julio y Agosto con 31 días, lo cual el periodo de entrega total es de 360 días calendarios dividido los demás meses en periodos de 30 días/mes para la etapa contractual.

### 13) 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 siete (7) 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.

**La conformidad** respecto de las especificaciones técnicas de los bienes estará a cargo de la **Responsable del Programa Vaso de Leche**, así como la **Unidad de Abastecimiento y Control Patrimonial** dará la conformidad de la recepción de los bienes que queden bajo su custodia.

### 14) FÓRMULA DE REAJUSTE:

- No habrá reajuste de precios.

### 15) ADELANTOS:

- No habrá adelantos.

### 16) MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

- No corresponde.

### 17) DECLARACIÓN DE VIABILIDAD:

- No corresponde.

**18) SUBCONTRATACIÓN:**

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

**19) 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.

**20) NORMATIVA ESPECÍFICA:**

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"



### 3.3. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

#### ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA

A	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<p><b>HABILITACIÓN:</b></p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La autoridad de Salud ha debido verificar que el establecimiento de fabricación cumple con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para la fabricación de alimentos y bebidas e implementación del Sistema HACCP, con la constatación de que los elementos del Plan HACCP son efectivos, eficaces y se aplican de acuerdo a las condiciones y situaciones específicas del establecimiento.</li> </ol> <div data-bbox="320 636 1412 909" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u> El postor debe acreditar:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan <b>HACCP vigente a la fecha de presentación de ofertas</b>, otorgada por DIGESA, la misma que deberá dar fe que la fábrica también está HABILITADA SANITARIAMENTE para la línea de producción respectiva como determina el D.S. N° 004-2014-SA, deberá estar emitida sobre el producto requerido o sobre la línea de producción de <b>Leches Evaporadas Esterilizadas en envases de hojalata</b>.</li> </ol> <div data-bbox="320 1220 1412 1400" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div>
B	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 338,082.36 (Trescientos Treinta y Ocho Mil, Ochenta y Dos con 36/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 28,173.53 (Veintiocho Mil Ciento Setenta y Tres con 53/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: <u>LECHE EVAPORADA EN TODAS SUS PRESENTACIONES COMO LECHE EVAPORADA MODIFICADA, LECHE FLUIDIZADA UHT, LECHE EVAPORADA CHOCOLATADA.</u></p>

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

<sup>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".*



--	--

1

#### Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*

*Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

**ITEM II: HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDAS**

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN:</b>
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con:</p> <div data-bbox="320 483 1410 947" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>1. La autoridad de Salud ha debido verificar que el establecimiento de fabricación cumple con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para la fabricación de alimentos y bebidas e implementación del Sistema HACCP, con la constatación de que los elementos del Plan HACCP son efectivos, eficaces y se aplican de acuerdo a las condiciones y situaciones específicas del establecimiento.</p> <p><b>Importante</b></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u> El postor debe acreditar:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente a la fecha de presentación de ofertas, otorgada por DIGESA, referida al producto objeto del presente procedimiento de selección o la línea de producción en la que deberá encontrarse inmerso el producto ofertado, teniendo en consideración lo dispuesto por el <b><u>Art. 58-A del Reglamento sobre Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N.º 007-98-SA y modificado por el Decreto Supremo N.º 004-2014-SA</u></b>, para el presente procedimiento de selección; la misma que deberá dar fe que la fábrica también está HABILITADA SANITARIAMENTE, <b>deberá estar emitida sobre la línea de producción de <u>Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS</u></b>, vigente a la fecha de presentación de las ofertas. (Resolución N.º 1157-2020-TCE-S2).</li> <li>2. Copia simple del Certificado oficial de Verificación 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. <b><u>La línea de producción es Productos precocidos que requieren cocción: HOJUELAS PRECOCIDAS</u></b>, vigente a la fecha de presentación de la oferta.</li> </ol> <div data-bbox="320 1675 1410 1861" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div>
<b>B</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 672,436.80 (Seiscientos Setenta y Dos Mil, Cuatrocientos Treinta y Seis con 80/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto</p>

de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 56,036.40 (Cincuenta y Seis Mil Treinta y Seis con 40/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: BIENES ALIMENTICIOS ELABORADOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, FORTIFICADOS O NO, AZUCARADOS O NO, LACTEADOS O NO, EN HOJUELAS, EN HARINAS O SUS MEZCLAS, PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre

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

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

*(...)*

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

expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicada 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**

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

**Importante**

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

**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

**ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA**

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 del monto de la oferta en el SEACE o 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  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>50 puntos</b></p>

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 50 puntos						
<b>B. PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS</b>							
<p><b>05 PUNTOS</b></p> <p><u>Criterio:</u></p> <p>Se evaluará el grado de aceptación o rechazo al producto degustado por parte de los beneficiarios del programa vaso de leche de la entidad.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante certificados de aceptabilidad del producto objeto del procedimiento, según el procedimiento consignado en el <b>Anexo N° 11</b></p>	<p><b>PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN (%)</b></p> <table> <tr> <td>De 96.00 a 100.00</td><td><b>[05] puntos</b></td></tr> <tr> <td>De 93.00 a menos de 96.00</td><td><b>[03] puntos</b></td></tr> <tr> <td>De 90.01 a menos de 93.00</td><td><b>[01] puntos</b></td></tr> </table>	De 96.00 a 100.00	<b>[05] puntos</b>	De 93.00 a menos de 96.00	<b>[03] puntos</b>	De 90.01 a menos de 93.00	<b>[01] puntos</b>
De 96.00 a 100.00	<b>[05] puntos</b>						
De 93.00 a menos de 96.00	<b>[03] puntos</b>						
De 90.01 a menos de 93.00	<b>[01] puntos</b>						

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	
<b>20 PUNTOS</b>  <u>Criterio</u> Se evaluará las condiciones físicas y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos producidos a base de granos y otros, para garantizar su calidad sanitaria e inocuidad en protección de la salud de los consumidores beneficiarios de los programas sociales de alimentación.  <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA	<b>Certificado oficial de Inspección higiénico sanitario de Planta (% de cumplimiento)</b> De 90.00 a 100.....[07] puntos De 80.00 a menos de 90.00.....[04] puntos De 76.00 a menos de 80.00.....[02] puntos
	<b>Certificado de Inspección técnico productivo de planta (% de cumplimiento)</b> De 96.00 a 100.....[07] puntos De 94.00 a menos de 96.00.....[04] puntos De 90.00 a menos de 94.00.....[02] puntos
	<b>Capacidad Instalada de Planta.</b> De 3.8 mil Unid./día a más .....[06] puntos De 3.6 mil a menos de 3.7 mil Unid./día .....[04] puntos De 3.4 mil a menos de 3.5 mil Unid./día .....[02] puntos
D. VALORES NUTRICIONALES	
<b>15 PUNTOS</b>  <u>Criterio:</u> Se evaluará en función al mejoramiento de los valores nutricionales establecidos en el CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.  <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada o certificado de conformidad del producto ofertado.	<b>Proteínas ( en 100 g)</b> De 6.10 g a más .....[07] puntos De 6.01 a menos de 6.10 g .....[04] puntos
	<b>Energía (en 100 g)</b> De 132.00 Kcal a más .....[08] puntos De 131.11 a menos de 132.00 Kcal ...[04] puntos
E. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES	
<b>10 PUNTOS</b>  <u>Criterio:</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).  <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada	De 95.00 a 100.00%.....[10] puntos De 92.00 a menos de 95.00%.....[07] puntos De 90.01 a menos de 92.00%..... [03] puntos
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>13</sup></b>

<sup>13</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

**ITEM II: HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDAS**

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 del monto de la oferta en el SEACE o 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  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>50 puntos</b></p>

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 50 puntos						
<b>B. PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS</b>							
<p><u>Criterio:</u></p> <p>Se evaluará el grado de aceptación o rechazo al producto degustado por parte de los beneficiarios del programa vaso de leche de la entidad.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante certificados de aceptabilidad del producto objeto del procedimiento, según el procedimiento consignado en el <b>Anexo N° 11</b></p>	<p><b>PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN (%)</b></p> <table> <tr> <td>De 96.00 a 100.00</td><td>2 puntos</td></tr> <tr> <td>De 93.00 a menos de 96.00</td><td>1.5 puntos</td></tr> <tr> <td>De 90.01 a menos de 93.00</td><td>1 puntos</td></tr> </table>	De 96.00 a 100.00	2 puntos	De 93.00 a menos de 96.00	1.5 puntos	De 90.01 a menos de 93.00	1 puntos
De 96.00 a 100.00	2 puntos						
De 93.00 a menos de 96.00	1.5 puntos						
De 90.01 a menos de 93.00	1 puntos						

02 PUNTOS



C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	
<p><b>26 PUNTOS</b></p> <p><u>Criterio</u></p> <p>Se evaluará las condiciones físicas y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos producidos a base de granos y otros, para garantizar su calidad sanitaria e inocuidad en protección de la salud de los consumidores beneficiarios de los programas sociales de alimentación.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes según corresponda, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>	<p><b>Certificado oficial de Inspección higiénico sanitario de Planta DA-INACAL (% de cumplimiento)</b></p> <p>Debe hacer mención que se ha inspeccionado el proceso productivo del producto alimenticio requerido o el proceso productivo de “fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación: línea de producción de PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION: HOJUELAS PRECOCIDAS.</p> <p>Igual a 100.....05 puntos De 96.00 a menos de 100.....03 puntos De 90.00 a menos de 99.00..... 01 puntos</p>
	<p><b>Certificado oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes DA-INACAL (% de cumplimiento)</b></p> <p>Debe hacer mención que se ha inspeccionado el proceso productivo del producto alimenticio requerido o el proceso productivo de “fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación: línea de producción de PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION: HOJUELAS PRECOCIDAS.</p> <p>Igual a 100.....04 puntos De 96.00 a menos de 100.....02 puntos De 90.00 a menos de 99.00..... 01 puntos</p>
	<p><b>Certificado no oficial de Inspección de capacidad de envasado (TM/hora)</b></p> <p>Donde haga mención que se ha inspeccionado el proceso productivo de fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de producción de PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION: HOJUELAS PRECOCIDAS.</p> <p>De 1.80 a más.....05 puntos De 1.00 a menos de 1.80.....03 puntos De 0.50 a menos de 1.00 ..... 01 puntos</p>

	<p><b>Certificado no oficial de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento (% de cumplimiento)</b></p> <p><i>Donde haga mención que se ha inspeccionado el proceso de almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de producción de PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION: HOJUELAS PRECOCIDAS.</i></p> <p>Igual a 100.....06 puntos De 94.00 a menos de 100.00.....03 puntos De 90.00 a menos de 94.00.....01 puntos</p> <hr/> <p><b>Certificado no oficial de Inspección de Capacidad Instalada de Planta</b></p> <p>De 1.60 TM/hora... a más.....06 puntos De 1.0 a menos de 1.60 TM/hora.....03 puntos De 0.80 a menos de 1.00 TM/hora....01 puntos</p>
<b>D. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<p><b>06 PUNTOS</b></p> <p><u>Criterio:</u> Se evaluará en función al mejoramiento de los valores nutricionales establecidos en el CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada o certificado de conformidad del producto ofertado.</p>	<p><b>Proteínas ( en 100 g)</b></p> <p>De 13.00 g a más .....03 puntos De 12.82 a menos de 13.00 g ..... 01 puntos</p> <hr/> <p><b>Energía (en 100 g)</b></p> <p>De 372.00 Kcal a más .....03 puntos De 371.85 a menos de 372 Kcal .....01 puntos</p>
<b>E. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<p><b>06 PUNTOS</b></p> <p><u>Criterio:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado.</p> <p>Otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada</p>	<p>De 94.00 a 100.00%..... 06 puntos De 92.00 a menos de 94.00%..... 04 puntos De 90.01 a menos de 92.00%..... 02 puntos</p>
<b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	

<p><b>10 PUNTOS</b></p> <p><u>TIPO DE PRECOCCION:</u> (Se evaluará teniendo en cuenta la innovación tecnológica y calidad de procesamiento, del contenido del Certificado oficial Técnico Productivo de la Planta Productora-DA INACAL, en el cual se aprecie dentro del Diagrama de Flujo)</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada, donde se realicen en una sola planta de procesamiento. El fabricante realiza todos los procesos productivos exigidos por la RM N° 451-2006-MINSA del artículo 22 al 31.</p> <p>La entidad desea que el producto terminado no se vea alterado por contaminación cruzada al momento de ser envasado y que el postor posea la maquinaria necesaria propia y deseable para la fabricación de alimentos de distribución social. Se verificara hasta antes de la firma del contrato que la planta cuente con la debida autorización de DIGESA, y que no cuente con observaciones pendientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto tostado : 03 puntos</li> <li>- Producto cocinado a vapor : 05 puntos</li> <li>- Producto tostado y cocinado : 10 puntos a vapor.</li> </ul>
<p><b>PUNTAJE TOTAL</b></p>	<p><b>100 puntos<sup>14</sup></b></p>

#### Importante

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

<sup>14</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

#### **Importante**

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.*

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

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 UN (1) AÑO a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**CLÁUSULA DUODÉCIMA 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>16</sup>**

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

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

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

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

---

<sup>16</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).



del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: 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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**

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>17</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>18</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>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 postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>18</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**  
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>19</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.

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>22</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>22</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**

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>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>25</sup>

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

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

<sup>25</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 suma alzada incluir el siguiente anexo:*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**  
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”.*

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**  
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° 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.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° 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 N° 9

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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



## ANEXO N° 10

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**  
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.*

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2020-MDL/CS**  
Presente.-

De nuestra consideración,

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

INSUMOS/COMPONENTES DEL BIEN	%	PROCEDENCIA
<b>TOTAL</b>		

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 11

### PROCEDIMIENTO PARA LLEVAR A CABO LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

Para llevar a cabo la prueba de aceptabilidad se deja regulado el siguiente procedimiento:

a) La Prueba de Aceptabilidad se ejecutará **durante el periodo comprendido desde la integración de Bases hasta un día antes de la presentación de propuestas.**

b) Los participantes deberán solicitar a través de mesa de partes de la entidad, 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 para la publicación de las Bases integradas.

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 que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.

c) 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 es realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.

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 menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras o laboratorios competentes 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

e) por la certificadora acreditada o laboratorio competente en el lugar de realización del evento bajo la forma de preparación consignada en el CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.

f) 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 determinará la invalidez de la prueba.

g) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes en el 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 deja establecido que la realización de la prueba de aceptabilidad, será efectuada en un mismo día, y que se publicara en la integración de bases,** 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.

En el caso de existir más de tres proveedores, la Entidad deberá facilitar más de un grupo de beneficiarios degustantes, de tal modo que cada grupo como máximo realice la degustación de productos correspondientes a tres (3) proveedores distintos, disposición que no afecta la obligación de efectuar la prueba en **la misma fecha, hora y lugar** señalada en las Bases integradas, ya que la existencia de más de un grupo de beneficiarios que realizará la degustación no es justificación para efectuar la prueba en fecha, hora o lugar distinto al señalado en las Bases integradas.

El orden de degustación, así como la correspondencia de cada grupo de beneficiarios a determinado grupo de proveedores, deberá ser definido mediante sorteo en el mismo acto<sup>32</sup>.

<sup>32</sup> El sorteo se llevará a cabo siempre que existan dos o más proveedores.

# **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LAREDO**

## **PROGRAMA VASO DE LECHE**

### **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. El nuevo nombre de la enfermedad es enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, —COI corresponde a —coronall, —VIII a —virusII y —DII a —disease (—enfermedadII)
- 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 llegan a contraerlo.
- Los síntomas generalmente son fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar. Estos, pueden aparecer de forma gradual y no se manifiestan de la misma manera en todos los casos, algunas personas no desarrollan ningún síntoma.
- Los distintos países en el mundo, afectados por esta pandemia, han establecido medidas para reducir al mínimo el contacto social (restricciones laborales, aislamiento social, etc.) con la finalidad de reducir el riesgo de contagio de COVID-19 en su población, permitiendo el funcionamiento de servicios básicos e indispensables.
- Según Decreto Supremo N° 103-2020-EF publicado el 14 de mayo de 2020 en el diario oficial —El Peruano, el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) dispuso, mediante la Resolución Directoral N° 006-2020-EF/54.01, el reinicio de los plazos de los procedimientos de contrataciones, suspendidos desde el 16 de marzo ante la declaratoria de la emergencia nacional debido a la pandemia del COVID-19. De esta manera, a partir del 15 de mayo, las entidades públicas pueden reiniciar sus procedimientos de selección suspendidos y realizar nuevas convocatorias.
- La reanudación gradual y progresiva de las actividades económicas requiere el cumplimiento de protocolos sanitarios que permitan la reactivación económica sin poner en riesgo la salud de las personas, por lo cual las convocatorias que se realicen a partir del 16 de mayo 2020 deberán incluir en su requerimiento las disposiciones necesarias para cumplir con los protocolos sanitarios que le resulten aplicable, pudiendo prever la entrega de adelantos directos hasta por el 15% del monto del contrato y hasta el 25% del monto del contrato para el adelanto de materiales e insumos.
- Con estas medidas, nuestra entidad debe disponer de herramientas ágiles que les permitan el cumplimiento de sus metas y fines de manera oportuna, cumpliendo con protocolos que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

- ❖ <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>
- ❖ <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>
- ❖ <https://www.gob.pe/8371-ministerio-de-salud-que-son-los-coronavirus-y-como-protégerte>

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. o 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. ° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- ✓ Ley N. ° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- ✓ Ley N. ° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- ✓ Resolución Ministerial N. ° 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. ° 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. ° 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. ° 27712 – Ley que modifica la Ley N. ° 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-nCoV.
- ✓ Resolución Ministerial N° 040-2020-MINSA que aprueba el "Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)".
- ✓ Resolución Ministerial N° 055-2020-TR que aprueba la "Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral".
- ✓ Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA que aprueba la "Especificación Técnica para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de uso Comunitario".
- ✓ Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: "Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".
- ✓ Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos".
- ✓ Resolución Directoral N° 003-2020-INACALDN aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1a Edición".

## V. DISPOSICIONES GENERALES:

### A. DEFINICIONES

- **Alimentos perecibles:** Son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o consolidación.
- **Club de Madres del PVL:** Organizaciones Sociales de Base conformadas por personas, que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y el apoyo social. Las Organizaciones Sociales de Base deberán ser reconocidas como tal por la Municipalidad de acuerdo a sus leyes específicas, Ley N° 25307 y Ley N° 27731, y sus Reglamentos, entre otra normativa aplicable.
- **Programas sociales de alimentación.** Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 6 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.<sup>12</sup>
- **Vigilancia nutricional.** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores
- **Ración Nutricional.** Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día.<sup>13</sup>
- **Plan HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- **Desinfectante:** Agente químico que destruye o inhibe el crecimiento de microorganismos patógenos. El desinfectante no necesariamente mata todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no daña la salud



- **Desinfección de alimentos:** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman.
- **Manipulación de los alimentos:** Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
- **Principios Generales de Higiene:** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a toda la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano.
- **Solución desinfectante para productos frescos:** Combinación de una cucharadita de lejía por litro de agua.
- **Solución desinfectante para pisos, paredes, ventanas, tarimas:** Combinación de 2 cucharaditas de lejía por litro de agua. 12 Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas Sociales. 13 Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM. Valores nutricionales mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche.
- **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 contrata, subcontrata, 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.
- **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.
- 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.
- El personal que manipula los alimentos (estibadores), guardapolvo, cobertor bucal (mascarilla), guantes y toca para el cabello o gorro (descartable o de tela)
- Todo el personal involucrado en realizar dicha actividad debe mantener siempre el distanciamiento social, es decir mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- Ingresar al patio de maniobras sólo en el momento de la carga;
- El conductor no debe abandonar el vehículo; se recomienda que no salgan de las cabinas;
- Los estibadores antes y después de manipular los alimentos debe lavarse con bastante agua y jabón por mínimo 20 segundos como recomienda el MINSA (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla), e incluso desinfectarse mediante una solución desinfectante para productos frescos: Combinación de una cucharadita de lejía por litro de agua.
- El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso (de ser posible sobre parihuelas), paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.
- El transportista usar alcohol en gel (70%) en las manos antes y después de la entrega / eliminación de documentos;
- Recomendar el uso de baños para los conductores y sus ayudantes solo en el área de estacionamiento externa de camiones.

- Mantener la limpieza y desinfección de baños para uso de transportistas y personal de apoyo.

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

Se debe cumplir las siguientes recomendaciones:

- 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.
- Reforzar la difusión a nivel interno de buenas prácticas de higiene para todos los conductores y sus ayudantes. Lo mismo se aplicará para el personal involucrado en la recepción de los productos antes mencionados.

Las buenas prácticas incluyen las siguientes pautas:

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

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

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

- Se debe requerir una copia del certificado de fumigación del camión, del carnet sanitario de los estibadores y del formato del ANEXO 01.
- Pasar un trapo húmedo con una solución de agua con lejía (una cucharadita por litro de agua) a los envases (bolsas, latas y cajas) que se están recepcionando.

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

- La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, las Direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud o quien haga sus veces, y las Direcciones de Redes Integradas de Salud, son responsables de brindar asistencia técnica a los Gobiernos Locales.
- Los Gobiernos Locales son responsables de brindar capacitación a los responsables de las plantas de producción y servicios afines, y éstos a personal que realiza toda la cadena productiva desde recepción de materia prima, envasado, empaquetado y reparto.

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

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

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

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

#### **X. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA.**

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