

# **BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE**

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

Elaboradas en diciembre 2021  
Modificadas en junio y octubre 2022



## **BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE**

### **LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2025-MPA PRIMERA CONVOCATORIA**

#### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES** ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G. A MÁS. Y  
ADQUISICIÓN DE MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA,  
MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES; MEZCLA DE  
HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO  
FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES  
PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE ABANCAY



## 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.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución.*



*Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

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

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 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. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

#### **Advertencia**

*La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.*

#### **Importante**

*Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.*

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

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



#### **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.*

### **1.8. 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 comité de selección, 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, detalladas en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

### **1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

### **1.10. 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.

### **1.11. 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.

#### **1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección 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 comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

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

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

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

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) 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 y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 comité de selección, 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 comité de selección.*
- *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.*

### 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 ocho (8) 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 ocho (8) 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.

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

- *En los contratos 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 sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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



estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

*1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*

*2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*

*3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

*4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido



previsto en la sección específica de las bases.

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Provincial de Abancay  
RUC N° : 20148182788  
Domicilio legal : Jr. Lima N° 206 – Abancay – Abancay – Apurímac.  
Teléfono: : 083 – 321195  
Correo electrónico: : [procedimientos.seleccion@muniabancay.gob.pe](mailto:procedimientos.seleccion@muniabancay.gob.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRASMA DE VASO DE LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G. A MÁS. Y ADQUISICIÓN DE MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES; MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, para la atención de 3400 beneficiarios por 270 días calendario.

ITEM O PAQUETE	PRODUCTOS	CANTIDADES	
1	Leche evaporada entera - Lata por 400g a más	153,000	
2	Mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.	22,511.40	Kg
		17,000	Bolsas de 1.3242 Kg.
	Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.	17,641.92	Kg
		13,600	Bolsas de 1.2972 Kg.

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 – 2025 el 03 de abril del año 2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

#### Importante

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



#### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

#### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO.

#### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

#### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

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

##### CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM 1: PRODUCTO 1: Leche evaporada entera - Lata por 400g a más

N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	Siete (07) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada de 400 g a más	68,000	Unidad
2	Sesenta (60) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada de 400 g a más	51,000	Unidad
3	Ciento veinte (120) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada de 400 g a más	34,000	Unidad
<b>TOTAL</b>			153,000	Unidad





**PAQUETE 2: PRODUCTO 2:**

Mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.

Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.

N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	Mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.		Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.	
		Cantidad (kg)	Cantidad en bolsas	Cantidad (kg)	Cantidad en bolsas
1	Hasta siete (7) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	9,004.56	6,800	8,820.96	6,800
2	Sesenta (60) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	9,004.56	6,800	4,410.48	3,400
3	Ciento veinte (120) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	4,502.28	3,400	4,410.48	3,400
<b>TOTAL</b>		<b>22,511.40 kg</b>	<b>17,000 BOLSAS</b>	<b>17,641.92 Kg</b>	<b>13,600 BOLSAS</b>

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco Con 00/100 Soles) en Caja de la Entidad.

**Importante**

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

**1.10. BASE LEGAL**



- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Ley N° 32186, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32187, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

#### **Importante**

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

<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/>



**PARA AMBOS PRODUCTOS ITEM I e ITEM PAQUETE:**

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

**Importante**

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

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

**Importante**

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

**PARA EL CASO DEL ITEM I: Leche evaporada entera.**

- g) Copia vigente del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. correspondiente a la línea de producción. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación el DS. 007-98-sa “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”; DS N° 007-2017 MINAGRI “Reglamento de la Leche y Productos Lácteos”; DS N° 004-2022 MIDAGRI “Modifican Reglamento de la Leche y Productos Lácteos. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con la norma indicada.

**PARA EL CASO DEL ITEM PAQUETE, PRODUCTO II:**

- h) Copia del Certificado Técnico Productivo de Planta de carácter oficial en el que deberá estar inmerso el nombre del producto objeto de convocatoria vigente durante la ejecución contractual emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, que acredite que la empresa fabricante del producto ofertado cumple con el proceso productivo establecido en la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA y D.S. 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”.

La Entidad competente que certifica, debe incluir el flujograma del proceso de producción, describiendo cada una de sus fases u operaciones unitarias, conforme a lo previsto en la 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, en sus artículos 23 al 30, ya



que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujograma de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo a nombre del tercero, emitido bajo la misma normativa.

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

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

**Importante**

*El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

**Advertencia**

*El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**



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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>5</sup>. (**Anexo N° 11**)
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</sup>.

#### **PARA EL CASO DEL ÍTEM I: Leche evaporada entera.**

- k) Declaración jurada de garantía por reposición de bienes en caso que los productos entregados se encuentren con defectos de producción y/o traslado y/o agentes contaminantes entre otros, estos bienes deberán ser repuestos en un plazo máximo de tres (03) días calendarios de haber sido rechazado el bien.
- l) Carta u otro documento de Acreditación como Distribuidor Autorizado, donde el Representante Legal de la planta procesadora autorice que a la fecha el postor está acreditado como Distribuidor Autorizado.
- m) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.

En caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, adicionalmente a los documentos del fabricante, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente de su almacén (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante.

#### **PARA EL CASO DEL ÍTEM PAQUETE, PRODUCTO II:**

- n) Declaración jurada de garantía por reposición de bienes en caso que los productos entregados se encuentren con defectos de producción y/o traslado y/o agentes contaminantes entre otros, estos bienes deberán ser repuestos en un plazo máximo de tres (03) días calendarios de haber sido rechazado el bien.  
Para el caso de distribuidor, presentar una carta u otro documento de Acreditación

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

<sup>5</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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

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





como Distribuidor Autorizado, donde el Representante Legal de la planta procesadora autorice que a la fecha el postor está acreditado como Distribuidor Autorizado facultándolo para su uso de documentos.

- o) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.
- p) En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.
- q) En caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, adicionalmente a los documentos del fabricante, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente de su almacén (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante.

Así mismo en aplicación a lo dispuesto la Ley N° 32077. Es posible la aplicación de dicho dispositivo legal.

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos 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 sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, 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>8</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad, sito en Jr. Lima N° 20+6 – Abancay – Abancay – Apurímac.

### Importante

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Acta de recepción del bien.
- Informe del funcionario responsable del área del Programa Vaso de Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada y adjuntando fotos georreferenciales de la recepción del bien.
- Comprobante de pago (factura electrónica).
- Guía de remisión.
- Certificado de control de calidad del lote entregado, emitido por un laboratorio o certificadora acreditado ante INACAL a nombre del fabricante.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad, sito en Jr. Lima N° 206 – Abancay – Abancay – Apurímac.

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





### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE-ABANCAY 2025**

### **1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

ADQUISICIÓN DE MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES; MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.

### **2. GENERALIDADES**

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059 y complementada con la Ley N° 27470, a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales.

Las municipalidades dan cobertura a los beneficiarios del Programa Vaso de Leche, correspondiente a la población de su circunscripción territorial, priorizando a los niños y niñas desde cero hasta seis años, madres gestantes o en periodo de lactancia, priorizando entre ellos a quienes se encuentren en situación de pobreza, presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis, en la medida en que se cumpla con la atención de la población antes mencionada, se mantiene la atención a la siguiente población: niños y niñas desde siete hasta trece años, adultos mayores, personas afectadas por tuberculosis, personas con discapacidad severa y en situación de pobreza.

### **3. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente proceso de selección busca la adquisición de productos alimenticios para los beneficiarios del Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Abancay para el año 2025, con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa.

### **4. ANTECEDENTES**

La Municipalidad Provincial de Abancay, a través de la Subgerencia de Programas Sociales, requiere el suministro de bienes alimenticios para el Programa Vaso de Leche para el periodo 2025.



Mediante reunión celebrada el 03 de marzo del presente año, el comité de administración del Programa Vaso de Leche reconocido mediante Resolución Municipal N° 042-2025-MPA-A y acuerdo de consejo municipal N° 09-2025-CM-MPA, se reunieron con la finalidad de elegir los productos que compondrán la ración del programa para el periodo 2025 con base a las propuestas realizadas por las presidentas de los comités del programa bajo acta de reunión, eligiéndose mediante acuerdo los siguientes productos: Leche evaporada entera x 400g a más, mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales y mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.

## 5. DEFINICIONES

- a) **Programas sociales de alimentación:** Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 0 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.
- b) **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.
- c) **Ración:** Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día, el cual contiene valores nutricionales mínimos, cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener dicha ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.
- d) **Energía total:** Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM la energía de la ración debe ser como mínimo 207 kcal.
- e) **Distribución energética:** Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la ración, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM debe encontrarse entre 60 y 68 % para el caso de los carbohidratos, 20 y 25% para la grasa y 12 y 15% para la proteína.
- f) **Macronutrientes:** Son los elementos predominantes en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas)
- g) **Micronutrientes:** Son un sin número de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).
- h) **Fortificación:** Es la práctica deliberada de incrementar el contenido de uno o más micronutrientes esenciales, por ejemplo, vitaminas y minerales (incluye



elementos traza) en un alimento, a fin de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y proporcionar un beneficio para la salud pública con un mínimo de riesgo para la salud.

## **6. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

### **6.1. OBJETIVO GENERAL**

- Adquirir productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Abancay, con la finalidad de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa.

### **6.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Contribuir en la calidad de vida y la mejora en la nutrición de los beneficiarios empadronados al PVL- Abancay.
- Formular las raciones alimenticias en cumplimiento de las normativas vigentes para la adquisición adecuada de los productos del PVL.
- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones del programa del vaso de leche.

## **7. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social alimentario, que fue creado en enero de 1985 mediante la Ley N° 24059 y complementada con la Ley N° 27470, con la finalidad de abastecer una ración alimenticia diaria a la población vulnerable, es decir, niños de 0 a 6 años, madres gestantes o en periodo de lactancia. Mediante la Ley N° 24059 del año 1985, se convierte en un Programa de Asistencia Alimentaria Materno Infantil en todos los municipios provinciales del país. En 1996, mediante la Ley N° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos y municipios Distritales y Provinciales.

De acuerdo con las normativas de implementación del PVL la ración alimenticia puede estar constituida por leche en cualquiera de sus formas, o enriquecidos lácteos o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales a base de granos de maíz, quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.

### **7.1. NÚMERO DE BENEFICIARIOS**

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Abancay es de 3,400 Beneficiarios.

### **7.2. PERIODO DE ATENCIÓN**





El periodo de atención de acuerdo al número de beneficiarios y al presupuesto designado será de 270 días.

## **8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO**

### **8.1. PRODUCTO 1: MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES**

#### **a) DESCRIPCIÓN GENERAL**

Es un alimento cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de cereales (maíz, arroz), quenopodiáceas (quinua, kiwicha), leguminosa (soya) y semilla (ajonjolí), que son sometidos a un proceso de extrusión y molienda; que luego en el mezclado final se le adiciona premix vitamínico y fosfato tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. 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 (R.M. 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M. N°449-2006/MINSA).

Dado que dentro de su composición cuenta con quenopodiáceas (Kiwicha y cañihua) estas deben estar acorde a lo previsto en la R.M. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera fehaciente.

#### **b) ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos debe ser noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.



### c) REQUISITOS

#### c.1. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable a cereales, quenopodiáceas, leguminosas y semillas.
Olor	A granos cocidos (característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de materias extrañas

#### c.2. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS

##### Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional

COMPOSICIÓN EN 100g DE MEZCLA DE HARINA	
PROTEÍNA	Min. 8.4 %
GRASA	Min. 6.0 %
HUMEDAD	Max. 5.0 %
CENIZA	Min. 1.8 %
FIBRA	Max. 2.5 %
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGÍA	Min. 327.37 Kcal

Criterios fisicoquímicos en función a la formulación de raciones y en cumplimiento a la R.M. N° 451-2006/MINSA.

##### Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Cocidos de reconstitución instantánea

CARACTERÍSTICA	INDICADOR	REFERENCIA
Humedad	Menor o igual a 5%	R.M N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%	
Gelatinización	Mayor a 94%	
Índice de Peróxido	Menor a 10mEq/Kg de grasa	
Saponinas	Ausente	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	

#### c.3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa R.M. 451 -2006/MINSA – "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.



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

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	6	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> /25g (*)	12	2	20	0	0	----

(\*) Hacer compósito para analizar n= 5

Fuente: R.M Nº 451-2006-MINSA.

**d) CARACTERÍSTICAS**

**d.1. Ingredientes Principales:**

- Arroz
- Maíz
- Quinua
- Kiwicha
- Ajonjolí
- Soya

**d.2. Insumos:**

- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricálcico: Calcio y Fósforo.

**d.3. Contenido nutricional en 100 gramos de producto**

INSUMO	CANTIDAD (%)
Quinua	22.66
Kiwicha	11.33
Arroz	39.65
Soya	0.45
Maíz	20.39
Ajonjolí	0.45
Fosfato tricálcico	4.80
Premix de vitaminas	0.27
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2009



elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado

#### e) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACIÓN

Para su consumo se mezcla 44.14 g. del producto en agua tibia, una vez homogenizado se adiciona 66.67 g. de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250 ml.

**Consumidores potenciales:** niños de 0-6 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos de la tercera edad.

#### f) ENVASE Y ROTULADO

##### f.1. Envase Primario/Bolsas:

- El producto se presentará en bolsa que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, deben ser de polietileno y/o polipropileno. No deberá permitir la visualización del producto y cuyo uso deberá estar autorizado por la normativa vigente (Art.118° y 119° D.S. N° 007-98-SA. Vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas).
- El producto se presenta en sabor natural.
- El peso neto de 01 bolsa será de 1.3242 Kg.
- La cantidad total será de 17,000 bolsas en presentación de 1.3242 Kg.

##### f.2. Envase Secundario/Saco:

- Los envases exteriores deberán ser saco de polietileno o polipropileno.
- Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

##### f.3. Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases

###### a) Envase Primario

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- Nombre del Producto.
- Prohibida su Venta - Distribución Gratuita.
- Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA).
- Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria.
- Código o identificación de lote.
- Nombre, razón social y dirección del proveedor.
- 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 sus proporciones presentes.

- Peso Neto.
- Valor Nutricional x 100g. de producto.
- Indicaciones de preparación.
- Número de Registro Sanitario del producto.
- Condiciones de conservación, almacenamiento y uso.
- Producto Peruano

El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulo no debe inducir al engaño al consumidor, no se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rótulo, que pretenda remplazar la información consignada en el rótulo original, caso a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya composición no remplace ni oculte la información del producto original. La tinta que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no toxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.

**En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.**

#### **f.4. Condiciones de Envasado y Materiales del Envase**

En el proceso de envasado manual, automático o semiautomático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

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

- No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos



permitidos.

- No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
- Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drugs Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

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

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

#### **g) VIDA ÚTIL ESPERADA**

Establecida por el fabricante, según la declaración de su registro sanitario ante la autoridad sanitaria competente. El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 09 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad provincial de Abancay. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

### **8.2.PRODUCTO 2: MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES**

#### **a) DESCRIPCIÓN GENERAL**

Es un alimento que necesita cocción previa a su consumo. El producto se presenta como cereales laminados de fácil digestión cuya composición corresponde a la mezcla de cereales (avena, cebada), quenopodiáceas (kiwicha) sometidos al proceso de precocción y laminado a la que se adiciona harina de maca, harina de maíz, azúcar rubia, premix vitamínico y fosfato tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. 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 (R.M. 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M. N°449-2006/MINSA).

Dado que dentro de su composición cuenta con quenopodiáceas (Kiwicha y cañihua) estas deben estar acorde a lo previsto en la R.M. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 26-30, resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación.

#### **b) ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos debe ser noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

#### **c) REQUISITOS**

##### **c.1. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable.
Olor	Característico.
Color	Característico.
Aspecto	Libre de materias extrañas

##### **c.2. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS**





### Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional

COMPOSICIÓN EN 100g DE MEZCLA DE HOJUELAS	
PROTEÍNA	Min. 8.1 %
GRASA	Min. 6.2 %
HUMEDAD	Max. 13.5 %
CENIZA	Min. 1.9 %
FIBRA	Max. 2.5 %
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGÍA	Min. 317.89 Kcal

Criterios fisicoquímicos en función a la formulación de raciones y en cumplimiento a la R.M. N° 451-2006/MINSA.

### Criterios físico químicos de implicancia sanitaria de:

	Máximo % de Humedad	Máximo % de Acidez (*)
Extruidos y/o expandidos proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción.	5	0.15
Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción.	12 - 12.5	0.2 (cebada) 6.0 (avena) (**)
Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción.	13.5	0.2
Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción.	15	0.15

(\*) Expresada en ácido sulfúrico

(\*\*) Expresada en ácidos grasos libres

### c.3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa R.M. 451 -2006/MINSA - "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

### Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>



Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella/25g	10	2	5	0	0	----

Fuente: R.M N° 451-2006-MINSA.

#### d) CARACTERÍSTICAS

##### d.1. Ingredientes Principales:

- Maca
- Avena
- Kiwicha
- Cebada
- Maíz

##### d.2. Insumos:

- Azúcar rubia.
- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricálcico: Calcio y Fósforo.

##### d.3. Contenido nutricional en 100 gramos de producto

INSUMO	CANTIDAD (%)
Maca	6.94
Avena	35.62
Kiwicha	20.81
Cebada	20.81
Maíz	4.63
Azúcar	6.01
Fosfato tricálcico	4.90
Premix de vitaminas	0.28
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2009 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado.

#### e) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACIÓN

El producto se presenta en forma de mezcla de hojuelas y harinas, para su preparación se mezcla 43.24 g. del producto en 150 ml de agua hervida, luego deber ser sometido a cocción por un tiempo aproximado de 5 minutos o hasta que la mezcla de hojuelas y harinas estén hidratados, finalmente adicionar 66.67 g. de leche evaporada entera.



**Consumidores potenciales:** niños de 0-6 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos de la tercera edad.

**f) ENVASE Y ROTULADO**

**f.1. Envase Primario/Bolsas:**

- ✓ El producto se presentará en bolsa que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, deben ser de polietileno y/o polipropileno. No deberá permitir la visualización del producto y cuyo uso deberá estar autorizado por la normativa vigente (Art.118º y 119º D.S. Nº 007-98-SA. Vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas).
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.
- ✓ El peso neto de 01 bolsa será de 1.2972 Kg.
- ✓ La cantidad total será de 13,600 bolsas en presentación de 1.2972 Kg.

**f.2. Envase Secundario/Saco:**

- ✓ Los envases exteriores deberán ser saco de polietileno o polipropileno.
- ✓ Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

**f.3. Instrucciones de rótulo y etiqueta de los envases**

**b) Envase Primario**

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- Nombre del Producto.
- Prohibida su Venta - Distribución Gratuita - Producto Peruano
- Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA).
- Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria.
- Código o Identificación de lote.
- Nombre, razón social y dirección del proveedor.
- 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 sus proporciones presentes.
- Peso Neto.
- Valor Nutricional x 100g. de producto.
- Tamaño de ración.
- Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.



- Número de Registro Sanitario del producto.
- Condiciones de conservación, almacenamiento y uso.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulo no debe inducir al engaño al consumidor, no se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rótulo, que pretenda remplazar la información consignada en el rótulo original, caso a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya composición no reemplace ni oculte la información del producto original. La tinta que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.

**En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.**

#### **f.4. Condiciones de Envasado y Materiales del Envase**

En el proceso de envasado manual, automático o semiautomático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

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

- No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.





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

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

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

#### g) VIDA ÚTIL ESPERADA

Establecida por el fabricante, según la declaración de su registro sanitario ante la autoridad sanitaria competente. El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 09 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad provincial de Abancay. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

### 9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LA RACIÓN

Las formulaciones deberán de cumplir con el cálculo de la ración diaria del vaso de leche de acuerdo con los siguientes parámetros nutricionales:

**Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración/Día**

	Cantidad (Kcal)
Energía	207
Fuente: R.M N° 711-2002-SA/DM	

**Tabla 2. Requerimiento Mínimo de Vitaminas y Minerales por Ración/Día, según R. M. N° 711-2002-SA/DM**

Vitaminas	Cantidad
Vitamina A - ug de retinol	425
Vitamina C - mg	41,5
Tiamina - mg	0,45
Riboflavina - mg	0,49





Vitamina B6 – mg	0,60
Vitamina B12 – ug	0,46
Niacina – mg	5,85
Ácido Fólico – ug	41,25

Minerales	Cantidad
Hierro – mg	10
Yodo – ug	42
Calcio – mg	465
Fósforo – mg	390
Zinc – mg	6

Fuente: R. M. Nº 711-2002-SA/DM

**Tabla 3. Distribución energética diaria por ración del Programa Vaso de Leche**

Nutriente	Distribución energética		Cantidad	
	(%)		(g)	
Proteínas	12	15	6.21	7.76
Grasas	20	25	4.6	5.75
Carbohidratos	68	60	35.19	31.05
Total	100	100		

### 9.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN 1

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la R. M. Nº 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 270 días y 3,400 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACIÓN	CANTIDAD
Mezcla de harinas de quinoa, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.	44.14 g.
Leche evaporada entera	66.67 g.
<b>TOTAL</b>	<b>110.81 g.</b>



## CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA 1



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Salud

Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Metabolismo

### 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
A13	Aroz blanco con leche	17.50	13.5	54.3	0.1	1.1	1.4	5.5
A16	Maíz harina de	9.00	5.5	22.2	0.6	5.3	0.8	3.1
A58	Quinua, harina de	10.00	5.8	23.2	0.8	5.4	1.2	5.0
A97	Kiwicha, harina de	5.00	2.9	11.6	0.4	3.6	0.6	2.4
D39	Ajónjolí, semilla de*	0.20	0.0	0.1	0.1	0.9	0.0	0.1
G7	Leche evaporada entera (a)	66.67	8.0	24.0	4.3	39.0	4.0	16.0
T36	Frijol soya	0.20	0.0	0.2	0.0	0.3	0.1	0.3
X1	Fortificante	2.24						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	110.61	33.9	136	6.2	56	8.1	32
Energía total (kcal)	223		136		56		32
Distribución energética		60.6%		24.9%		14.5%	
Regulados Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-66%		20-25%		12-15%	

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

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

(a) Especificaciones Técnicas Fitotecnológicas DS N° 694-2022- MDA/SR.



## 9.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN 2

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la R. M. N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES Y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 270 días y 3,400 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACIÓN	CANTIDAD
Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.	43.24 g.
Leche evaporada entera	66.67 g.
<b>TOTAL</b>	<b>109.91 g.</b>



## CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA 2



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Salud

Centro Nacional de Alimentación y Nutrición

### 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	15.40	9.5	37.9	0.6	5.5	2.0	8.2
A/15	Cebada para mole, pelada	9.00	6.8	26.4	0.1	0.9	0.7	3.0
A/36	Maíz, harina de	2.00	1.2	4.9	0.1	1.2	0.2	0.7
A/99	Kiwicha, precocida, hojuela de	9.00	6.1	24.5	0.7	6.6	1.2	4.8
G/7	Leche evaporada entera (4)	66.67	6.0	24.0	4.3	30.0	4.0	16.0
K/2	Azúcar rubia	2.60	2.5	10.1	0.0	0.0	0.0	0.0
U/47	Maca, harina de	3.00	2.1	8.4	0.1	1.1	0.3	1.0
X/1	Fortificante	2.24						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	109.91	34.1	136	6.0	54	8.4	34
Energía total (kcal)	224		136		54		34
Distribución energética			60.8%		24.2%		15.0%
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SAD/M			60-68%		20-25%		12-15%

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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud.  
(n) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS N° 004-2022-MDAGRI

MINISTERIO DE SALUD  
DIRECCIÓN GENERAL  
Lic. Wilber David Villalpando  
Biomédico Nutricionista  
RNE 4312-A, CNP-3450

### 9.3. REQUERIMIENTO DEL PRODUCTO

PRODUCTOS	CANTIDADES	
Mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.	22,511.40	Kg
	17,000	Bolsas de 1.3242 Kg.
Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.	17,641.92	Kg
	13,600	Bolsas de 1.2972 Kg.

## 10. TRANSPORTE Y SEGUROS DE LOS PRODUCTOS

### 10.1. Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo





establecido en los artículos 75º, 76º y 77º del D.S. Nº 007-98-SA/ Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. 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.

Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por la normatividad sanitaria, **SERÁ MOTIVO DE RECHAZO DEL PRODUCTO** y se aplicarán las penalidades correspondientes.

Respecto al personal que realice la descarga del producto, obligatoriamente deberá usar guardapolvo, cubrecabezas y nasobucal, el cual debe ser proporcionado por el proveedor. En todo momento, se deberán aplicar medidas para evitar la contaminación cruzada por parte del personal. En caso de incumplimiento se aplicarán las penalidades correspondientes.

#### 10.2. Garantía comercial

El postor ganador de la buena pro, junto a los documentos para el perfeccionamiento del contrato, deberá presentar una declaración jurada de garantía por reposición de bienes en caso que los productos entregados se encuentren con defectos de producción y/o traslado y/o agentes contaminantes entre otros, estos bienes deberán ser repuestos en un plazo máximo de tres (03) días calendarios de haber sido rechazado el bien en la recepción del producto.

#### 11. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- Toda planta procesadora debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo a la legislación sanitaria vigente. La planta procesadora debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.
- De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto y las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción durante la etapa contractual es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de la entrega del producto y vigilancia del cumplimiento del retiro y reposición del mismo a cuenta del proveedor en un plazo de siete (07) días calendarios.



- La entidad podrá estar facultada a realizar inspecciones a la planta procesadora, en caso de incumplir con la normativa sanitaria, la entidad podrá resolver el contrato.

## 12. CONFORMIDAD DE LA ENTREGA

- El responsable de almacén y/o responsable de área realizará el muestreo del lote entregado y se verificará el control de peso, así como la evaluación de las características organolépticas (color, olor, sabor y textura) el cual debe estar de acuerdo a las especificaciones técnicas, en caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases o que no cumpla con las características organolépticas indicadas en las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.
- Para verificar la calidad e inocuidad del producto el proveedor presentará los correspondientes resultados de los análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de cada lote de producto entregado mediante la emisión de un certificado de calidad o informe de ensayo emitido por un laboratorio u organismo acreditado ante INACAL y cuyos métodos de análisis también se encuentren acreditados ante dicho organismo, donde además el costo de dicho servicio será asumido por el proveedor. Será motivo de rechazo del lote la no presentación de este documento y se aplicarán las penalidades correspondientes.
- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario donde se verificarán los datos de acuerdo a las especificaciones técnicas si se detecta una No conformidad el lote será rechazado.
- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénicas sanitarias del transporte, de evidenciarse una no conformidad se emitirá un informe para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad realizará el control de la hermeticidad de los envases del producto, en caso de detectarse productos no conformes que superen el número máximo permitido para el plan de muestreo, el proveedor realizará el cambio total del lote no conforme entregado en el plazo previsto en su declaración jurada de garantía por recepción de bienes.



### 13. FORMAS DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS posterior a entrega, de acuerdo al cronograma establecido y previa presentación de los documentos para tal fin:

- Acta de recepción del bien.
- Informe del funcionario responsable del área del Programa Vaso de Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada y adjuntando fotos georreferenciales de la recepción del bien.
- Comprobante de pago (factura electrónica).
- Guía de remisión.
- Certificado de control de calidad o informe de ensayo del lote entregado, emitido por un laboratorio o certificadora acreditado ante INACAL a nombre del fabricante.

### 14. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

- Declaración jurada de garantía por reposición de bienes en caso que los productos entregados se encuentren con defectos de producción y/o traslado y/o agentes contaminantes entre otros, estos bienes deberán ser repuestos en un plazo máximo de tres (03) días calendarios de haber sido rechazado el bien.
- Para el caso de distribuidor, presentar una carta u otro documento de Acreditación como Distribuidor Autorizado, donde el Representante Legal de la planta procesadora autorice que a la fecha el postor está acreditado como Distribuidor Autorizado facultándolo para su uso de documentos.
- Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre





que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.

En caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, adicionalmente a los documentos del fabricante, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente de su almacén (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante.

#### **15. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA PARA LA ADMISIÓN: PRODUCTO 1 Y 2**

**PRODUCTO 1: MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**PRODUCTO 2: MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.**

Adicional a la presentación de declaraciones juradas y anexos establecidos en las bases estándar del proceso de selección para la contratación de suministro de bienes para el programa vaso de leche, se solicita los siguientes documentos:

- a) Copia del Registro Sanitario vigente durante la ejecución contractual del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b) Copia de la Resolución Directoral vigente durante la ejecución contractual que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.  
  
El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- c) Copia del Certificado Técnico Productivo de Planta de carácter oficial en el que deberá estar inmerso el nombre del producto objeto de convocatoria



vigente durante la ejecución contractual emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, que acredite que la empresa fabricante del producto ofertado cumple con el proceso productivo establecido en la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA y D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".

La Entidad competente que certifica, debe incluir el flujograma del proceso de producción, describiendo cada una de sus fases u operaciones unitarias, conforme a lo previsto en la 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, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujograma de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo a nombre del tercero, emitido bajo la misma normativa.

- d) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta de carácter oficial en el que deberá estar inmerso el nombre del producto objeto de convocatoria a nombre del fabricante emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a la línea del producto ofertado y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación"; D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Documento de presentación facultativa).

## 16. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

### 16.1. EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado no menor a **S/. 800,000.00 (OCHOCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)**, por la Venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde





la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo Nº 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/. 90,000.00 (NOVENTA MIL CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a mezcla de harinas de cereales, leguminosas, quenopodiáceas, semillas, etc fortificadas con vitaminas y minerales; y mezcla de hojuelas precocidas de cereales, leguminosas, quenopodiáceas, semillas, etc fortificadas con vitaminas y minerales; en todas sus presentaciones. Considerando que son destinados para el Programa del Vaso de Leche estas deberán ser obligatoriamente fortificadas con vitaminas y minerales.

#### 16.2. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

- El número máximo de consorciados es de 02 integrantes.
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es del 50%.
- El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50%.

#### 17. PENALIDADES

Se aplica de conformidad con el artículo 161 y 162 del Reglamento Ley de Contrataciones Ley 30225. En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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

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



Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al contrato o ítem que debió ejecutarse o en caso de que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso. Asimismo, se podrá aplicar otras penalidades, para tal efecto.

#### 17.1. DE LAS OTRAS PENALIDADES

Respecto a las sanciones, incumplimiento y penalidades, se establece el siguiente cuadro:

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al informe emitido por la Gerencia de Gestión Social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad.
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante durante la ejecución del contrato.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	
Incumplimiento de reposición del producto en caso de que se encuentren con defectos de producción y/o traslado y/o agentes contaminantes, entre otros en el plazo de tres (03) días calendarios.	10% de una UIT, por cada ocurrencia.	
No realizar la entrega del producto en el medio de transporte indicado en las especificaciones técnicas.	10% de una UIT, por cada ocurrencia.	
No entregar el certificado de calidad o informe de ensayo del lote o lotes del producto recepcionado.	10% de una UIT, por cada ocurrencia.	
Cuando se advierta que el vehículo no reúne las condiciones sanitarias según lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del D.S. N° 007-98-SA.	10% de una UIT, por cada ocurrencia.	
No usar los EPPs correspondientes (guardapolvo, cofia y nasobucal) por el personal de realiza la descarga del producto, los cuales deben ser proporcionados por el proveedor.	5% de una UIT, por cada ocurrencia.	



## 18. OTRAS CONSIDERACIONES

### 18.1. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la municipalidad Provincial de Abancay, de acuerdo al Cronograma establecido en el contrato.

La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

### 18.2. CRONOGRAMA DE ENTREGAS

N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	Mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.		Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.	
		Cantidad (kg)	Cantidad en bolsas	Cantidad (kg)	Cantidad en bolsas
1	Hasta siete (7) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	9,004.56	6,800	8,820.96	6,800
2	Sesenta (60) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	9,004.56	6,800	4,410.48	3,400
3	Ciento veinte (120) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	4,502.28	3,400	4,410.48	3,400
<b>TOTAL</b>		<b>22,511.40 kg</b>	<b>17,000 BOLSAS</b>	<b>17,641.92 Kg</b>	<b>13,600 BOLSAS</b>



### 18.3. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada

#### 18.3.1. SUBCONTRATACIÓN

De acuerdo a lo indicado en el Artículo 35 de la Ley N° 30225 la entidad ha determinado que se encuentra completamente prohibida la subcontratación de los productos convocados.

### 18.4. OTRAS OBLIGACIONES

#### 18.4.1. Otras obligaciones del contratista

- Los Bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas condiciones higiénico – sanitario en cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos.
- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir con la entrega en las fechas establecidas en el contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- La carga y descarga de los productos corren a cuenta del contratista.

#### 18.4.2. Obligaciones de la municipalidad

- Recepción del producto al proveedor adjudicado siempre y cuando esté en buenas condiciones higiénico – sanitario.
- Realizar el pago previa conformidad.

### 19. BASE LEGAL

- 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. Y sus modificatorias Ley N° 27712, Ley N° 31554, Ley N° 31782.
- 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 Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.





- Reyes M., Gómez-Sánchez I., Espinoza C., Bravo F., Ganoza L. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 8.a edición, 2009. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Instituto Nacional de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ABANCAY  
  
Ing. William Cabrera Villcas  
SUB GERENTE DE PROGRAMAS SOCIALES



## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE - ABANCAY 2025**

### **1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA X 400g A MÁS.

### **2. GENERALIDADES**

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley Nº 24059 y complementada con la Ley Nº 27470, a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales.

El marco legal vigente define los criterios de priorización, las municipalidades dan cobertura a los beneficiarios del Programa Vaso de Leche, correspondiente a la población de su circunscripción territorial, priorizando a los niños y niñas desde cero hasta seis años, madres gestantes o en periodo de lactancia, priorizando entre ellos a quienes se encuentren en situación de pobreza, presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis, en la medida en que se cumpla con la atención de la población antes mencionada, se mantiene la atención a la siguiente población: niños y niñas desde siete hasta trece años, adultos mayores, personas afectadas por tuberculosis, personas con discapacidad severa y en situación de pobreza.

### **3. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente proceso de selección busca la adquisición de productos alimenticios para los beneficiarios del Programa Social Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Abancay para el año 2025, con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa.

### **4. ANTECEDENTES**

La Municipalidad Provincial de Abancay, a través de la Subgerencia de Programas Sociales, requiere el suministro de bienes alimenticios para el Programa Vaso de Leche para el periodo 2025.

Mediante reunión celebrada el 03 de marzo del presente año, el comité de administración del Programa Vaso de Leche reconocido mediante



Resolución Municipal N° 042-2025-MPA-A y acuerdo de consejo municipal N° 09-2025-CM-MPA, se reunieron con la finalidad de elegir los productos que compondrán la ración del programa para el periodo 2025 con base a las propuestas realizadas por las presidentas de los comités del programa bajo acta de reunión, eligiéndose mediante acuerdo los siguientes productos: Leche evaporada entera x 400g a más, mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales y mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.

## **5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

### **5.1. OBJETIVO GENERAL**

- Adquirir productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Abancay, con la finalidad de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa.

### **5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Contribuir en la calidad de vida y la mejora en la nutrición de los beneficiarios empadronados al PVL- Abancay.
- Formular las raciones alimenticias en cumplimiento de las normativas vigentes para la adquisición adecuada de los productos del PVL.
- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones del programa del vaso de leche.

## **6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social alimentario, que fue creado en enero de 1985 mediante la Ley N° 24059 y complementada con la Ley N° 27470, con la finalidad de abastecer una ración alimenticia diaria a la población vulnerable, es decir, niños de 0 a 6 años, madres gestantes o en periodo de lactancia. Mediante la Ley N° 24059 del año 1985, se convierte en un Programa de Asistencia Alimentaria Materno Infantil en todos los municipios provinciales del país. En 1996, mediante la Ley N° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos y municipios Distritales y Provinciales.

De acuerdo con las normativas de implementación del PVL la ración alimenticia puede estar constituida por leche en cualquiera de sus formas, o enriquecidos lácteos o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales a base de granos de maíz, quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.



#### 6.1. NÚMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Abancay es de 3,400 Beneficiarios.

#### 6.2. PERIODO DE ATENCIÓN

El periodo de atención de acuerdo al número de beneficiarios y al presupuesto designado será de 270 días.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
Leche evaporada entera	Unidad	Lata por 400g a más	153,000

### 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DEL PRODUCTO: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS.

#### 7.1. DEFINICIÓN

Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. (D.S. 004-2022-MIDAGRI)

#### 7.2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

##### 7.2.1. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color, olor y aspecto	De blanco a crema, agradable, libre de olores extraños y fluido uniforme
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.

Fuente: NTP 202.002:2019 Leche y Productos Lácteos. Leche Evaporada Requisitos

##### 7.2.2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIONES
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6.5
Sólidos Totales de leche	g/100g	Mínimo 23.0
Sólidos No Grasos	g/100g	Mínimo 16.5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6.0

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como crema de leche y/o grasa anhidra de leche. (D.S. 004-2022-MIDAGRI)





### 7.2.3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	PLAN DE MUESTREO		ACEPTACIÓN	RECHAZO
	n	c		
<b>Esterilidad comercial</b>	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, en 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.

Fuente: NTP 202.002:2019 Leche Y Productos Lácteos. Leche Evaporada  
Requisitos

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. (NTP 202.002:2019)

### 7.2.4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL EN 100g DE PRODUCTO

NUTRIENTES	COMPOSICIÓN POR CADA 100 g
Proteínas	Min. 6.0 (g/100g)
Carbohidratos disponibles	Min. 23.0 (g/100g)
Grasas totales	Min. 6.5 (g/100g)

El producto podrá contener Vitaminas A, C y D

### 7.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LA RACIÓN

Las formulaciones deberán de cumplir con el cálculo de la ración diaria del vaso de leche de acuerdo con los siguientes parámetros nutricionales.

**Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración/Día**

	Cantidad (Kcal)
Energía	207

Fuente: R.M Nº 711-2002-SA/DM



**Tabla 2. Requerimiento Mínimo de Vitaminas y Minerales por Ración/Día, según R. M. N° 711-2002-SA/DM**

Vitaminas	Cantidad
Vitamina A - ug de retinol	425
Vitamina C - mg	41,5
Tiamina - mg	0,45
Riboflavina - mg	0,49
Vitamina B6 - mg	0,60
Vitamina B12 - ug	0,46
Niacina - mg	5,85
Ácido Fólico - ug	41,25
Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - ug	42
Calcio - mg	465
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

Fuente: R. M. N° 711-2002-SA/DM

**Tabla 3. Distribución energética diaria por ración del Programa Vaso de Leche**

Nutriente	Distribución energética		Cantidad	
	(%)		(g)	
Proteínas	12	15	6.21	7.76
Grasas	20	25	4.6	5.75
Carbohidratos	68	60	35.19	31.05
Total	100	100		

### 7.3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN 1

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la R. M. N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 270 días y 3,400 beneficiarios son las siguientes:



PRODUCTOS DE LA RACIÓN	CANTIDAD
Mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.	44.14 g.
Leche evaporada entera	66.67 g.
<b>TOTAL</b>	<b>110.81 g.</b>

### CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA 1



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Salud

Centro Nacional de Alimentación y Nutrición

#### 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 3	Arroz blanco corriente	17.50	19.6	34.3	0.1	1.1	1.4	5.5
A 36	Maíz, harina de	9.00	8.5	22.2	0.6	5.3	0.8	3.1
A 58	Quinua, harina de	10.00	5.8	23.2	0.6	5.4	1.2	5.0
A 97	Kiwicha, harina de	5.00	2.9	11.6	0.4	3.6	0.6	2.4
D 39	Ajonjolí, semilla de*	0.20	0.0	0.1	0.1	0.9	0.0	0.1
G 7	Leche evaporada entera (g)	66.67	6.0	24.0	4.3	39.0	4.0	16.0
T 36	Frejol soya	0.20	0.0	0.2	0.0	0.3	0.1	0.3
X 1	Fortificante	2.24						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	110.81	33.9	136	6.2	56	8.1	32
Energía total (kcal)	223						
Distribución energética			60.6%		24.9%		14.5%
Requisitos Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM			60-68%		20-25%		12-15%

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud.  
(\*) Especificaciones Técnicas Nutricionales DS Nº 004-2012-MDAGRU

MINISTERIO DE SALUD  
DIRECCIÓN REGIONAL DE ABANCAY  
Lic. Wilberth David Villanueva  
Bromatología y Alimentos  
RNE 4342-A CNP-3159

### 7.3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN 2

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la R. M. Nº 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES Y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 270 días y 3,400 beneficiarios son las siguientes:





PRODUCTOS DE LA RACIÓN	CANTIDAD
Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.	43.24 g.
Leche evaporada entera	66.67 g.
<b>TOTAL</b>	<b>109.91 g.</b>

### CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA 2



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Salud

Centro Nacional de Alimentación y Nutrición

#### 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	15.40	9.5	37.9	0.6	5.5	2.0	8.2
A/15	Cebada para mole, pelada	9.00	6.6	26.4	0.1	0.9	0.7	3.0
A/36	Maíz, harina de	2.00	1.2	4.9	0.1	1.2	0.2	0.7
A/99	Kiwicha, precocida, hojuela de	9.00	6.1	24.5	0.7	6.6	1.2	4.8
G/7	Leche evaporada entera (a)	66.67	6.0	24.0	4.3	39.0	4.0	16.0
K/2	Azúcar rubia	2.60	2.5	10.1	0.0	0.0	0.0	0.0
U/47	Maca, harina de	3.00	2.1	8.4	0.1	1.1	0.3	1.0
X/1	Fortificante	2.24						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	109.91	34.1	136	6.0	54	8.4	34
Energía total (kcal)	224		136		54		34
Distribución energética			60.8%		24.2%		15.0%
Requisitos Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM			60-66%		20-25%		12-15%

**IMPORTANTE:** Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM

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

(a) Especificaciones Técnicas Fisicoquímicas DS Nº 904-2002-MIDAGRI

MINISTERIO DE SALUD  
DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN  
Lic. Wilfredo Barrios y Jarama  
Farmacólogo Nutricionista  
RNE 4332-A CNP-3450

## 7.4. PRESENTACIÓN

### 7.4.1. ENVASES

- Envase primario:** En envases de hojalata electrolítica con diseño sanitario y aplicación de barniz interior, especial para alimentos, no transmitirán a este, sabores, colores y olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.
- Envase secundario:** Cajas de cartón corrugado de primer uso, cada caja contendrá la cantidad de unidades necesarias que garantice el almacenamiento adecuado del alimento. Estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa, debiendo de



evitarse en todo momento situaciones de abolladuras y/o daños de latas, en caso que se encontrara o se presentara tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

#### **7.4.2. ROTULADO**

Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el D.S 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y la NTP 209.038.2009 para "Alimentos Envasados. Etiquetado (7ma edición)".

Además, en la etiqueta del producto deberá consignar la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave de Lote.
- Información Nutricional.
- Contenido neto.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse, asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto:

**"PROGRAMA SOCIAL VASO DE LECHE - DISTRIBUCIÓN  
GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA"**

#### **7.5. TIEMPO DE VIDA ÚTIL**

El periodo de vida útil del producto será cómo mínimo de 7 meses a partir de la flecha de entrega al almacén de Programa Vaso de Leche. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

### **8. TRANSPORTE Y SEGUROS**

#### **8.1. Transporte**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para





transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del D.S. N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por la normatividad sanitaria, será **MOTIVO DE RECHAZO DEL PRODUCTO** y se aplicarán las penalidades correspondientes.

Respecto al personal que realice la descarga del producto, obligatoriamente deberá usar guardapolvo, cubrecabezas y nasobucal, el cual debe ser proporcionado por el proveedor. En todo momento, se deberán aplicar medidas para evitar la contaminación cruzada por parte del personal. En caso de incumplimiento se aplicará la penalidad correspondiente.

#### 8.2. Garantía comercial

El postor ganador de la buena pro, junto a los documentos para la suscripción del contrato, deberá presentar una declaración jurada de garantía por reposición de bienes en caso que los productos entregados se encuentren con defectos de producción y/o traslado y/o agentes contaminantes, abolladuras entre otros, estos bienes deberán ser repuestos en un plazo máximo de tres (03) días calendarios de haber sido rechazado el bien en la recepción del producto.

#### 9. CONFORMIDAD DE LA ENTREGA

- El responsable de almacén y/o responsable de área realizará el muestreo del lote entregado y se verificará el control de peso así como las características organolépticas del mismo de acuerdo a las especificaciones técnicas (color, aroma, textura, sabor), en caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases o que no cumpla con las características organolépticas indicadas en las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.
- Para verificar la calidad e inocuidad del producto el proveedor deberá entregar al área usuaria el certificado fisicoquímico, microbiológico y organoléptico o informe de ensayo otorgado por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL del lote recepcionado, cabe indicar que este certificado de calidad o informe de ensayo es por cada lote de producción, pudiendo ser más de uno por cada entrega.



De incurrirse en una **NO CONFORMIDAD SE PROCEDERÁ AL RECHAZO** del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes.

De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto y las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción durante la etapa contractual, es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de la entrega del producto y vigilancia del cumplimiento del retiro o reposición del mismo a cuenta del proveedor en un plazo máximo de siete (07) días calendarios.

#### 10. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS posterior a entrega, de acuerdo al cronograma establecido y previa presentación de los documentos para tal fin:

- Acta de recepción del bien.
- Informe del funcionario responsable del área del Programa Vaso de Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada y adjuntando fotos georreferenciales de la recepción del bien.
- Comprobante de pago (factura electrónica).
- Guía de remisión.
- Certificado de control de calidad del lote entregado, emitido por un laboratorio o certificadora acreditado ante INACAL a nombre del fabricante.

#### 11. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

- Declaración jurada de garantía por reposición de bienes en caso que los productos entregados se encuentren con defectos de producción y/o traslado y/o agentes contaminantes entre otros, estos bienes deberán ser repuestos en un plazo máximo de tres (03) días calendarios de haber sido rechazado el bien.
- Carta u otro documento de Acreditación como Distribuidor Autorizado, donde el Representante Legal de la planta procesadora autorice que a la fecha el postor está acreditado como Distribuidor Autorizado.
- Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto



ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.

En caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, adicionalmente a los documentos del fabricante, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente de su almacén (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante.

## 12. DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Los requisitos de calificación que la entidad debe adoptar son las siguientes:

- a) Copia del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- b) Copia de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

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

- c) Copia vigente del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación el DS. 007-98-sa "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; DS N° 007-2017





MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"; DS Nº 004-2022 MIDAGRI "Modifican Reglamento de la Leche y Productos Lácteos. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con la norma indicada.

- d) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta de carácter oficial a nombre del fabricante, deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción y al producto ofertado, y que haya sido emitido teniendo como documento el D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" y su modificatoria D.S. 004-2014/MINSA en su Art. 2º; CXC 1-1969 (Rev. 2022) "Principios Generales de Higiene de los Alimentos"; D.S. Nº 007-2017 MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"; D.S. Nº 004-2022 MIDAGRI "Modifican Reglamento de la Leche y Productos Lácteos". (Documento de presentación facultativa)

### 13. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

#### 13.1. EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado no menor a **S/. 1,200,000.00 (UN MILLÓN DOSCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a la venta de leche evaporada entera de tarro grande y tarro pequeño, no se considerará la venta de leche de soya ni mezclas lácteas.

#### 13.2. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

- El número máximo de consorciados es de 02 integrantes.
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es del 50%.
- El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50%.



#### 14. PENALIDADES

Se aplica de conformidad con el artículo 161 y 162 del Reglamento Ley de Contrataciones Ley 30225. En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al contrato o ítem que debió ejecutarse o en caso de que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso. Asimismo, se podrá aplicar otras penalidades, para tal efecto.

##### 14.1. DE LAS OTRAS PENALIDADES

Respecto a las sanciones, incumplimiento y penalidades, se establece el siguiente cuadro:

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al Informe emitido por la Gerencia de Gestión Social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante durante la ejecución del contrato.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	
No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA de la planta y/o	10% de una UIT, por cada ocurrencia	





almacén del productor y/o distribuidor.		
Incumplimiento de reposición del producto en caso de que se encuentren con defectos de producción y/o traslado y/o agentes contaminantes, entre otros en el plazo de tres (03) días calendarios.	10% de una UIT, por cada ocurrencia.	
No realizar la entrega del producto en el medio de transporte indicado en las especificaciones técnicas.	10% de una UIT, por cada ocurrencia.	
No entregar el certificado de calidad o informe de ensayo del lote o lotes del producto recepcionado.	10% de una UIT, por cada ocurrencia.	
No usar los EPPs correspondientes (guardapolvo, cofia y nasobucal) por el personal de realiza la descarga del producto, los cuales deben ser proporcionados por el proveedor.	5% de una UIT, por cada ocurrencia.	

## 15. OTRAS CONSIDERACIONES

### 15.1. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la municipalidad Provincial de Abancay, de acuerdo al Cronograma establecido en el contrato.

La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso que se encontrara o se presentara tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo de tres (03) días calendarios contados a partir del rechazo del producto.



### 15.2. CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	Siete (07) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada de 400 g a más	68,000	Unidad
2	Sesenta (60) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada de 400 g a más	51,000	Unidad
3	Ciento veinte (120) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada de 400 g a más	34,000	Unidad
<b>TOTAL</b>			153,000	Unidad

### 15.3. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada

#### 15.3.1. SUBCONTRATACIÓN

De acuerdo a lo indicado en el Artículo 35 de la Ley N° 30225 la entidad ha determinado que se encuentra completamente prohibida la subcontratación de los productos convocados.

### 15.4. OTRAS OBLIGACIONES

#### 15.4.1. Otras obligaciones del contratista

- Los Bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas condiciones higiénico – sanitario en cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos.
- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir con la entrega en las fechas establecidas en el contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- La carga y descarga de los productos corren a cuenta del contratista.



**15.4.2. Obligaciones de la municipalidad**

- Recepción del producto al proveedor adjudicado siempre y cuando esté en buenas condiciones higiénico – sanitario.
- Realizar el pago previa conformidad.

**16. BASE LEGAL**

- Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 26637 - Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470 - Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Y sus modificatorias Ley N° 27712, Ley N° 31554, Ley N° 31782.
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM - Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche.
- 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.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI - Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI.
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002-2019 - Leche Evaporada. Requisitos.
- Norma Codex para las leches evaporadas. - CODEX STAN 281-1971.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA - Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Reyes M., Gómez-Sánchez I., Espinoza C., Bravo F., Ganoza L. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 8.a edición, 2009. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Instituto Nacional de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, TUO de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ABANCAY  
  
Ing. William Cabrera Villcas  
SU GERENTE DE PROGRAMAS SOCIALES



### Importante

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD		
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p>ITEM I: Leche evaporada entera</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado no menor a S/. 1,200,000.00 (UN MILLÓN DOSCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la Venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p>Se consideran bienes similares a la venta de leche evaporada entera de tarro grande y tarro pequeño, no se considerará la venta de leche de soya ni mezclas lácteas.</p> <p>PAQUETE I:</p> <table><tr><td>Mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.</td></tr><tr><td>Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.</td></tr></table> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado no menor a S/. 800,000.00 (OCHOCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la Venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p>Se consideran bienes similares a mezcla de harinas de cereales, leguminosas, quenopodiáceas, semillas, etc fortificadas con vitaminas y minerales; y mezcla de hojuelas precocidas de cereales, leguminosas, quenopodiáceas, semillas, etc fortificadas con vitaminas y minerales; en todas sus presentaciones. Considerando que son destinados para el Programa del Vaso de Leche estas deberán ser obligatoriamente fortificadas con vitaminas y minerales</p> <p>En ambos casos se considera 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> <div><p><b>Importante para la Entidad</b></p><p><i>En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, debe incluirse el siguiente texto:</i></p><p><b>PAQUETE I:</b></p><p><i>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/. 90,000.00 (NOVENTA MIL CON 00/100 SOLES), <b>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</b></i></p></div> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite</p>	Mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.	Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.
Mezcla de harinas de quinua, kiwicha, arroz, soya, maíz y ajonjolí fortificado con vitaminas y minerales.			
Mezcla de hojuelas de maca, avena, kiwicha, cebada y maíz azucarado fortificado con vitaminas y minerales.			





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>9</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

#### Importante

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

#### Importante

<sup>9</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".*





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



#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

#### ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS.

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p><b>70 puntos</b></p>

#### Importante para la Entidad

*En vista que el objeto de la convocatoria es el suministro de insumos para el Programa del Vaso de Leche, se consideran los siguientes factores de evaluación previstos en el artículo 4 de la Ley N° 27470 y cuya omisión constituye un vicio de nulidad:*

**Puntaje: Hasta 30 puntos**

FACTORES DE EVALUACIÓN	<b>30 puntos</b>				
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>					
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p><b>ÍTEM I:</b> <b>(Máximo 10.00 puntos)</b></p> <p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS.</b></p> <p><i>Parámetro N°1 PROTEÍNA (en 100g):</i></p> <table><tr><td>Mayor a 6.0g:</td><td>10 puntos</td></tr><tr><td>Menor o igual a 6.0g:</td><td>0 puntos</td></tr></table>	Mayor a 6.0g:	10 puntos	Menor o igual a 6.0g:	0 puntos
Mayor a 6.0g:	10 puntos				
Menor o igual a 6.0g:	0 puntos				
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>					



FACTORES DE EVALUACIÓN	30 puntos
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Condiciones de Buenas prácticas de manufactura e higiénico sanitarias.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta de carácter oficial en el que deberá estar inmerso el nombre del producto objeto de convocatoria a nombre del fabricante emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a la línea del producto ofertado y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación"; D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p>	<p><b>ÍTEM I:</b> <b>(Máximo 10.00 puntos)</b></p> <p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS.</b></p> <p>De 97% hasta 100%: 10 puntos De 90% hasta 96%: 5 puntos Menor a 90%: 0 puntos</p>
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p><b>ÍTEM I:</b> <b>(Máximo 8.00 puntos)</b></p> <p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS.</b></p> <p>De 94.00% hasta 100%: 8 puntos De 90.00% a 93.99%: 4 puntos Menor a 90.00%: 0 puntos</p>
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>10</sup></p>	<p><b>ÍTEM I:</b> <b>(Máximo 2.00 puntos)</b></p> <p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS.</b></p> <p>Porcentaje de aceptabilidad De 90% hasta 100%: 2 puntos De 85% hasta 89%: 1 punto Menor a 80%: 0 punto</p>

<sup>10</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).



## ÍTEM II PAQUETE I:

Producto 1: **MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES**

Producto 2: **MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES**

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).	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:  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$  i= Oferta P <sub>i</sub> = Puntaje de la oferta a evaluar O <sub>i</sub> =Precio i O <sub>m</sub> = Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio  <b>70 puntos</b>

### Importante para la Entidad

*En vista que el objeto de la convocatoria es el suministro de insumos para el Programa del Vaso de Leche, se consideran los siguientes factores de evaluación previstos en el artículo 4 de la Ley N° 27470 y cuya omisión constituye un vicio de nulidad:*

**Puntaje: Hasta 30 puntos**

FACTORES DE EVALUACIÓN	30 puntos
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante Declaración Jurada.	<b>ÍTEM II PAQUETE I:</b> <b>(Máximo 10.00 puntos)</b>  Producto 1: <b>MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</b>  <i>Parámetro N°1 ENERGÍA (en 100g):</i> Mayor a 327.37 Kcal: 2.5 puntos Menor o igual a 327.37 Kcal: 0 puntos  <i>Parámetro N°2 PROTEÍNA (en 100g):</i> Mayor a 8.4g: 2.5 puntos Menor o igual a 8.4g: 0 puntos  Producto 2: <b>MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y</b>





FACTORES DE EVALUACIÓN	30 puntos
	<b>MINERALES</b>  <i>Parámetro N°1 ENERGÍA (en 100g):</i> Mayor a 317.89 Kcal: 2.5 puntos Menor o igual a 317.89 Kcal: 0 puntos  <i>Parámetro N°2 PROTEÍNA (en 100g):</i> Mayor a 8.1g: 2.5 puntos Menor o igual a 8.1g: 0 puntos
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.  Condiciones de Buenas prácticas de manufactura e higiénico sanitarias.  <u>Acreditación:</u>  Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta de carácter oficial en el que deberá estar inmerso el nombre del producto objeto de convocatoria a nombre del fabricante emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a la línea del producto ofertado y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación"; D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos.	<b>ÍTEM II PAQUETE I:</b> <b>(Máximo 10.00 puntos)</b>  Producto 1: <b>MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</b>  De 97% hasta 100%: 5 puntos De 90% hasta 96%: 2.5 puntos Menor a 90%: 0 puntos  Producto 2: <b>MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</b>  De 97% hasta 100%: 5 puntos De 90% hasta 96%: 2.5 puntos Menor a 90%: 0 puntos
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).  Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.	<b>ÍTEM II PAQUETE I:</b> <b>(Máximo 8.00 puntos)</b>  Producto 1: <b>MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</b>  De 94.00% hasta 100%: 4 puntos De 90.00% a 93.99%: 2 puntos Menor a 90.00%: 0 puntos  Producto 2: <b>MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</b>  De 94.00% hasta 100%: 4 puntos De 90.00% a 93.99%: 2 puntos Menor a 90.00%: 0 puntos
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados. <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.  El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos	<b>ÍTEM II PAQUETE I:</b> <b>(Máximo 2.00 puntos)</b>  Producto 1: <b>MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, ARROZ, SOYA, MAÍZ Y AJONJOLÍ FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</b>



FACTORES DE EVALUACIÓN	30 puntos						
de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. <sup>11</sup>	<p>Producto 2: <b>MEZCLA DE HOJUELAS DE MACA, AVENA, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</b></p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <table><tr><td>De 90% hasta 100%:</td><td>2 puntos</td></tr><tr><td>De 85% hasta 89%:</td><td>1 punto</td></tr><tr><td>Menor a 85%:</td><td>0 punto</td></tr></table>	De 90% hasta 100%:	2 puntos	De 85% hasta 89%:	1 punto	Menor a 85%:	0 punto
De 90% hasta 100%:	2 puntos						
De 85% hasta 89%:	1 punto						
Menor a 85%:	0 punto						

#### Importante

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

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



## 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 comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **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*

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





ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

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

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

#### Importante para la Entidad

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

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>15</sup>.*

<sup>15</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>





## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

<sup>17</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

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

<sup>19</sup> Ibídem.

<sup>20</sup> Ibídem.



2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>21</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

<sup>21</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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





### ANEXO N° 3

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



## ANEXO N° 4

### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

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

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

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

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

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

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



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>24</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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



.....  
**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:*

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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





*Incluir o eliminar, según corresponda*



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>27</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>29</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

<sup>31</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO Nº 9

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

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



**Nota para la Entidad**

*En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:*

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

**ANEXO Nº 10**

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

**ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO Nº 11**

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

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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