

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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



		de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

**INSTRUCCIONES DE USO:**

1. 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 sombreadar.
2. La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.



Elaboradas en diciembre 2021  
Modificadas en junio y octubre 2022

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



**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
001-2024-MPSP/CS**

PRIMERA CONVOCATORIA



**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER  
A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE  
DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN PABLO,  
DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN PABLO, DEPARTAMENTO  
DE CAJAMARCA, AÑO FISCAL 2024.**

San Pablo, febrero de 2024.



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*



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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>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.

#### Importante

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



### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica

<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>

de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

#### 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

#### 1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.



### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### Importante

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



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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.

- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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



#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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



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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 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 San Pablo  
RUC N° : 20172446800  
Domicilio legal : Jr. Lima N° 769 – San Pablo  
Teléfono: : 076 - 354075  
Correo electrónico: : [logistica@munisanpablo.gob.pe](mailto:logistica@munisanpablo.gob.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE BIENES: ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN PABLO, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN PABLO, DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA, AÑO FISCAL 2024**, para la atención de 1163 beneficiarios por 306 días calendario.



Item Paquete	Descripción	Unidad	Cantidad Requerida	Presentación final
1	Leche Evaporada Entera de 410 gr.	Tarros	23,260.00	Tarro por 410 g
	Harina precocida de Trigo	Kg	9885.50	Bolsa por 850 g
	Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinoa, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	Kg	19,771.00	Bolsa por 850 g

### EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N°088-2023-MPSP/A**, el 20 de febrero del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS.

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO APLICA.

**1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

**1.8. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en caso de la primera entrega en el plazo de 08 días calendarios luego de firmado el contrato o notificada la orden de compra, para la segunda y demás entregas, se seguirá los siguientes cronogramas de entrega; en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

**LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS**

Nº DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MES DE ATENCIÓN	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR. (Tarro)
PRIMERA	Hasta ocho (8) días de haber suscrito el contrato	Marzo	2326.00
		Abril	2326.00
		Mayo	2326.00
		Junio	2326.00
SEGUNDA	18 de junio del 2024	Julio	2326.00
		Agosto	2326.00
		Septiembre	2326.00
TERCERA	24 de septiembre del 2024	Octubre	2326.00
		Noviembre	2326.00
		Diciembre	2326.00
<b>TOTAL</b>			<b>23,260.00</b>

**HARINA PRECOCIDA DE TRIGO**

Nº DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MES DE ATENCIÓN	HARINA PRECOCIDA DE TRIGO	
			(Bolsas por 850 g)	En Kilogramos
PRIMERA	Hasta ocho (8) días de haber suscrito el contrato	Marzo	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Abril	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Mayo	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Junio	1163.00 bolsas	988.55 Kg
SEGUNDA	18 de junio del 2024	Julio	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Agosto	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Septiembre	1163.00 bolsas	988.55 Kg
TERCERA	24 de septiembre del 2024	Octubre	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Noviembre	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Diciembre	1163.00 bolsas	988.55 Kg
<b>TOTAL</b>			<b>11,630 bolsas</b>	<b>9,885.50 Kg</b>



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

N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MES DE ATENCIÓN	HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	
			(Bolsas por 850 g)	En Kilogramos
PRIMERA	Hasta ocho (8) días de haber suscrito el contrato	Marzo	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
		Abril	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
		Mayo	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
		Junio	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
SEGUNDA	18 de junio del 2024	Julio	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
		Agosto	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
		Septiembre	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
TERCERA	24 de septiembre del 2024	Octubre	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
		Noviembre	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
		Diciembre	2326.00 bolsas	1977.10 Kg.
<b>TOTAL</b>			<b>23,260.00 bolsas</b>	<b>19,771.00 Kg.</b>

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 soles), en la unidad de Caja, luego con el comprobante recabar un ejemplar (impreso) de las bases en la Unidad de Logística de la Municipalidad Provincial de San Pablo, en el horario de 08:00 a 13:00 horas y de 15:00 a 18:00 horas.

**Importante**

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

**BASE LEGAL**

- Ley N° 31953. Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954. Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento, modificado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Directivas del OSCE.
- 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)**
- e) Documentación específica para cada alimento:

<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/>

### LECHE EVAPORADA ENTERA

- 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.

#### 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.*

- 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”.

#### 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.*
- Copia simple y legible del **certificado oficial de inspección del Sistema HACCP**, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido sobre el fabricante y bajo la referencia normativa de mínimo: D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas; R.M. N° 449-2006/MINSA Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas; D.S. N°038-2014-SA Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98 SA, D.S. N° 007- 2017-MINAGRI y el D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modificatoria del reglamento de la leche y productos lácteos.
- Copia simple y legible del **certificado oficial de inspección de condiciones higiénico sanitarias de planta – buenas prácticas de manufactura (BMP)**, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido sobre el fabricante y bajo la referencia normativa de mínimo: D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas; D.S. N°038-2014-SA Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98 SA, D.S. N° 007- 2017- MINAGRI y el D.S. N° 004 – 2022 – MIDAGRI que modificatoria del reglamento de la leche y productos lácteos.
- Declaración Jurada sobre Reposición del Bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en las Bases, obligándose a reemplazar los productos dañados y/o deteriorados o los que presenten deficiencias no detectables o no verificadas durante la recepción de las mismas, debiendo en su caso, reemplazarla en un plazo no mayor de cinco (05) día hábiles de notificado.



- Declaración jurada suscrita por el postor o su representante legal, indicando los tipos de envase y sobre empaque y sus características de resistencia.
- Declaración Jurada, indicando que en el proceso de elaboración, no son tratados con radiaciones, ionizantes, que están exentos de sustancias farmacológicamente activas, y que para su fabricación no se utilizan grasas hidrogenizadas (grasas trans).

**HARINA PRECOCIDA DE TRIGO**  
**HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON**  
**MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**

- 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.

**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.*

- 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".

**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 (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción), según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.*

- Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo: **limpiado y seleccionado de kiwicha, quinua, trigo, y soya; pelado de avena y maca; laminado de avena y molienda de trigo y soya**; en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- Copia simple y legible del **certificado de inspección técnico productiva de planta** a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL 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. N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en los artículos: Artículo 23°.- Selección, clasificación, Artículo 24°.- Proceso de despedrado, Artículo 25°.-Proceso de escarificado, Artículo 26°.-Proceso de eliminación de saponinas, Artículo 27°.-Proceso de secado, Artículo 28° - Proceso de precocción o cocción, Artículo 29°.- Proceso de laminado, y Artículo 30°.- Proceso de molienda de la **Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA**.

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, en atención al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA emitido por DIGESA, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes, o en su defecto con una copia de la Declaración Jurada del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.

- Copia simple y legible del **certificado de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de fábrica y almacenes** a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA, DS N° 038-2014-SA., R.M. N° 451-2006/MINSA y Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el artículo 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de *fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.*

- Copia simple y legible del **certificado de inspección de buenas prácticas de transporte** a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: **D.S. N° 007-98-SA** "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", **RESOLUCION MINISTERIAL No 451-2006/MINSA** "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de *transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudo, deshidratados y precocidos que requieren cocción* indicando las unidades de transporte del fabricante inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.

- Copia simple y legible del **certificado de inspección de luminosidad** a nombre del fabricante; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance del Art. 34° del D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".



Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de *fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción)*

- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales.

#### **Importante**

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

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

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

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- b) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>4</sup>.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

#### **Advertencia**

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

### **2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número

<sup>4</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

- de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
  - e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>6</sup>. **(Anexo N° 11)**
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>8</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

- <sup>5</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>
- <sup>6</sup> 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>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.
- <sup>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- *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>9</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 la oficina de Trámite Documentario de la Municipalidad Provincial de San Pablo, sito en el Jr. Lima N°769 – San Pablo; de lunes a viernes y en días hábiles, en el horario de 08:00 horas a 13:00 horas y 15:00 horas a 17:00 horas.

#### 2.5. ADELANTOS<sup>10</sup>

La entidad no otorgará ningún tipo de adelanto.

#### 2.6. 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:

- Recepción del Área de Almacén.
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Social, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.
- Copia de contrato u orden de compra, de corresponder.

Dicha documentación se debe presentar en Trámite Documentario de la Entidad, sito en Jr. Lima N°769 - San Pablo, en el horario de 08:00 horas a 13:00 horas y 15:00 horas a 17:00 horas.



<sup>9</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

<sup>10</sup> Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA EL PERIODO MARZO A DICIEMBRE DEL AÑO FISCAL 2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN PABLO:

"LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR., HARINA PRECOCIDA DE TRIGO Y HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES"

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de Suministro del Bien Alimenticio "Leche Evaporada Entera de 410 g, Harina Precocida de Trigo y Hojuela de Kiwicha Tostada, Soya Integral, Quinoa, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales", para atender el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de San Pablo, Período Fiscal Marzo a Diciembre 2024.

B. FINALIDAD PÚBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 0 a 6 años, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dicho programa.

C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

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

D. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

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

Descripción	Unidad	Ración / Día
Leche Evaporada Entera de 410 gr.	gr.	26.797 gr.
Harina precocida de Trigo	gr.	27.778 gr.





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



\*Decreto de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres\*

Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinoa, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	gr.	55.556 gr.
---	-----	------------

E. CANTIDAD DE PRODUCTO A ADQUIRIR

LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR.

Descripción	Unidad	Ración (g)	Días	Beneficiarios	Cantidad Requerida (tarros)
Leche Evaporada Entera de 410 gr.	Tarros	26.797	306	1163	23,260.00

N° Tarros =  $(26.797 \text{ g} \times 1,163 \text{ beneficiarios} \times 306 \text{ días} / 410 \text{ g}) = 23,259.67$   
 Por Redondeo N° Tarros = 23,260.00 Tarros

HARINA PRECOCIDA DE TRIGO

Descripción	Unidad	Ración (g)	Días	Beneficiarios	Cantidad Requerida (Kg)
Harina precocida de Trigo	Bolsa	27.778	306	1,163	9,885.50

N° Bolsas =  $(27.778 \text{ g} \times 1,163 \text{ beneficiarios} \times 306 \text{ días}) / 850 = 11,630.09$   
 Por Redondeo N° bolsas = 11,630.00 bolsas por 850 g

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

Descripción	Unidad	Ración (g)	Días	Beneficiarios	Cantidad Requerida (Kg)
Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinoa, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	Bolsa	55.556	306	1,163	19,771.00

N° Kg =  $(55.556 \text{ g} \times 1,163 \text{ beneficiarios} \times 306 \text{ días}) / 1000 = 19,771.16$

Por Redondeo N° Kg = 19,771.00 Kg

Por Redondeo N° bolsas =  $19,771.00 / 850 \text{ g} = 23,260 \text{ bolsas por } 850 \text{ g}$



*[Handwritten signature]*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

F. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LA RACION

a) FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DIARIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

La ración está compuesta de LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR., HARINA PRECOCIDA DE TRIGO Y HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES, los cuales deben estar contenidos en una ración de 250 cc para los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche. Todos los aditivos alimentarios utilizados en estos productos y los niveles máximos permitidos se sustentarán en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y la Legislación Nacional.

La ración diaria es de 110.131 gr. Deberá contener los valores mínimos nutricionales exigidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002 SA/DM, y cuya mezcla deberá estar integrada por los siguientes:

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	14.816	1.971	7.882	0.593	5.334	9.127	36.507
A 59	Quinua, hojuelas de	8.000	1.112	4.448	0.592	5.328	5.048	20.192
A 65	Trigo, harina tostada de (Machica)	27.778	2.194	8.778	0.333	3	21.445	85.778
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	23.000	3.082	12.328	1.863	16.767	15.64	62.56
D 9	Aceite vegetal de soya	1.500	0	0	1.5	13.5	0	0
T 75	Frejol soya, harina integral tostada	4.000	1.62	6.48	0.936	8.424	0.956	3.824
U 14	Maca, almidón	2.000	0.12	0.49	0.02	0.22	1.6	6.41
	Leche Evaporada Entera (D.S.N° 004-2022-MIDAGRI)	26.797	1.608	6.431	1.742	15.676	2.465	9.861
	Fosfato Tricálcico	2.120						
	Mix Vitaminico	0.120						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL	110.131	11.707	46.828	7.579	68.211	56.281	225.124
ENERGÍA TOTAL (Kcal)	340.163	46.828		68.211		225.124	
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA		13.77%		20.05%		66.18%	
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM		12-15%		20-25%		60-68%	

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM  
 Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017  
 Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)

\* Decreto Supremo N° 034 2022 MIDAGRI. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007 2017-MINAGRI

b) Distribución energética y requerimiento mínimo de energía por Ración/día





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Ración diaria	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Energía (Kcal)
Porcentaje de distribución energética (%)	13.77 %	20.05 %	66.18 %	340.163 kcal

Según R.M. N° 711-2002-SA-DM	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Energía (Kcal)
Porcentaje de distribución energética (%)	12-15	20-25	60-68	Min. 207

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

Deberá estar en concordancia con lo establecido por la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, Directiva de Valores Nutricionales Mínimos de la Ración Alimentaria Diaria del PVL.

VITAMINAS	Ración/día a entregar		Base Legal Referente: RM N° 711-2002-SA/DM
	26.797gr. de Leche Evaporada Entera de 410 gr.	55.556 gr. de Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	
Vitamina A – µg de retinol	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C – mg	0	Min. 41,5	Min. 41,5
Tiamina – mg	0	Min. 0,45	Min. 0,45
Riboflavina – mg	0	Min. 0,49	Min. 0,49
Vitamina B6 – mg	0	Min. 0,60	Min. 0,60
Vitamina B12 –µg	0	Min. 0,46	Min. 0,46
Niacina – mg	0	Min. 5,85	Min. 5,85
Ácido Fólico –µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25

MINERALES	Ración/día a entregar		Base Legal Referente: RM N° 711-2002-SA/DM
	26.797gr. de Leche Evaporada Entera de 410 gr.	55.556 gr. de Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	
Hierro – mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - Ug	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio – mg	0	Min. 465.00	Min. 465.00
Fósforo – mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00



*[Handwritten signature]*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Zinc -- mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00
------------	---	-----------	-----------

NOTA: EL CONTENIDO DE MICRONUTRIENTES (FOSFATO TRICALCICO Y MIX VITAMINICO) ES CONSIDERADA PARA: HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES

**G. FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO**

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

**LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR.**

**1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

**REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

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

**REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS**

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa (g/100 g)	Mín. 6,5
Proteína (g/100 g)	Mín. 6,0
Peso Neto (g/100 g)	Mín. 410 gr
Energía (Kcal/100 g)	Mín. 119.30 Kcal.

**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

Nota 2 Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el mismo 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 ADHA o por normas internacionales

La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología



*[Handwritten signature]*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

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.

**Contaminantes**

Los límites máximos permitidos de contaminantes en la leche evaporada serán determinados según lo establecido en el artículo 7 del D. S. N° 007-2017-MINAGRI.

**2. PRESENTACIÓN**

**a.- Envases**

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

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

**b.- Embalaje**

Cajas de cartón de 48 envases por 410 g

**c.- Rotulado.**

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 – para "Alimentos Envasados, Etiquetado" (7ma edición)" y la NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos: Además, debe contener la siguiente información:

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

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

Asimismo, llevará impreso el siguiente texto:

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





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

3. VIDA ÚTIL

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

4. 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 Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

5. CERTIFICACIÓN

Obligatoria

El Proveedor entregará el Lote del Producto con su respectivo Certificado de Calidad en original y/o copia simple que incluyan análisis físico – Químico, Microbiológico y Organoléptico emitido por un Laboratorio Acreditado por INACAL o un Laboratorio competente a nombre del Fabricante del Producto por cada lote que ingrese al almacén.

El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S- 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal.

6. PLAZO CONTRACTUAL

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

REGISTRO SANITARIO

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

8. SANEAMIENTO AMBIENTAL

Las fábricas en donde se procesa los productos destinados a programas sociales, deben contar con los respectivos certificados de saneamiento ambiental, los mismos que acrediten las actividades de Fumigación, Desinfección, Desinsectación y Desratización de las Plantas y





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Almacenes. En caso que el postor sea fabricante, bastará con que cuente con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá contar con ambos certificados. Asimismo, en caso de los distribuidores que almacenan el producto ofertado, deberán contar con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá contar con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación de la planta a nombre del fabricante. Para cumplir esta especificación técnica el postor debe presentar el Certificado respectivo.

9. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIA

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

10. NORMAS TÉCNICAS

- NTP ISO 707:1998 TITULO: LECHE Y DERIVADOS LACTEOS. Lineamientos para el muestreo. 1a. ed. 58 p.
- NTP 202.001:2010. TÍTULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Requisitos. 5a. ed. 8 p. Establece los requisitos de la leche cruda.
- NTP 202.007:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de la densidad relativa. Método de arbitraje. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.008:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de la densidad relativa. Método usual. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.012:2008 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche. Ensayo de determinación de ceniza total. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.014:2004 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de reductasa o ensayo de azul de metileno. 3a. ed. 3 p.
- NTP 202.016:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación del índice de refracción del suero de la leche (proceso de Ackerman). 2a. ed. 6 p.
- NTP 202.017:2008 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche. Ensayo de impurezas macroscópicas. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.028:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de materia grasa. Técnica de Gerber. 2a. ed. 3 p.



*[Handwritten signature]*



*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

- NTP 202.030:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayos preliminares: ebullición, alcohol y alizarol. 2a. ed. 4 p.
- NTP 202.183:1998 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Recuento de bacterias y coliformes. Métodos de la película rehidratable seca. Placa para recuento de aerobios petrifilm y placa para recuento de coliformes petrifilm. 1a. ed. 4 p.

11. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

12. CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Nº DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MES DE ATENCIÓN	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR. (Tarro)
Primera	Hasta ocho (8) días de haber suscrito el contrato	Marzo	2326.00
		Abril	2326.00
		Mayo	2326.00
		Junio	2326.00
Segunda	18 de junio 2024	Julio	2326.00
		Agosto	2326.00
		Septiembre	2326.00
Tercera	24 setiembre 2024	Octubre	2326.00
		Noviembre	2326.00
		Diciembre	2326.00
TOTAL			23,260.00

13. PREPARACIÓN

- ✓ En 3 litros de agua fría hervida adicionar 2 bolsas de 850 g de Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales, y una bolsa de 850 g de la Harina Precocida de Trigo hasta formar una mezcla.
- ✓ Poner a hervir 3.00 litros de agua o según la consistencia final deseada, y cuando comience a hervir, añadir la solución
- ✓ Recordar siempre la cocción es mejor a fuego lento.
- ✓ Cocinar durante diez (10) minutos como mínimo, después de que el agua comience a hervir, agregue azúcar al gusto; luego añada 2.00 tarro de Leche Evaporada.



*[Handwritten signature]*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

- ✓ Bajar del fuego, dejar enfriar, y servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

HARINA PRECOCIDA DE TRIGO

1. DEFINICIÓN

Es un producto precocido de harina de trigo tostada, que proviene de insumos limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.

Este es un producto especialmente diseñado para complementar parte del requerimiento nutricional de los niños; es un producto que conjuntamente con los otros alimentos que conforman la ración dan cumplimiento a los "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa Vaso de Leche" tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA).

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. REQUISITOS FÍSICO – QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 7.90 %
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 1.20 %
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 351.20 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.00 %
Fibra (g / 100 g de producto)	Máximo 3.50 %
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0.20
Saponina	Ausente

2.2. REQUISITOS FÍSICO – SENSORIALES

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





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Aspecto	En Harina
---------	-----------

2.3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

DONDE:

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

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ENVASE

- Presentación: Bolsa de 850 g.
- Bolsas de polietileno de alta/baja densidad color y espesor determinado.
- Sacos de polipropileno de primer uso revestido con polietileno espesor determinado biodegradable o no, para empacar de 40 a 100 unidades o bolsas hasta completar pesos de máximo 50 kg.
- Tener en cuenta en la etiqueta de presentación del producto lo siguiente:
  - Tipo y marca del producto con Logotipo Registrado
  - Ingredientes e información nutricional del contenido del producto
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de Lote.
  - Periodo de vida útil del producto (05 meses como mínimo de la fecha de entrega)
  - Número de Código del Registro Sanitario y Registro Sanitario



*[Handwritten signature]*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

- Instrucciones para preparar el producto y otros exigidos por ley.
- Nombre o razón social del proveedor.
- En el envase debe estar impresa con letras resaltadas, la denominación "PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCION GRATUITA-PROGRAMA VASO DE LECHE-LEY 24059".
- El proveedor que obtenga la Buena Pro del Producto Alimenticio abastecerá el producto referido en envases permitidos para el mismo; el envase permitirá mantener su composición sin alteraciones en condiciones normales (sin refrigerar), según las exigencias del envasado para alimentos de consumo NTP 209.038:1994.
- La Municipalidad se reserva de rechazar la entrega del producto alimenticio que presente bolsas abiertas o mal selladas, deben llegar limpias, intactas, secas y sin olores y otras características físicas no aceptables.
- Vida Útil: 05 meses en condiciones normales como mínimo a partir de su fabricación.
- Condiciones de Almacenamiento: En un Ambiente ventilado, bajo techo, fuera del alcance de los rayos UV, y a temperatura Máxima de 25 °C.
- Requisitos Físicos del transporte de Entrega: Limpio, exento de materiales extraños (óxidos, desperdicios de animales, insectos. Debe contar con toldo o lona o techo de protección.

Además debe el proveedor tener en cuenta que el alimento transportado no debe estar en contacto con otros productos.

4. CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Nº DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MES DE ATENCIÓN	HARINA PRECOCIDA DE TRIGO	
			(bolsas por 850 g)	En Kilogramos
Primera	Hasta ocho (8) días de haber suscrito el contrato	Marzo	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Abril	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Mayo	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Junio	1163.00 bolsas	988.55 Kg
Segunda	18 de junio 2024	Julio	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Agosto	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Septiembre	1163.00 bolsas	988.55 Kg
Tercera	24 setiembre 2024	Octubre	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Noviembre	1163.00 bolsas	988.55 Kg
		Diciembre	1163.00 bolsas	988.55 Kg
TOTAL			11,630.00 bolsas	9,885.50 Kg



*[Handwritten signature]*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Los bienes serán entregados en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de San Pablo.

La finalidad pública de la presente contratación es cumplir con los dispositivos legales vigentes que regula en Programa Social del Vaso de Leche y disminuir los indicadores de desnutrición en la población en especial de la niñez.

La presente contratación corresponde a un contrato de suministro, entendiéndose este a entregas periódicas de acuerdo al cronograma estructurado.

5. TRANSPORTE Y SEGUROS

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 Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA), como el artículo 36° de la 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, Aprobada el 17 de mayo de 2006

6. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

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





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

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

**NORMAS TÉCNICAS**

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

7. VISITA Y MUESTRAS

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

8. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

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

9. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No habrá prestaciones accesorias

10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

- Documento que acredite el poder vigente del representante legal, apoderado o mandatario que rubrica la oferta.
- Promesa formal de consorcio con firmas legalizadas de ser el caso.
- Registro Sanitario del producto.

11. FÓRMULA DE REAJUSTE

No habrá reajuste de precios.

12. ADELANTOS

No habrá adelantos

15 PREPARACIÓN

- ✓ En 3 litros de agua fría hervida adicionar 2 bolsas de 850 g de Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinua, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales, y una bolsa de 850 g de la Harina Precocida de Trigo hasta formar una mezcla.
- ✓ Poner a hervir 3.00 litros de agua o según la consistencia final deseada, y cuando comience a hervir, añadir la solución





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

- ✓ Recordar siempre la cocción es mejor a fuego lento.
- ✓ Cocinar durante diez (10) minutos como mínimo, después de que el agua comience a hervir, agregue azúcar al gusto; luego añada 2.00 tarro de Leche Evaporada.
- ✓ Bajar del fuego, dejar enfriar, y servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

16 FORMA DE PAGO

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción.

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

i. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No corresponde

ii. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD

No corresponde

iii. SUBCONTRATACIÓN

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

iv. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

NORMATIVA ESPECIFICA

- Ley N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- Ley N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control.

- LEY N° 31782. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, para precisar el procedimiento del beneficio de dicho programa.

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

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

1. DEFINICIÓN

Es un producto precocido de Hojuela de Kiwicha tostada, Hojuela de Quinua, Harina de Soya integral, Almidón de Maca, Hojuela de Avena, Aceite Vegetal fortificada con Fosfato Tricálcico y premix vitamínico, que proviene de insumos limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable a cuya mezcla final se le adicionará fortificantes (fosfato tricálcico y Mix Vitamínico).

Este es un producto especialmente diseñado para cubrir la mayor parte del requerimiento nutricional de los niños, a los que se adiciona fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes; es un producto que conjuntamente con los otros alimentos que conforman la ración dan cumplimiento a los "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa Vaso de Leche" tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA).

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1 REQUISITOS FISICO – QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 14.23 %
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 9.91 %
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 379.194 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.00 %
Fibra (g / 100 g de producto)	Máximo 3.50 %





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0.20
Saponina	Ausente

2.2 REQUISITOS FÍSICO – SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	REQUERIDO
Sabor	Agradable propio del producto.
Color	Blanco amarillento, característico
Olor	Sui géneris de los productos.
Consistencia	Producto seco.
Aspecto	En Hojuelas.

2.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

DONDE:

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

4.4 REQUISITO DE MICRONUTRIENTES

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

Deberá estar en concordancia con lo establecido por la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, Directiva de Valores Nutricionales Mínimos de la Ración Alimentaria Diaria del PVL

- b) *Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día*



*[Handwritten signature]*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Deberá estar en concordancia con lo establecido por la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, Directiva de Valores Nutricionales Mínimos de la Ración Alimentaria Diaria del PVL.

VITAMINAS	Ración/día a entregar		Base Legal Referente: RM N° 711-2002-SA/DM
	26.797gr. de Leche Evaporada Entera de 410 gr.	55.556 gr. de Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinoa, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	
Vitamina A – µg de retinol	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C – mg	0	Min. 41,5	Min. 41,5
Tiamina – mg	0	Min. 0,45	Min. 0,45
Riboflavina – mg	0	Min. 0,49	Min. 0,49
Vitamina B6 – mg	0	Min. 0,60	Min. 0,60
Vitamina B12 – µg	0	Min. 0,46	Min. 0,46
Niacina – mg	0	Min. 5,85	Min. 5,85
Ácido Fólico – µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25

MINERALES	Ración/día a entregar		Base Legal Referente: RM N° 711-2002-SA/DM
	26.797gr. de Leche Evaporada Entera de 410 gr.	55.556 gr. de Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinoa, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales	
Hierro – mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - Ug	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio – mg	0	Min. 465.00	Min. 465.00
Fósforo – mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc – mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00

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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017  
Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2009 + Actualización 2013).

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ENVASE

- Presentación: Bolsa de 850 g.
- Envase inmediato: Bolsa de bilaminados (bopp polipropileno con un espesor mínimo de 40 micras y polietileno transparente con un espesor mínimo de 60 micras) de 50 g hasta 2.0 kg, sellado hermético al calor, con adecuado vacío.





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decreto de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

- Envase mediano: saco (empaquete) o saco secundario de polipropileno blanco laminado microperforado, fuelle, válvula y basta en la boca, protección luz u.v. con polietileno (p.e) mínimo espesor de 2.0 milésimas de pulgada para empacar o cubrir desde 40 a 100 unidades o bolsas hasta completar pesos de 40 a 50 kg
- Tener en cuenta en la etiqueta de presentación del producto lo siguiente:
  - Tipo y marca del producto con Logotipo Registrado
  - Ingredientes e información nutricional del contenido del producto
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de Lote.
  - Periodo de vida útil del producto (05 meses como mínimo de la fecha de entrega)
  - Número de Código del Registro Sanitario y Registro Sanitario
  - Instrucciones para preparar el producto y otros exigidos por ley.
  - Nombre o razón social del proveedor.
  - En el envase debe estar impresa con letras resaltadas, la denominación "PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCION GRATUITA-PROGRAMA VASO DE LECHE-LEY 24059".
  - El proveedor que obtenga la Buena Pro del Producto Alimenticio abastecerá el producto referido en envases permitidos para el mismo; el envase permitirá mantener su composición sin alteraciones en condiciones normales (sin refrigerar), según las exigencias del envasado para alimentos de consumo NTP 209.038:1994.
  - La Municipalidad se reserva de rechazar la entrega del producto alimenticio que presente bolsas abiertas o mal selladas, deben llegar limpias, intactas, secas y sin olores y otras características físicas no aceptables.
  - Vida Útil: 05 meses en condiciones normales como mínimo a partir de su fabricación.
  - Condiciones de Almacenamiento: En un Ambiente ventilado, bajo techo, fuera del alcance de los rayos UV, y a temperatura Máxima de 25 °C.
  - Requisitos Físicos del Transporte de Entrega: Limpio, exento de materiales extraños (óxidos, desperdicios de animales, insectos. Debe contar con toldo o lona o techo de protección.

Además debe el proveedor tener en cuenta que el alimento transportado no debe estar en contacto con otros productos.

4. CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Nº DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MES DE ATENCIÓN	HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	
			(bolsas por 850 g)	En Kilogramos
Primera	Hasta ocho (8) días de	Marzo	2326.00 bolsas	1977.10 Kg





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

	haber suscrito el contrato	Abril	2326.00 bolsas	1977.10 Kg
		Mayo	2326.00 bolsas	1977.10 Kg
		Junio	2326.00 bolsas	1977.10 Kg
Segunda	18 de junio 2024	Julio	2326.00 bolsas	1977.10 Kg
		Agosto	2326.00 bolsas	1977.10 Kg
		Septiembre	2326.00 bolsas	1977.10 Kg
Tercera	24 setiembre 2024	Octubre	2326.00 bolsas	1977.10 Kg
		Noviembre	2326.00 bolsas	1977.10 Kg
		Diciembre	2326.00 bolsas	1977.10 Kg
<b>TOTAL</b>			<b>23,260.00 bolsas</b>	<b>19,771.00 Kg</b>

Los bienes serán entregados en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de San Pablo.

La finalidad pública de la presente contratación es cumplir con los dispositivos legales vigentes que regula en Programa Social del Vaso de Leche y disminuir los indicadores de desnutrición en la población en especial de la niñez.

La presente contratación corresponde a un contrato de suministro, entendiéndose este a entregas periódicas de acuerdo al cronograma estructurado.

**5. TRANSPORTE Y SEGUROS**

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

**6. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS**

- Ley N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- Ley N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



*[Handwritten signature]*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

- Decreto Supremo N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
  - NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de Mayo de 2006.
  - Modifican artículo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales". RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 860-2007/MINSA.
  - "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.
  - Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"
- NORMAS TÉCNICAS**  
Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado

7. VISITA Y MUESTRAS

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

8. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

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

9. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No habrá prestaciones accesorias

10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

- Documento que acredite el poder vigente del representante legal, apoderado o mandatario que rubrica la oferta.
- Promesa formal de consorcio con firmas legalizadas de ser el caso.
- Registro Sanitario del producto.

11. FÓRMULA DE REAJUSTE



*[Handwritten signature]*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

No habrá reajuste de precios.

12. ADELANTOS

No habrá adelantos

15. PREPARACIÓN

- ✓ En 3 litros de agua fría hervida adicionar 2 bolsas de 850 g de Hojuela de Kiwicha tostada, Soya Integral, Quinoa, Avena con Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales, y una bolsa de 850 g de la Harina Precocida de Trigo hasta formar una mezcla.
- ✓ Poner a hervir 3.00 litros de agua o según la consistencia final deseada, y cuando comience a hervir, añadir la solución
- ✓ Recordar siempre la cocción es mejor a fuego lento.
- ✓ Cocinar durante diez (10) minutos como mínimo, después de que el agua comience a hervir, agregue azúcar al gusto; luego añada 2.00 tarro de Leche Evaporada.
- ✓ Bajar del fuego, dejar enfriar, y servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

16. FORMA DE PAGO

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción.

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

17. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No corresponde

18. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD

No corresponde

19. SUBCONTRATACIÓN

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

20. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

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

21. **NORMATIVA ESPECIFICA**

- Ley N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- Ley N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control.
- LEY N° 31782. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, para precisar el procedimiento del beneficio de dicho programa.
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

**Importante**

*Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, las cuales deben ser acreditadas documentalmente, la Entidad incorpora los requisitos de calificación que se extraen de las especificaciones técnicas, no pudiendo incluirse requisitos adicionales a los previstos en las mismas, las cuales son los siguientes:*

22. **REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL POSTOR**

El postor deberá acreditar los siguientes requisitos:

**LECHE EVAPORADA ENTERA**

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

*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*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.

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

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

- c) Copia simple y legible del *certificado oficial de inspección del Sistema HACCP*, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido sobre el fabricante y bajo la referencia normativa de mínimo: D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas; R.M. N° 449-2006/MINSA Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas; D.S. N°038-2014-SA Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98 SA, D.S. N° 007- 2017-MINAGRI y el D.S. N° 004- 2022-MIDAGRI que modificatoria del reglamento de la leche y productos lácteos.

- d) Copia simple y legible del *certificado oficial de inspección de condiciones higiénico sanitarias de planta – buenas prácticas de manufactura (BMP)*, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido sobre el fabricante y bajo la referencia normativa de mínimo: D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas; D.S. N°038-2014-SA Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98 SA, D.S. N° 007- 2017- MINAGRI y el D.S. N° 004 – 2022 – MIDAGRI que modificatoria del reglamento de la leche y productos lácteos.

- e) Declaración Jurada sobre Reposición del Bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en las Bases, obligándose a reemplazar los productos dañados y/o deteriorados o los que presenten deficiencias no detectables o no verificadas durante la recepción de las mismas, debiendo en su caso, reemplazarla en un plazo no mayor de cinco (05) día hábiles de notificado.

- f) Declaración jurada suscrita por el postor o su representante legal, indicando los tipos de envase y sobre empaque y sus características de resistencia.

- g) Declaración Jurada, indicando que en el proceso de elaboración, no son tratados con radiaciones, ionizantes, que están exentos de sustancias farmacológicamente activas, y que para su fabricación no se utilizan grasas hidrogenizadas (grasas trans).





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenia de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

HARINA PRECOCIDA DE TRIGO  
HOJUELA DE KIWICHA TOSTADA, SOYA INTEGRAL, QUINUA, AVENA CON MACA ENRIQUECIDA  
CON VITAMINAS Y MINERALES

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, concordante con las características de envase primario y secundario del alimento requerido, 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.

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

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

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 (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción), según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449 2006/MINSA.

Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo: *limpiado y seleccionado de kiwicha, quinua, trigo, y soya; pelado de avena y maca; laminado de avena y molienda de trigo y soya*; en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

- d) Copia simple y legible del certificado de inspección técnico productiva de planta a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL 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. N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



\*Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres\*

Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en los artículos: Artículo 23º.- Selección, clasificación, Artículo 24º.- Proceso de despedrado, Artículo 25º.-Proceso de escarificado, Artículo 26º.-Proceso de eliminación de saponinas, Artículo 27º.-Proceso de secado, Artículo 28º - Proceso de precocción o cocción, Artículo 29º.- Proceso de laminado, y Artículo 30º.- Proceso de molienda de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, en atención al Oficio N° 9853 2007/DG/DIGESA emitido por DIGESA, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes, o en su defecto con una copia de la Declaración Jurada del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.

- e) Copia simple y legible del certificado de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de fábrica y almacenes a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA, DS N° 038-2014-SA., R.M. N° 451-2006/MINSA y Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el artículo 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de *fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.*

- f) Copia simple y legible del certificado de inspección de buenas prácticas de transporte a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", RESOLUCION MINISTERIAL No 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudo, deshidratados y precocidos que requieren cocción indicando las unidades de transporte del fabricante inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.

- g) Copia simple y legible del certificado de inspección de luminosidad a nombre del fabricante; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance del Art. 34° del D.S. N° 007 98 SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de *fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos*





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decreto de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

que requieren cocción)

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN PARA LOS PRODUCTOS

A.	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150,000.00 (ciento cincuenta mil con 00/100 Soles), para cada bien requerido; 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 contarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 17,000.00 (Diecisiete mil con 00/100 Soles) para cada bien requerido; 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 contarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p><u>Se consideran bienes similares a los siguientes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <u>Leche evaporada entera en tarro:</u> Leche evaporada modificada, leche fluidizada UHT, leche evaporada chocolatada.</li><li>- <u>Harina precocida de trigo</u></li></ul> <p><u>Hojuela de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales</u></p> <p>A todos los productos elaborados a base de granos y otros, cuya presentación final fue en hojuelas, en harinas o sus mezclas; que pertenecen a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola</p>
----	--



*[Handwritten signature]*



*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

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 contará 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".*



*[Handwritten signature]*



*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Decreto de Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

PROTOCOLO SANITARIO DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa Vaso de Leche podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número de personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

A. Objetivos Generales

- ✓ Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir el proveedor del Programa Vaso de Leche con el fin de proteger la salud del personal y beneficiarios frente al riesgo del contagio del COVID-19.
- ✓ Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención, y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

B. Alcance

Aplica a todo el personal involucrado en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa del Vaso de la Municipalidad Provincial de San Pablo.

B.1 Estiba en almacén del proveedor

Previo a la carga y descarga de los alimentos en el/los vehículos, el Contratista deberá desinfectar todo el interior con solución de 20 ml (equivalente a 4 cucharadas pequeñas) de lejía comercial (cloro al 5%) por cada 1 litro de agua.

Operación.

Previo a la manipulación de los alimentos y/o carga - descarga de sacos, el personal deberá realizar lavado de manos con agua y jabón por 20 segundos como mínimo, secarse las manos con toalla desechable; asimismo, el proceso deberá respetar por lo menos el distanciamiento de 1.5 metros entre todas las personas que se ubiquen en los puntos de distribución de los alimentos.

Muy importante: El contratista, deberá asegurar que ninguno de los manipuladores de los bienes se encuentre enfermo ni presentar signos y síntomas asociados al COVID-19 como tos seca, fiebre, cansancio y malestar general y/o dificultad respiratoria.

Si el Programa Vaso de Leche, identifica signos o síntomas de enfermedad en los manipuladores, suspende las labores del manipulador o estibador.

Indumentaria

Durante la carga y descarga de los productos a entregar, el personal deberá presentarse, aseado y con la siguiente indumentaria:

- ✓ Pantalón





*Municipalidad Provincial de San Pablo*  
**GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**  
**SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA**



"Derecho de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

- ✓ Polo manga larga
- ✓ Mameluco de bioseguridad
- ✓ Guantes y toca para el cabello o gorro (descartable o de tela)
- ✓ Mascarilla quirúrgica o que cubran boca y nariz y con la protección requerida frente al virus que ocasiona el COVID-19
- ✓ Zapato cerrado y/o bota.

**B.2 Recepción de los Insumos Alimenticios Entregados por el Proveedor**

Se solicitará que el personal que hace entrega de los Insumos Alimenticios se encuentren en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y/o adultos mayores.

Las personas que hacen entrega de los insumos deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeables color blanco, mascarillas y guantes, y además guardar las distancias establecidas.

Previo a la entrega de los Insumos Alimenticios debe realizarse el lavado de manos (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

Antes de la recepción considerar lo siguiente:

- Verificar que el vehículo que transporte este limpio y desinfectado (cuente con el certificado de fumigación correspondiente)
- Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los insumos alimenticios al almacén.
- Verificar la higiene de las cajas y/o sacos.
- Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

**C. Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad**

El MINSA a través de sus órganos descentralizados, brindará asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.

La Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.

**ACTA DE APROBACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS QUE SE DISTRIBUIRÁN EN EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2024**

Siendo las 3.00 pm del día 05 de febrero del año 2024, reunidos en las Instalaciones del Auditorium Municipal de la Municipalidad Provincial de San Pablo, los miembros del Comité de Administración del Programa Vaso de Leche, reconocido mediante Resolución de Alcaldía N°062-2020-MPSP/A, y en concordancia con sus funciones y facultades conferidas de acuerdo a la LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche y su modificatoria, LEY N° 27712, dan inicio a la Reunión orientada a elegir los productos alimentarios que serán distribuidos por la Municipalidad en el marco del Programa Vaso de Leche a los usuarios beneficiarios del mismo, para el año 2024.

**Desarrollo:**

**Primero:** La Subgerente de Programas Sociales y Demuna hace una presentación de la propuesta basada en los productos distribuidos el año 2024 y las escalas nutricionales establecidas por las normas enfocadas en el programa, tales como:

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

Y en concordancia con la normativa presenta la siguiente propuesta para el año 2024:

<b>Productos</b>	Leche Evaporada.
	Harina precocida de Trigo.
	Hojuela de kiwicha tostada soya integral quinua avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales.

Composición de acuerdo a los valores de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	14.816	1.971	7.882	0.593	5.334	9.127	36.507
A 59	Quinua, hojuelas de	8.000	1.112	4.448	0.592	5.328	5.048	20.192
A 65	Trigo, harina tostada de (Machica)	27.778	2.194	8.778	0.333	3.000	21.445	85.778
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	23.000	3.082	12.328	1.863	16.767	15.640	62.560
D 9	Aceite vegetal de soya	1.500	0.00	0.00	1.50	13.50	0.00	0.00
T 76	Frojol soya, harina integral tostada	4.000	1.620	6.480	0.936	8.424	0.956	3.824



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN PABLO  
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°001-2024-MPSP/CS – PRIMERA CONVOCATORIA

U	14	Maca, almidón	2.000	0.12	0.49	0.02	0.22	1.60	6.41
		Leche Evaporada Entera (D.S.N° 004-2022-MIDAGRI)	26.797	1.608	6.431	1.742	15.676	2.465	9.881
		Fosfato Tricálcico	2.120						
		Mix Vitaminico	0.120						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD	PROTEÍNAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
	(g)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL	110.13	11.709	46.835	7.583	68.245	56.283	225.130
ENERGÍA TOTAL (Kcal)	340.21		46.835		68.245		225.130
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA			13.77%		20.06%		66.17%
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			12-15%		20-25%		60-68%

Así mismo se procedió a informar que para el año 2024 hay un aproximado de 1163 beneficiarios entre primera y segunda prioridad y así mismo primero se establecería la ración de primera prioridad y a partir de ello se distribuirá a la segunda prioridad.

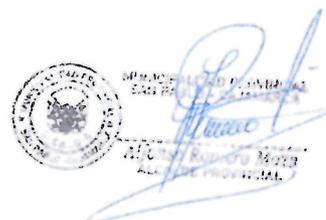
Segundo: Los miembros del comité revisan los valores presentados, para ver si estos se encuentran en los estándares establecidos por las normas técnicas vigentes y así lo corroboran.

Tercero: Los miembros del Comité de Administración del Vaso de leche en uso de sus facultades y atribuciones proceden aprobar la propuesta presentada y a la vez se comprometen a realizar el seguimiento y control del mencionado programa con la finalidad de lograr los objetivos establecidos y hacer una correcta administración del mismo.

Siendo las 5:30 pm del mismo día se procede a dar por culminada la reunión con las palabras del Sr. Alfonso Romero Moza quien preside el comité de Administración del Vaso de Leche y a continuación se procede a firmar el acta en señal de aprobación de la ración alimentaria del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de San Pablo para el año 2024.



*Carol Estefanía Merino Cerna*  
 SUB GERENTE DE PROGRAMAS SOCIALES Y DEMUNA  
 45520398





Gobierno Regional Cajamarca  
Dirección Regional de Salud  
Red de Salud San Pablo



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”.

OFICIO N° 31 - 2024-GR.CAJ.DRS/RED VII-SP/SA

San Pablo, 05 de Febrero del 2024

SEÑOR:  
ALFONSO ROMERO MOZA  
ALCALDE DE LA PROVINCIA DE SAN PABLO.



Presente:

ASUNTO : FORMULACION TEORICA DE LA RELACION PARA EL PVL – 2024

Me es grato dirigirme a su despacho para saludarle cordialmente, al mismo tiempo informarle en mi condición de representante del sector Salud pongo a su consideración la siguiente formulación teórica de la ración para atender el Programa del Vaso de Leche, las mismas que han sido elaborada a partir de los insumos aprobados por las Organizaciones Sociales de Base.

Agradeciendo por anticipado la atención que brinde al presente y sin otro particular me suscribo a Ud. no sin antes reiterarle las muestras de mi especial consideración y estima.

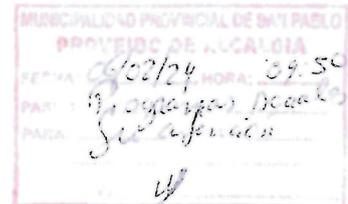
Atentamente.



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD  
RED DE SALUD SAN PABLO

Dig. Obst. Nilda Della Sánchez Vega  
DIRECTORA

NDSV/geam  
C. c/ - archivo





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
RED DE SALUD SAN PABLO

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



**INFORME N°04 – 2024/GR-CAJ./DIRESA-CAJ./R-SP/ESANS**

A: MG. OBSTA. NILDA DELIA SÁNCHEZ VEGA  
Directora de la Red de Servicios San Pablo

DE: LIC. ROXANA JOSELYN FLORES CARRASCO  
REPRESENTANTE DE ESANS RED DE SALUD SAN PABLO

ASUNTO: FORMULACIÓN TEÓRICA DE LA RACIÓN PARA EL PVL – 2024

FECHA: 05 de febrero de 2024

REF: ACTA DE APROBACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS DEL VASO DE LECHE - 2024.

De mi especial consideración.

Tengo a bien dirigirme a usted con la finalidad de saludarlo cordialmente y a la vez en mi condición de representante del sector salud pongo a su consideración la siguiente formulación teórica de la ración para atender el Programa del Vaso de Leche, las mismas que han sido elaborada a partir de los insumos aprobados por las Organizaciones Sociales de Base.

1. ANALISIS

Tomando en cuenta los ingredientes propuestos por las Organizaciones Sociales de Base y empleando las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos – CENAN (2009 actualizada al 2018), consignadas en el aplicativo en Excel elaborado por el MINSA, se pone en consideración la siguiente formulación:

FORMULACIÓN

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD	PROTEÍNAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	14.816	1.971	7.862	0.593	5.334	9.127	36.507
A 59	Quinua, hojuelas de	8.000	1.112	4.448	0.592	5.328	5.048	20.192
A 65	Trigo, harina tostada de (Machica)	27.778	2.194	8.778	0.333	3	21.445	85.778
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	23.000	3.082	12.328	1.863	16.767	15.64	62.56
D 9	Aceite vegetal de soya	1.500	0	0	1.5	13.5	0	0
T 75	Frejol soya, harina integral tostada	4.000	1.62	6.48	0.936	8.424	0.956	3.924
U 14	Maca, almidón	2.000	0.12	0.49	0.02	0.22	1.6	6.41
	Leche Evaporada Entera (D.S.N° 004-2022-MIDAGRI)	26.797	1.608	6.431	1.742	15.676	2.465	9.861
	Fosfato Tricálcico	2.120						
	Mix Vitamínico	0.120						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL	110.131	11.707	46.828	7.579	68.211	56.281	225.124
ENERGÍA TOTAL (Kcal)	340.163		46.828		68.211		225.124
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA			13.77%		20.05%		66.18%
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			12-15%		20-25%		60-68%

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM  
Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017  
Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)  
\* 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



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
RED DE SALUD SAN PABLO



*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"*

II. CONCLUSIONES

La ración propuesta cumple con los siguientes requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM:

- a) Energía mínima: satisface el requisito de energía mínimo establecido (207 kcal).
- b) Distribución energética: la energía proveniente de los carbohidratos, grasa y proteínas están dentro de los parámetros establecidos.

III. RECOMENDACIONES

- a) Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada se consideran como un adicional. En el mercado existen diversas marcas de fortificantes para la ración del Programa del Vaso de Leche. En promedio, se requiere de aproximadamente 2,24 gramos por ración (2,12 proviene de fosfato tricálcico y 0,12 del premix del resto de minerales y de las vitaminas), y así cubrir la demanda de micronutrientes que exige el cuerpo normativo antes citado.

Sin otro particular me despido de Ud. Agradeciendo por la atención a la presente y reiterándole las muestras de mi estima personal.

Atentamente,



### Importante

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



**CAPÍTULO IV  
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u>                      Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u>                      Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta                      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 style="text-align: right;"><b>[55] puntos</b></p>



FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 45] puntos
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>(Máximo 15 puntos)</b>

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 45] puntos
<p><u>Evaluación:</u>                      Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u>                      Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p><b>Leche evaporada entera</b></p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas]</p> <p>De 6.10 % a más [03] puntos</p> <p>De 6.01 a menos de 6.10 % [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [energía]</p> <p>De 120.00 Kcal a más [02] puntos</p> <p>De 119.31 a menos de 120.00 Kcal [01] puntos</p> <p><b>Harina precocida de trigo</b></p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas]</p> <p>De 8.10 % a más [03] puntos</p> <p>De 7.91 a menos de 8.10%g [01] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [energía]</p> <p>De 358.00 Kcal/100 g a más [02] puntos</p> <p>De 351.21 a menos de 358.00 Kcal/100 g [01] puntos</p> <p><b>Hojuela de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales</b></p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas]</p> <p>De 15.20% g a más [03] puntos</p> <p>De 14.24 a menos de 15.20% [01] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [energía]</p> <p>De 388.00 Kcal a más [02] puntos</p> <p>De 379.20 a menos de 388.00 Kcal [01] puntos</p>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	<b>(Máximo 15 puntos)</b>



FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 45] puntos
<p><b>Evaluación:</b>                      Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><b>Acreditación:</b>                      Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>	
<p><b>Leche evaporada entera</b></p>	
<p><b>C.1 Certificado de inspección técnico productivo de planta.</b></p> <p>Copia simple del certificado de <b>Inspección técnico productivo de planta</b>, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL DA- Perú, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 hasta 100 [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 96 [03] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>
<p><b>Harina precocida de trigo</b></p>	
<p><b>Hojuela de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales</b></p>	
<p><b>C.2</b> Copia simple y legible del <b>certificado de inspección de condiciones higiénico sanitarias de fábrica y almacenes</b> a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". D.S. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119. RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el artículo 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de <i>fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción).</i></p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>Igual a 100 [05] puntos</p> <p>De 96.00 a menos de 100 [03] puntos</p> <p>De 90.00 a menos de 96.00 [01] puntos</p>
<p><b>C.3</b> Copia simple y legible del <b>certificado de inspección de capacidad de envasado</b> a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de <i>fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos y</i></p>	<p><b>Envasado semiautomático o automático</b></p> <p>De 2.30 TM/hora a más [05] puntos</p> <p>De 1.30 a menos de 2.30 TM/hora [03] puntos</p> <p>De 0.50 a menos de 1.30 TM/hora [01] puntos</p>



FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 45] puntos	
<i>precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción).</i>		
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	<b>(Máximo 10 puntos)</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p><b>Leche evaporada entera</b></p> <p>De 95.00 a 100.00% [03] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 95.00% [02] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 93.00% [01] puntos</p> <p><b>Harina precocida de trigo</b></p> <p>De 95.00 a 100.00% [03] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 95.00% [02] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 93.00% [01] puntos</p> <p><b>Hojuela de kiwicha tostada, soya integral, quinua, avena con maca enriquecida con vitaminas y minerales</b></p> <p>De 95.00 a 100.00% [04] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 95.00% [02] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 93.00% [01] puntos</p>	
	<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	<b>(Máximo 05 puntos)</b>
	<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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 INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>11</sup></p>	<p>Porcentaje de aceptabilidad de la ración compuesta por los 3 productos alimenticios requeridos.</p> <p>De 96.00 a 100.00 [05] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 96.00 [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 93.00 [01] puntos</p>



<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

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 45] puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos <sup>12</sup>

### Importante

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



for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>12</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN PABLO, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN PABLO, DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA, AÑO FISCAL 2024**, que celebra de una parte la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN PABLO**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20172446800, con domicilio legal en Jr. Lima N°769 – Plaza de Armas – San Pablo, 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 [...], quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°001-2024-MPSP/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**, para **LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES: ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN PABLO, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN PABLO, DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA, AÑO FISCAL 2024**, 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 la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES: ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN PABLO, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN PABLO, DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA, AÑO FISCAL 2024**.

### 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>13</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

<sup>13</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

#### **Importante**

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

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

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere



renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

### **Importante para la Entidad**

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

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;  
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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"

<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).



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

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

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
DIRECCIÓN :		Teléfono(s) :	
TIPO DE CORREO ELECTRÓNICO <sup>15</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>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

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

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**Importante**

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



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

**ANEXO N° 2**

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [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 dos (2) días hábiles antes de presentación de ofertas, en las instalaciones de la entidad a las 10:00 horas

#### Importante

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

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

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

- c) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- d) Considerando que los degustantes serán en su mayoría menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes. El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>23</sup>

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:  
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

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

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*

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

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

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:  
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

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

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*

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

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

**Incluir o eliminar, según corresponda**

### Importante para la Entidad

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

### Importante

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

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

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										
4										

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

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

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

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

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

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



N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O Cp 26	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 27	EXPERIENCIA PROVENIENTE 28 DE:	MONEDA	IMPORTE 29	TIPO DE CAMBIO VENTA 30	MONTO FACTURADO ACUMULADO 31
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [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/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

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



ANEXO N° 10

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

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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



**Importante**

Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.

- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según  
corresponda

**Importante**

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

