

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre 2019 y julio 2020



SICUANI

**BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA
CONTRATACIÓN DE BIENES**

LICITACIÓN PÚBLICA N°
LP-SM-2-2021-MPC-1
PRIMERA CONVOCATORIA

BASES ADMINISTRATIVAS

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE AFECTO A
LA META 0096 BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA**

2021

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

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

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita). 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.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con

clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto

del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS
RUC N° : 20147421070
Domicilio legal : JR. 28 DE JULIO NRO. 128 (PLAZA DE ARMAS) - SICUANI
Teléfono: : (084) 351295
Correo electrónico: : municanchis.logistica@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE AFECTO A LA META 0096 BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD
01	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GR A MAS	124,800
02	HARINA DE QUINUA, KIWICHA, CEBADA, CAÑIHUA, AJONJOLI, Y MACA ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.	21,060
	HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	21,060

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDUM N° 582-2021-GAF/MPC el 07.05.2021

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. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo, **SEGÚN CRONOGRAMA, EN DIAS CALENDARIO**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	HARINA DE QUINUA, KIWICHA, CEBADA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y MACA ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.	HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA PRECOCIDA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.	LECHE EVAPORAD A ENTERA X 400gr. A MAS
PRIMERA ENTREGA	05 días a partir de la firma del contrato, sujeta a propuesta de plazo de entrega presentado por el contratista	10,530 Kg.	10,530 Kg.	62,400. tarros
SEGUNDA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.	3,510. Kg.		10,400. tarros
TERCERA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.		3,510. Kg.	10,400. tarros
CUARTA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.	3,510. Kg.		10,400. tarros
QUINTA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.		3,510. Kg.	10,400. tarros
SEXTA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.	3,510. Kg.		10,400. tarros
SEPTIMA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.		3,510. Kg.	10,400. tarros
TOTAL		21,060.0 Kg	21,060.0 Kg	124,800. tarros.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES) en CAJA DE LA ENTIDAD ubicado en JR. 28 DE JULIO N° 128 PLAZA DE ARMAS - SICUANI y recabar las bases en MESA DE PARTES DE LA SUB GERENCIA DE LOGÍSTICA Y SERVICIOS GENERALES.

Importante

<i>El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.</i>

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31084 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021.
- Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificatorias.
- Ley N° 27245, Ley de Responsabilidad y Transparencia Fiscal.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, modificado con por Decreto Legislativo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto, sus modificaciones y normas complementarias.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, 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**) ITEM I y II.
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta. ITEM I y II.

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² 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.

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² 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/>

(Anexo N° 2) ITEM I y II.

- 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)**. ITEM I y II.
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**³ ITEM I y II.
- 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)** ITEM I y II.
- g) El precio de la oferta en **SOLES**, debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE. ITEM I y II.

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

- *En caso el comité de selección considere evaluar otros factores además del precio, incluir el siguiente literal:*
 - 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. ITEM I y II.
 - Plazo de entrega.
 - Valores Nutricionales.
 - Condiciones de procesamiento.
 - Porcentaje de componentes nacionales.
 - Preferencia de consumidores.

³ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

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 derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

⁴ 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/>

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁶ 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 Haya⁷.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIA DE CANCHIS**, ubicado en JR. 28 DE JULIO N° 128 PLAZA DE ARMAS – SICUANI.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00).

Importante para la Entidad

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

2.5. ADELANTOS⁸

NO SE OTORGARÁ ADELANTOS.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIODICOS DE FORMA MENSUAL, SEGÚN CRONOGRAMA DE ENTREGA.**

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

- Recepción del **AREA USUARIA.**
- Informe del funcionario responsable **AREA USUARIA**, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- **Resultado de Análisis Físicoquímicos y Microbiológicos** en cada entrega, dichos certificados de análisis deberán ser otorgados por un organismo acreditado ante INACAL, dichos resultados estarán de acorde con las especificaciones técnicas.

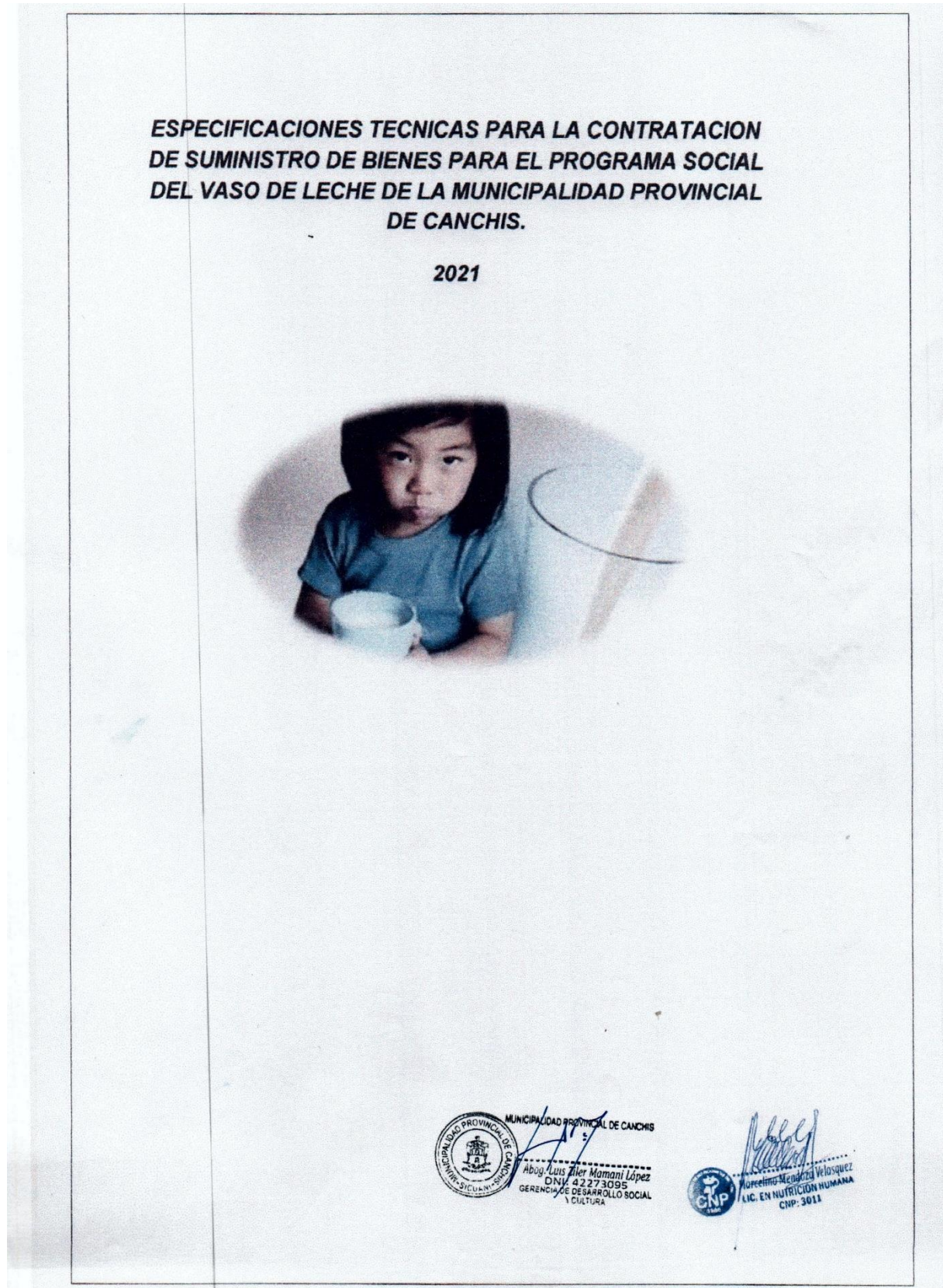
Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIA DE CANCHIS**, sito en JR. 28 DE JULIO N° 128 PLAZA DE ARMAS – SICUANI.

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

⁸ 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



**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LAS RACIONES
PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE CANCHIS.**

1. GENERALIDADES

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

El marco legal vigente define los criterios de priorización, hacia grupos poblacionales, niños 0-6 años y gestantes (primera prioridad), niños de 7-13 años, tercera edad y personas con TBC.

1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Suministro de Bienes para El Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Canchis correspondiente al año 2021.

1.2 FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Canchis con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa cuya primera prioridad representa a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes, madres lactantes, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a los niños de 7 a 13 años, ancianos y discapacitados.

1.3 DEFINICIONES

a) Programas sociales de alimentación.

Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 0 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.

b) Vigilancia nutricional.

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

c) Ración.

Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día, el cual contiene valores nutricionales mínimos, cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe



Abog. Luis Ziler Mamant López
DNI: 42273095
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
CULTURA



Marciano Mendoza Velasquez
LIC. EN NUTRICIÓN HUMANA
EMP-3611

contener dicha ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.

d) Energía total.

Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM la energía de la ración debe ser como mínimo 207 kcal.

e) Distribución energética.

Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la ración, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM debe encontrarse entre 60 y 68 % para el caso de los carbohidratos, 20 y 25% para la grasa y 12 y 15% para la proteína.

f) Macronutrientes.

Son los elementos predominantes en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas).

g) Micronutrientes.

Son un sin número de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).

h) Fortificación

Es la práctica deliberada de incrementar el contenido de uno o más micronutrientes esenciales, por ejemplo vitaminas y minerales (incluye elementos traza) en un alimento, a fin de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y proporcionar un beneficio para la salud pública con un mínimo de riesgo para la salud.

i) Leche evaporada.

Se entiende por leche evaporada a los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2007, mediante adición o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

2.1 OBJETIVO GENERAL

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

2.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- Formular las raciones alimenticias en cumplimiento de las normativas vigentes para la adquisición adecuada de los productos del PVL.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS
Abog. Luis Ziler Mamani López
DNI: 42273095
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
Y CULTURA



Marcelino Mendoza Velásquez
LIC. EN NUTRICIÓN HUMANA
ENP-2011

- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones del programa del vaso de leche.

3. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

De acuerdo con las normativas de implementación del PVL La ración alimenticia puede estar constituida por leche en cualquiera de sus formas, o enriquecidos lácteos o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales a base de granos de kiwicha, quinua, cañihua, avena, cebada, trigo y otros productos nacionales. Se deberá adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceados y que tengan el menor costo. Asimismo, durante la formulación y valoración nutricional teórica de la ración se deberá tener en cuenta que el porcentaje de calorías provenientes del azúcar no supere el 10% de la energía total recomendada por la Organización Mundial de la Salud.

3.1 ALCANCE

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado para ofrecer una ración alimenticia diaria principalmente a la población vulnerable, es decir, niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia, Mediante la Ley N° 24059 del año 1985, se convierte en un Programa de Asistencia Alimentaria Materno Infantil en todos los municipios provinciales del país. En 1996, mediante la Ley N° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios distritales y provinciales.

3.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Canchis es de 2,600.

3.1.2 PERIODO DE ATENCION

El periodo de la atención será de 365 días (12 meses).

3.1.3 CALCULO DE LAS RACIONES DIARIAS

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

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM



**Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales
Por Ración / día**

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

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

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

Nutriente	Distribución Energetica		Cantidad	
	(%)		(g)	
Proteinas	12	15	6.21	7.76
Grasas	20	25	4.6	5.75
Carbohidratos	68	60	35.19	31.05
total	100	100		

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

Para realizar los cálculos de ambas raciones se hará uso de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2018.

3.1.3.1 RACION 1: Leche Evaporada Entera y Harina de quinua, kiwicha, cebada, cañihua, ajonjolí y maca enriquecido con Vitaminas y Minerales.

De acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración 1 son las siguientes:

FORMULACION DE LA RACION 1.

PRODUCTOS DE LA RACION 1	CANTIDAD
Harina de quinua, kiwicha, cebada, cañihua, ajonjolí y maca enriquecida con Vitaminas y Minerales.	45.00 G.
Leche Evaporada de 400gr a mas	53.33 G.
TOTAL	98.33 G.



RESULTADO DE LA FORMULACION 1:

RESULTADOS DE LA FORMULACION.	CANTIDAD (gr)	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEINAS	
		Gramos	Kcal.	Gramos	Kcal.	Gramos	Kcal.
TOTAL	98.33	33.54	134.16	6.17	55.53	8.21	32.84
Energía Total (Kcal)	222.53	134.16		55.53		32.84	
% de distribución energética		60.29		24.95		14.76	
Requisito RM N° 711-2002-SA/DM		60 - 68 %		20 - 25 %		12 - 15 %	

1.1.1.1 RACION 2: Leche Evaporada Entera y Hojuela de Avena, quinua, kiwicha precocida fortificado con Vitaminas y Minerales.

De acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración 2 son las siguientes:

FORMULACION DE LA RACION 2.

PRODUCTOS DE LA RACION 1	CANTIDAD
Hojuela de Avena, quinua, kiwicha precocida fortificado con Vitaminas y Minerales.	45.00 G.
Leche Evaporada Entera de 400gr a mas	53.33 G.
TOTAL	98.33 G.

RESULTADOS DE LA FORMULACION DE LA RACION 2.

RESULTADOS DE LA FORMULACION.	CANTIDAD (gr)	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEINAS	
		Gramos	Kcal.	Gramos	Kcal.	Gramos	Kcal.
TOTAL	98.33	35.93	143.72	6.34	57.06	9.06	36.24
Energía Total (Kcal)	237.02	143.72		57.06		36.24	
% de distribución energética		60.64		24.07		15.29	
Requisito RM N° 711-2002-SA/DM		60 - 68 %		20 - 25 %		12 - 15 %	

1.1 CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

1.1.1 ITEM 1: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400gr A MAS

a) DEFINICIÓN

Se entiende por Leche Evaporada a aquel producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche mediante calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos indicados en el cuadro de composición de la leche evaporada, mediante la adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal tratamiento.

b) COMPOSICION Y FACTORES DE CALIDAD

Requisitos Generales:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS
Aleg. Luis Ziler Mamani López
DNI: 42273095
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y CULTURA
Narcisca Mendoza Velasquez
LIC. EN NUTRICION HUMANA
CNP: 3011

- Color: De Blanco a crema.
- Olor: Agradable, libre de olores extraños
- Sabor: Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.

c) ADITIVOS ALIMENTARIOS:

Se podrán adicionar aditivos alimenticios que estén aprobados por el Codex Alimentarius en su última versión vigente, en las dosis establecidas para la leche evaporada.

d) COMPOSICIÓN

La composición de la leche estará de acuerdo al siguiente cuadro:

INGREDIENTES	CANTIDAD (g)	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEINAS		ENERGIA
		Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	
LECHE ENTERA EVAPORADA	100	10.10	40.40	7.50	67.50	6.00	24.00	131.90

COMPOSICION DE LA LECHE EVAPORADA

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES	METODO DE ENSAYO
Materia grasa (%m/m)	min. 7.50%	NTP 202.135
Sólidos no grasos (%m/m)	-----	(*)
Sólidos Totales (%m/m)	min. 25.00%	NTP 202.135
Proteínas en los sólidos no grasos (%m/m)	min. 34.00%	NTP 202.135

(*) Para el cálculo de los sólidos no grasos se determinaran los sólidos totales. Contenido de grasa y por diferencia los sólidos no grasos. Fuente NTP 202.002.

e) ESTERILIDAD COMERCIAL

El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial, entendida como: Condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

f) REQUISITOS FÍSICO SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICOS DESPUÉS DE LA INCUBACIÓN DE LA MUESTRA

La muestra del producto sometida a una incubación durante 7 días a 35 °C – 37 °C deberá cumplir los siguientes requisitos:

f.1. REQUISITOS FÍSICOS – SENSORIALES

- No deberá sufrir modificaciones que alteren el envase tales como: Hinchamiento fugaz filtraciones, entre otros.
- Las características sensoriales tales como olor y aspecto, no deberá deferir sensiblemente de una leche evaporada sin incubar.



Martelino Mendoza Velasquez
LIC. EN NUTRICIÓN HUMANA
CNP-3011

f.2 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

ENSAYO	n	m	c	Método de ensayo
Aerobios mesófilos (ufc/ml)	5	100	0	FIL - IDF 100 B AOAC889.10

Dónde:

n = Número de envase muestreados.

M = Criterio Microbiológico que separa buena calidad defectuosa.

c = Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra en cantidades mayores de este número, el lote es rechazado

g) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	INDICADORES
Proteínas	6.00 - 6.50
Grasa	7.00 - 7.50
Carbohidratos	La Diferencia

- El producto podrá contener vitaminas A, C y D.

h) ENVASE Y ROTULADO

Envase: Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán a este, sabores, colores y olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.

- ✓ Nombre del producto
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos
- ✓ Nombre y dirección del fabricante
- ✓ Número y Registro Sanitario
- ✓ Condiciones de conservación
- ✓ Datos de producción, vencimiento
- ✓ Código o clave de lote
- ✓ Valor nutricional por 100g de producto
- ✓ Peso neto

i) CONDICIONES DE ENTREGA

La presentación del Producto será en caja de 48 unidades, estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de abolladuras y/o daños de latas, en caso que se encontrara o se presentara tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 5 días calendarios de recibida la orden de compra de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato.

El plazo de entrega varía de acuerdo a la propuesta de plazo de entrega presentada por el postor.



j) VIDA ÚTIL ESPERADA

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 08 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

k) CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación.

Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- a) La certificación del producto, será emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma.
- b) Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Físicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo al cronograma establecido, previa presentación del Certificado de Calidad Físicoquímico, Microbiológico y Organoléptico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

l) TRANSPORTE:

El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las condiciones establecidas en el DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso de lluvias, el producto verá estar cubierto totalmente.

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



Abog. Luis Ziler Mamani López
DNI: 42273095
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
Y CULTURA



Marcelo Mendoza Velasquez
LIC. EN NUTRICION HUMANA
CNP-1011

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.

3.1.3.2 ITEM 2 (PAQUETE)

PRODUCTO 01: HARINA DE QUINUA, KIWICHA, CEBADA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y MACA ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.

a) COMPOSICION NUTRICIONAL EN 100g DE PRODUCTO TERMINADO.

COMPONENTE	PORCENTAJE
HARINA DE QUINUA	23.04
HARINA DE KIWICHA	20.00
HARINA DE CEBADA	31.10
HARINA DE CAÑIHUA	10.00
AJONJOLI	0.90
MACA	10.00
Fosfato tricalcico	4.70
Premix vitaminas	0.26
Total de cereal.	100.00

COMPOSICION EN 100g DE HARINA	
PROTEINA	Min. 10.78 %
GRASA	Min. 4.58 %
HUMEDAD	Max. 5%
CENIZA	Min. 1.8%
FIBRA	Max. 2.8%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 330.80 Kcal.

b) CRITERIOS FISICOQUIMICOS Y ORGANOLEPTICOS

Criterios físico químicos de implicancia sanitaria de los alimentos cocidos de reconstitución instantánea:

Humedad	Menor o igual a 5%
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%
Gelatinización	Mayor a 94%
Índice de peróxido	Menor a 10mEq/Kg de grasa
Saponina (formulación con quinua)	Ausente
Aflatoxina	No detectable en 5ppb

RM. 451 -2006/MINSA – "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación"

CARACTERISTICAS	INDICADORES
-----------------	-------------



Sabor	Agradable
Olor	Característico
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

c) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	6	3	5	1	10	10 ²
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	6	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Levaduras	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Staphylococcus Aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Salmonella/25g (*)	12	2	20	0	0	—

(*) Hacer composito para analizar n=5

d) ORIGEN DEL PRODUCTO

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art.4 de la Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche N° 27470.

e) DESCRIPCIÓN FÍSICA

Es un alimento cocido que no requiere cocción, formulada a base de Cereales (cebada), Quenodiaceas (quinua, kiwicha, cañihua), tubérculo (maca) y semilla oleaginosa (ajonjolí), que siguen un proceso de Extrusión a temperatura controlada, para la fácil digestión del producto final y Fortificada con Vitaminas y minerales para dar cumplimiento a los requisitos mínimos de vitaminas y minerales descritos en la R.M. N° 711-2002/SA.

f) INGREDIENTES PRINCIPALES

Granos de QUINUA, KIWICHA, CEBADA, CAÑIHUA, SEMILLAS DE AJONJOLI Y MACA, Fosfato Tricalcico y Pre-mezcla de vitaminas y minerales (Vitamina A; Vitamina C; Tiamina; Riboflavina; Vitamina B6; Vitamina B12; Niacina; Ácido Fólico; Hierro; Yodo; Zinc).

g) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACIÓN

Para su consumo 45.0 g de producto se disuelve en agua hervida, y donde se agrega 53.33 g. de leche evaporada entera de acuerdo con la ración.
Consumidores potenciales: niños de 0-6 años, madres gestantes y adultos de la tercera edad.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS
Abog. Luis Ziler Mamani López
DNI: 42273095
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y CULTURA

Marcelo Velásquez
LIC. EN NUTRICIÓN HUMANA
CNP. 3011

h) EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Envase Primario/Bolsa:

El envase interior deberá ser de material polietileno de baja densidad biodegradable, de 2.5 milésimas de pulgada de espesor como mínimo.

El cual deberá estar sellado herméticamente.

El peso neto de cada bolsa será de 1.35 Kg.

El producto se presenta en sabor natural.

Envase secundario:

El envase exterior deberán ser bolsa/bolsón o saco de polipropileno transparente de alta densidad de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, Los envases primarios y secundarios deben ser de primer uso y material resistente, concordante con el registro sanitario.

El producto se presenta en sabor natural.

i) CONDICIONES DE ENVASADO

En el proceso de envasado manual, automático o semi-automático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto.

El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

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

- ✓ No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- ✓ No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
- ✓ Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- ✓ Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

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



j) VIDA UTIL ESPERADA

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 08 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

k) INSTRUCCIONES Y ROTULO EN LA ETIQUETA

- ✓ Nombre de la Municipalidad.
- ✓ Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- ✓ Nombre del Producto.
- ✓ Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- ✓ Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)
- ✓ Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- ✓ Código o identificación de lote
- ✓ Nombre y dirección del proveedor.
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- ✓ Peso Neto.
- ✓ Valor Nutricional x 100 g. de producto.
- ✓ Tamaño de ración
- ✓ Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- ✓ Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- ✓ Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.
- ✓ La tinta del rotulado no es toxica, la leyenda es legible, no se borra, ni mancha los empaques.

l) CONDICIONES DE ENTREGA

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad de acuerdo al Cronograma adjunto.

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

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 5 días calendarios de recibida la orden



de compra de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato.
El plazo de entrega varía de acuerdo a la propuesta de plazo de entrega presentada por le postor.

m) CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- ✓ La certificación del producto, será emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma.
- ✓ Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Fisicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.
- ✓ Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.

De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto y las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción, es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de la producción y/o entrega del producto y vigilancia del cumplimiento del retiro y reposición del producto a cuenta del proveedor.

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo al cronograma establecido, previa presentación del Certificado de Calidad Fisicoquímico, Microbiológico y Organoléptico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

n) TRANSPORTE:

El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las condiciones establecidas en el DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS
Abog. Luis Ziler Mamani López
DNI: 42273095
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
Y CULTURA



Morales Mendoza Velasquez
LICITACIÓN PÚBLICA

de lluvias, el producto verá estar cubierto totalmente.

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.

PRODUCTO 02: HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA PRECOCIDA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.

a) COMPOSICION NUTRICIONAL EN 100g DE PRODUCTO TERMINADO.

COMPONENTE	PORCENTAJE
HOJUELA DE AVENA	65.04
HOJUELA DE QUINUA	10.00
HOJUELA DE KIWICHA	20.00
Fosfato tricalcico	4.70
Premix vitaminas	0.26
Total de cereal.	100.00

COMPOSICION EN 100g DE HARINA	
PROTEINA	Min. 12.67%
GRASA	Min. 4.96%
HUMEDAD	Max. 13.5%
CENIZA	Min. 1.9%
FIBRA	Max. 2.3%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 363.00 Kcal

b) CRITERIOS FISICOQUIMICOS Y ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 13.5%
Acidez	Menor a 0.4 Exp. H ₂ SO ₄

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA

CARACTERISTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable
Olor	Característico
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

c) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS
Abog. Luis Ziler Mamani López
DNI: 42273095
DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL Y CULTURA

Morcedo Mendoza Velazquez
LIC. EN NUTRICIÓN HUMANA
CNP

Agente Microbiano	Categoria	Clase	n	c	Limite por	
					m	M
Aerobios Mesofilos	2	3	5	2	10^4	10^5
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Levaduras	5	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella/25g (*)	10	2	5	0	0	—

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA

d) ORIGEN DEL PRODUCTO

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art.4 de la Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche N° 27470.

e) DESCRIPCION FISICA

Es un alimento pre cocido que requiere cocción completa para su consumo, que contiene una mezcla de cereales (AVENA) y quenopodiáceas (QUINUA, KIWICHA) en forma de láminas pre cocidas con la finalidad de conservar la calidad y prolongar la duración del producto, Fortificada con Vitaminas y minerales para dar cumplimiento a los requisitos mínimos de vitaminas y minerales descritos en la R.M. N° 711-2002/SA.

f) INGREDIENTES PRINCIPALES

Granos de Avena, Quinua y Kiwicha Fortificada con Fosfato Tricalcico y Pre-mezcla de vitaminas y minerales (Vitamina A; Vitamina C; Tiamina; Riboflavina; Vitamina B6; Vitamina B12; Niacina; Ácido Fólico; Hierro; Yodo; Zinc)

g) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION

Para su consumo 45.0 g de producto se disuelve en agua y se hace hervir por 5 minutos, y donde se agrega 53.33 gr de leche evaporada entera de acuerdo con la ración.

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

h) EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Envase Primario/Bolsa:

El envase interior deberá ser de polietileno de baja densidad, biodegradable, de 2.5 milésimas de pulgada de espesor como mínimo. El cual deberá estar sellado herméticamente.



Abog. Luis Ziler Mamani López
DNI: 42273095
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
Y CULTURA

[Handwritten signature]
Municipalidad Provincial de Canchis

El peso neto de cada bolsa será de 1.35 Kg.

El producto se presenta en sabor natural.

Envase secundario:

El envase exterior deberán ser bolsa/bolsón o saco de polipropileno transparente de alta densidad de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, Los envases primarios y secundarios deben ser de primer uso y material resistente, concordante con el registro sanitario.

El producto se presenta en sabor natural.

i) CONDICIONES DE ENVASADO

En el proceso de envasado manual, automático o semi-automático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto.

El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

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

- ✓ No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- ✓ No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
- ✓ Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- ✓ Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

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

j) VIDA UTIL ESPERADA

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 08 meses computados a partir de



la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

k) INSTRUCCIONES Y ROTULO EN LA ETIQUETA

- ✓ Nombre de la Municipalidad.
- ✓ Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- ✓ Nombre del Producto.
- ✓ Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- ✓ Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)
- ✓ Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- ✓ Código o identificación de lote
- ✓ Nombre y dirección del proveedor.
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- ✓ Peso Neto.
- ✓ Valor Nutricional x 100 g. de producto.
- ✓ Tamaño de ración
- ✓ Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- ✓ Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- ✓ Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.
- ✓ La tinta del rotulado no es toxica, la leyenda es legible, no se borra, ni mancha los empaques.

l) CONDICIONES DE ENTREGA

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad de acuerdo al Cronograma adjunto.

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

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 5 días calendarios de recibida la orden de compra de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato.

El plazo de entrega varía de acuerdo a la propuesta de plazo de entrega



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANCHIS

Abog. Luis Ziler Mamani López
DNI: 42273095
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
Y CULTURA



Marcelino Mendoza Velásquez
LIC. EN NUTRICIÓN HUMANA
CNP. 3011

presentada por le postor.

m) CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- ✓ La certificación del producto, será emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma.
- ✓ Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Fisicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.
- ✓ Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430º del Código Civil.

De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto y las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción, es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de la producción y/o entrega del producto y vigilancia del cumplimiento del retiro y reposición del producto a cuenta del proveedor.

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo al cronograma establecido, previa presentación del Certificado de Calidad Fisicoquímico, Microbiológico y Organoléptico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

n) TRANSPORTE:

El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las condiciones establecidas en el DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso de lluvias, el producto verá estar cubierto totalmente.



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.

1.2 CRONOGRAMA DE DISTRIBUCION

N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	HARINA DE QUINUA, KIWICHA, CEBADA, CAÑIHUA, AJONJOLÍ Y MACA ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.	HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA PRECOCIDA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400gr. A MAS
PRIMERA ENTREGA	05 días a partir de la firma del contrato, sujeta a propuesta de plazo de entrega presentado por el contratista	10,530 Kg.	10,530 Kg.	62,400. tarros
SEGUNDA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.	3,510. Kg.		10,400. tarros
TERCERA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.		3,510. Kg.	10,400. tarros
CUARTA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.	3,510. Kg.		10,400. tarros
QUINTA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.		3,510. Kg.	10,400. tarros
SEXTA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.	3,510. Kg.		10,400. tarros
SEPTIMA ENTREGA	05 días a partir de la notificación de la orden de compra.		3,510. Kg.	10,400. tarros
TOTAL		21,060.0 Kg	21,060.0 Kg	124,800. tarros.

1.1 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

1.1.1 REQUISITOS LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS

Para la admisión de dicho producto el postor deberá adjuntar la siguiente documentación:



- a) Copia del Registro Sanitario del producto emitido por DIGESA De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases. En tal caso deberá acompañar la solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentada ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA y/o VUCE que sustente lo requerido en las bases, donde además se verificara la adición de micronutrientes, y si el registro sanitario fue obtenido para programas sociales. El material del envase y empaque, así como la vida útil deberá estar consignado en el registro sanitario.
- b) Copia vigente de la Resolución Directoral de validación técnica oficial del sistema HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, deben estar referidas a la línea de producción de los productos ofertados, donde estén inmersos los productos ofertados. La validación deberá estar vigente a la fecha de presentación de propuesta.
- c) Copia del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, expedida por una entidad autorizada por DIGESA/DIRESA/DISA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.

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

- d) Copia del Certificado de inspección Técnico Productivo emitido por un organismo de inspecciones acreditado por INACAL, dicho documento debe tomar con documento normativo DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" donde este inmerso el producto ofertado.
- e) Copia del certificado de inspección de aplicación del sistema HACCP con carácter oficial, correspondiente a la línea de producción del producto ofertado, emitido por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL,



Abog. Luis Ziler Mamani López
DNI: 42273095
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
LICITACION



Municipalidad Provincial de Cusco
LICITACION
2021

Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la R.M. N°449-2006/MINSA "norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"; DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" vigente a la fecha de presentación de documentos. Donde el producto ofertado se encuentre inmerso en dicho certificado.

1.1.2 REQUISITOS HARINAS Y HOJUELAS PRECOCIDAS

Para la admisión de dicho producto el postor deberá adjuntar la siguiente documentación:

- a) Copia del Registro Sanitario vigente de los productos ofertados emitido por DIGESA. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases.

En tal caso deberá acompañar la solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentada ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA y/o VUCE que sustente lo requerido en las bases, donde además se verificara la adición de micronutrientes y condición del producto destinado para la atención de programas sociales. El material del envase y empaque, así como la vida útil deberá estar consignado en el registro sanitario.

- b) Copia vigente de la Resolución de Validación Técnica Oficial del plan HACCP otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) a nombre del fabricante, según R.M. N° 449-2006-MINSA y R.M. N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programa sociales de alimentación. Donde especifique la línea de producción productos cocidos de reconstitución instantánea, línea de productos crudos y/o pre-cocidos que requieren cocción, donde además los productos mencionados deberán estar inmersos en sus correspondientes validaciones.

- c) Copia del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, expedida por una entidad autorizada por DIGESA/DIRESA/DISA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que



Marcelo Mendoza Velasco
LIC. EN INSTRUCCION HUMANA
CNP. 2011

el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- d) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción del producto ofertado, donde además debe estar inmerso el nombre del producto.

Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la R.M. N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programa sociales de alimentación y su modificatoria y DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujo grama de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a la previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujo grama de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero, ambos con una antigüedad no mayor a seis meses a partir de la fecha de su emisión.

- e) Copia del certificado de Aplicación del sistema HACCP de carácter oficial a nombre del fabricante, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a cada línea de producción e inmerso el nombre del producto. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la R.M. N°449-2006/MINSA "norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"; DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" y sus modificatorias el D.S. N° 004-2014-SA y el D.S. N° 038-2014-SA; la R.M.N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programa sociales de alimentación" y su modificatoria la R.M. N° 860-2007/MINSA con una antigüedad no mayor a seis meses a partir de la fecha de su emisión.



Marcelino Mendoza Velasco
LIC. EN NUTRICIÓN HUMANA
CNP: 3012

- f) Copia del Certificado de Higiénico Sanitario de Transporte de carácter oficial a nombre del fabricante la cual debe estar vigente a la fecha de presentación de las propuestas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a cada línea de producción e inmerso el nombre de producto, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo R.M. N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación"; D.S. 007-98-SA.

1.2 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

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

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

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios contados a partir de la suscripción del contrato, las siguientes entregas se realizar a los 05 días calendarios de haber sido notificado la orden de compra.

1.3 OTRAS OBLIGACIONES

El proveedor hará entrega de la siguiente documentación

- Resultado de Análisis Físicoquímicos y Microbiológicos en cada entrega, dichos certificados de análisis deberán ser otorgados por un organismo acreditado ante INACAL, dichos resultados estarán de acorde con las especificaciones técnicas.
- Factura y Guía de Remisión de los productos entregados

1.4 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- Para el control durante la ejecución contractual la entidad podrá realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificara la formulación de la composición del producto y las condiciones higiénico sanitarias del producto, de verificarse la no conformidad se informara a la entidad para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato. (Ítem 2 Harinas y Hojuelas)
- Durante la entrega y recepción del producto se verificara las condiciones higiénico sanitarias del transporte, de evidenciarse una no conformidad se emitirá un informe para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato. (Ítem1 y 2)

1.5 PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES



Marcelino Mendoza Velasco
LIC. EN NUTRICIÓN HUMANA
CNP: 3011

- Para garantizar las características Organolépticas del producto terminado la entidad realizara las pruebas correspondientes por cada lote entregado, de acuerdo a una muestra patrón proporcionada por el proveedor en la primera entrega.
- Se realizara el muestreo del lote entregado y se verificara el control de peso de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- Para verificar la calidad e inocuidad del producto el proveedor entregara al área usuaria el certificado Fisicoquímico y Microbiológico.

De incurrirse en una no conformidad se procederá a realizar la devolución del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes

1.6 NORMATIVA ESPECIFICA

- Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002-2007 - Requisitos para la Leche Evaporada.
- Norma para las leches evaporadas.- CODEX STAN 281-1971
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Ley N° 27712 – Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- Reyes M., Gómez-Sánchez I., Espinoza C., Bravo F., Ganoza L. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 8.a edición, 2009. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Instituto Nacional de Salud.
- Esther Bejarano I., Marta Bravo A., Mayola Huamán D., Clotilde Huapaya H., Amalia Roca N., Edith Rojas Ch. Tabla de Composición de Alimentos Industrializados, Lima – 2002, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN



PROCEDIMIENTO PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

De acuerdo con lo señalado por el Organismo Supervisor a través de diversos Pronunciamientos, el procedimiento a seguir para asegurar la transparencia e imparcialidad de las pruebas de aceptabilidad que se realizan durante los procesos de selección cuyo objeto sea la adquisición de insumos para el programa del vaso de leche es el siguiente:

- a) La Prueba de Aceptabilidad se ejecutará durante el periodo comprendido desde la integración de Bases hasta un día antes de la presentación de propuestas.
- b) **Los participantes deberán solicitar, 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 del 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 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 es realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- e) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (Representante de la Certificadora, Representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta determinará la invalidez de la prueba.
- f) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes en el momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, se deberá establecer que la realización de la prueba de aceptabilidad, sea efectuada en una misma fecha, hora y lugar, a ser determinada por la Entidad con ocasión de la integración de Bases, 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.

CRONOGRAMA:

- Presentación de solicitud de intención de realizar la prueba de aceptabilidad, hasta un día antes de la prueba de aceptabilidad
- Realización de la prueba de aceptabilidad: 02 días hábiles antes de la presentación de propuestas.



Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

*Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:*

A CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

ITEM I: LECHE EVAPORADA

1. Registro sanitario
2. Resolución Directoral de validación técnica oficial del sistema HACCP, emitida por DIGESA, deben estar referidas a la línea de producción de los productos ofertados.
3. Copia del certificado de fumigación.
4. Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter Oficial emitido por un organismo acreditado ante INACAL
5. Copia de certificado de aplicación sistema HACCP de carácter oficial a nombre del fabricante, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL.

ITEM II PAQUETE: HARINAS EXTRUIDAS Y HOJUELAS PRECOCIDAS

1. Registro sanitario
2. Resolución Directoral de validación técnica oficial del sistema HACCP, emitida por DIGESA, deben estar referidas a la línea de producción de los productos ofertados.
3. Copia del certificado de fumigación.
4. Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter Oficial emitido por un organismo acreditado ante INACAL
5. Copia de certificado de aplicación sistema HACCP de carácter oficial a nombre del fabricante, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL.
6. Copia del Certificado de Higiénico Sanitario de Transporte de carácter oficial a nombre del fabricante, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL.

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

ITEM I: LECHE EVAPORADA

1. Copia del Registro Sanitario del producto emitido por DIGESA De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases. En tal caso deberá acompañar la

solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentada ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA y/o VUCE que sustente lo requerido en las bases, donde además se verificara la adición de micronutrientes, y si el registro sanitario fue obtenido para programas sociales. El material del envase y empaque, así como la vida útil deberá estar consignado en el registro sanitario.

2. Copia vigente de la Resolución Directoral de validación técnica oficial del sistema HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, deben estar referidas a la línea de producción de los productos ofertados, donde estén inmersos los productos ofertados. La validación deberá estar vigente a la fecha de presentación de propuesta.
3. Copia del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, expedida por una entidad autorizada por DIRESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.
 - a. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.
4. Copia del Certificado de inspección Técnico Productivo emitido por un organismo de inspecciones acreditado por INACAL, dicho documento debe tomar con documento normativo DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" donde este inmerso el producto ofertado, vigente a la presentación de propuestas.
5. Copia del certificado de inspección de aplicación del sistema HACCP con carácter oficial, correspondiente a la línea de producción del producto ofertado, emitido por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL, Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la R.M. N°449-2006/MINSA "norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"; DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" vigente a la fecha de presentación de documentos. Donde el producto ofertado se encuentre inmerso en dicho certificado.

ITEM II PAQUETE: HARINAS EXTRUIDAS Y HOJUELAS PRECOCIDAS

1. Copia del Registro Sanitario vigente de los productos ofertados emitido por DIGESA. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases.

En tal caso deberá acompañar la solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentada ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA y/o VUCE que sustente lo requerido en las bases, donde además se verificará la adición de micronutrientes y condición del producto destinado para la atención de programas sociales. El material del envase y empaque, así como la vida útil deberá estar consignado en el registro sanitario.

2. Copia vigente de la Resolución de Validación Técnica Oficial del plan HACCP otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) a nombre del fabricante, según R.M. N° 449-2006-MINSA y R.M. N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programa sociales de alimentación. Donde especifique la línea de producción productos cocidos de reconstitución instantánea, línea de productos crudos y/o precocidos que requieren cocción, donde además los productos mencionados deberán estar inmersos en sus correspondientes validaciones, vigente a la presentación de propuestas.
3. Copia del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, expedida por una entidad autorizada por DIRESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.

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

4. Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. correspondiente a la línea de producción del producto ofertado.

	<p>Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la R.M. N° 451-2006/MINSA “norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación y su modificatoria y DS. 007-98-SA “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas” Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujo grama de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a la previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujo grama de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero, ambos con una antigüedad no mayor a seis meses a partir de la fecha de su emisión.</p>
	<p>5. Copia del certificado de Aplicación del sistema HACCP de carácter oficial a nombre del fabricante, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a cada línea de producción e inmerso el nombre del producto. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la R.M. N°449-2006/MINSA “norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas”; DS. 007-98-SA “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas” y sus modificatorias el D.S. N° 004-2014-SA y el D.S. N° 038-2014-SA; la R.M.N° 451-2006/MINSA “norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación” y su modificatoria la R.M. N° 860-2007/MINSA con una antigüedad no mayor a seis meses a partir de la fecha de su emisión.</p>
	<p>6. Copia del Certificado de Higiéneo Sanitario de Transporte de carácter oficial a nombre del fabricante la cual debe estar vigente a la fecha de presentación de las propuestas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a cada línea de producción e inmerso el nombre de producto, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo R.M. N° 451-2006/MINSA “norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación”; D.S. 007-98-SA.</p>
	<p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>

Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad **puede** adoptar el siguiente requisito de calificación:

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>ITEM I: LECHE EVAPORADA</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 800,000.00 (Ochocientos Mil con 00/100 Soles), del Ítem, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Leche evaporada en cualquier presentación.</p> <p>ITEM II PAQUETE: HARINAS EXTRUIDAS Y HOJUELAS PRECOCIDAS</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 400,000.00 (Cuatrocientos Mil con 00/100 Soles), del Ítem, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Productos alimenticios que correspondan a la línea de producción de alimentos cocidos de reconstitución instantánea y Productos alimenticios precocidos/crudos, a base de cereales, leguminosas y otros, puros o combinados, azucarados o no, lacteados o no, fortificados o no, destinados a programas sociales y público en general como públicos</p>

y/o privados.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo Nº 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo Nº 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 Nº 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".

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución Nº 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

ITEM I: LECHE EVAPORADA

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

Importante para la Entidad

*De conformidad con el artículo 51 del Reglamento, adicionalmente, se **pueden** consignar los siguientes factores de evaluación, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad:*

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	30 puntos
B. PLAZO DE ENTREGA¹⁰	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p>	<p>De 01 días calendario: 05 puntos</p> <p>De 02 días calendario: 04 puntos</p> <p>De 03 días calendario: 03 puntos</p> <p>De 04 días calendario: 02 puntos</p>

¹⁰ Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN		30 puntos
C. VALORES NUTRICIONALES		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará la calidad del producto. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con el certificado de calidad o Declaración Jurada que acredite las características referidas a los requisitos Fisicoquímicos, Microbiológicos y organolépticos con relación a los productos ofertados.		<u>Leche Evaporada Entera:</u> Energía 10 Puntos Mayor a 131.90 kcal.
D. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento donde se fabrica el producto ofertado. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con el certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura e higiénico sanitaria de planta, emitido por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción de leche evaporada.		<u>Leche Evaporada Entera:</u> De 98 a 100 08 puntos De 90 a 97.99 05 puntos
E. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al porcentaje de materias primas de origen nacional utilizadas en la fabricación del producto ofertado. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con la declaración jurada de composición del producto, donde se indique el origen del mismo.		<u>Leche Evaporada Entera:</u> De 95 – 100 % de insumos de origen nacional. 06 puntos De 90 – 94.99 % de insumos de origen nacional. 03 puntos
F. PREFERENCIA DE CONSUMIDORES		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará la preferencia de los consumidores, respecto al producto ofertado del producto ofertado. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con el certificado aceptabilidad, emitido por una certificadora u organismo de inspecciones acreditado ante INACAL, dicha prueba se llevará a cabo de acuerdo al procedimiento establecido por el OSCE (anexo 10) de las bases.		<u>Leche Evaporada Entera:</u> De 95 – 100 % de aceptabilidad 01 puntos
PUNTAJE TOTAL		100 puntos¹¹

¹¹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

ITEM II PAQUETE: HARINAS EXTRUIDAS Y HOJUELAS PRECOCIDAS

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

Importante para la Entidad

De conformidad con el artículo 51 del Reglamento, adicionalmente, se **pueden** consignar los siguientes factores de evaluación, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad:

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	30 puntos
B. PLAZO DE ENTREGA¹²	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p>	<p>De 02 días calendario: 03 puntos</p> <p>De 03 días calendario: 02 puntos</p> <p>De 04 días calendario: 01 puntos</p>
C. VALORES NUTRICIONALES	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la calidad del producto.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con el certificado de calidad o Declaración Jurada que acredite las características referidas a los requisitos Fisicoquímicos, Microbiológicos y organolépticos con relación a los productos ofertados.</p>	<p>HOJUELAS</p> <p>Proteína 02 Puntos Mayor a 12.67 %</p> <p>Energía 02 Puntos Mayor a 363.0 kcal</p> <p>HARINAS</p> <p>Proteína 02 Puntos Mayor a 10.78 %</p> <p>Energía 02 Puntos Mayor a 330.80 kcal.</p>

¹² Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN		30 puntos
D. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO		
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento donde se fabrica el producto ofertado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta de carácter oficial a nombre del fabricante emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a cada línea de producción e inmerso el nombre del producto, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo R.M. N° 451-2006/MINSA “norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación”, R.M. N° 860-2007/MINSA, D.S. 007-98-SA, D.S. N° 004-2014-SA. Aprobado por D.S. N° 007-98-SA Artículo 1 (artículo 58 del D.S. N° 007-98-SA modificado), D.S. N° 038-2014-SA aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias Art. 1° (modificación del artículo 119°), CAC/RPC 1-1969 (Rev. 4-2003) Código internacional de prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos, título 21 Alimentos y Drogas Capítulo 1, R.M. N° 066-2015/MINSA. NTS N° 114-MINSA/DIGESA.V.01 Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados a consumo humano. El presente certificado deberá contar con una vigencia no mayor a 06 meses a la fecha de la presentación de propuesta.</p>		<p>HOJUELAS:</p> <p>De 98 a 100 06 Puntos</p> <p>De 90 a 97.99 03 Puntos</p> <p>HARINAS</p> <p>De 98 a 100 06 Puntos</p> <p>De 90 a 97.99 03 Puntos</p>
E. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES		
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al porcentaje de materias primas de origen nacional utilizadas en la fabricación del producto ofertado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con la declaración jurada de composición del producto, donde se indique el origen del mismo.</p>		<p>HOJUELAS:</p> <p>De 95 – 100 % de insumos de origen nacional. 2.5 puntos</p> <p>De 90 – 94.99 % de insumos de origen nacional. 01 puntos</p> <p>HARINAS:</p> <p>De 95 – 100 % de insumos de origen nacional. 2.5 puntos</p> <p>De 90 – 94.99 % de insumos de origen nacional. 01 puntos</p>
F. PREFERENCIA DE CONSUMIDORES		
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la preferencia de los consumidores, respecto al producto ofertado del producto ofertado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con el certificado aceptabilidad, emitido por una certificadora u organismo de inspecciones acreditado ante INACAL, dicha prueba se llevará a cabo de acuerdo al procedimiento establecido por el OSCE (anexo 10) de las bases.</p>		<p>HOJUELAS:</p> <p>De 95 – 100 % de aceptabilidad 01 puntos</p> <p>HARINAS:</p> <p>De 95 – 100 % de aceptabilidad 01 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL		100 puntos¹³

¹³ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo del bien, 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 PAGO¹⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁵

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

¹⁵ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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 [INDICAR TIPO DE GARANTÍA, CARTA FIANZA Y/O PÓLIZA DE CAUCIÓN] acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁶

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”

¹⁶ 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

LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-SM-2-2021-MPC-1

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁷

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.

¹⁷ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-SM-2-2021-MPC-1

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) :		
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁸

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

¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-SM-2-2021-MPC-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-SM-2-2021-MPC-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº LP-SM-2-2021-MPC-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-SM-2-2021-MPC-1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-SM-2-2021-MPC-1**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²¹

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-SM-2-2021-MPC-1

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-SM-2-2021-MPC-1
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
1										
2										
3										
4										

²² 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.

²³ 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.

²⁴ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁵ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁶ 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.

²⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº LP-SM-2-2021-MPC-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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