

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

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



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

[Handwritten signatures and marks on the left margin]

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	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	<table border="1"> <tr> <td>Importante</td> </tr> <tr> <td>• Abc</td> </tr> </table>	Importante	• Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
Importante				
• Abc				
4	<table border="1"> <tr> <td>Advertencia</td> </tr> <tr> <td>• Abc</td> </tr> </table>	Advertencia	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
Advertencia				
• Abc				
5	<table border="1"> <tr> <td>Importante para la Entidad</td> </tr> <tr> <td>• Xyz</td> </tr> </table>	Importante para la Entidad	• 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.
Importante para la Entidad				
• Xyz				

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes(Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en diciembre 2021
Modificadas en junio y octubre 2022

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-MPT
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES:
ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS PARA EL
PROGRAMA DE VASO DE LECHE EN EL DISTRITO DE
TRUJILLO PERIODO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TRUJILLO**

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.

99

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.mp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). 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.

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

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en

el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

- Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.
- Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-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 Trujillo
RUC N° : 20175639391
Domicilio legal : Jr. Almagro N° 525 Trujillo
Teléfono: : (044) 202437
Correo electrónico: : sgabastecimiento@munitrujillo.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de bienes: **ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE EN EL DISTRITO DE TRUJILLO PERIODO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO**, según la siguiente relación de ítems:

N° DE ÍTEM	DESCRPCIÓN DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	Leche evaporada entera	119 160.00	unidad
02	Mezcla de hojuela de quinua, avena, kiwicha fortificada con vitaminas y minerales	58,490.00	Kilogramos

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02-LP02-2023-MPT-1 el 05/06/2023

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se distribuye la Buena Pro

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los Bienes alimenticios se entregarán según el cronograma de entregas consignado en las Especificaciones Técnicas del CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar en las instalaciones del Servicio de Administración Tributaria de Trujillo SATT en Jr. Bolívar N° 530, de 8:00 a.m. a 15:00 horas.

Recoger en: Sub Gerencia de Abastecimiento en Jr. Diego de Almagro N° 525 – Trujillo Primer Piso en horario de 8:00 am a 15:00 horas, presentado su comprobante de pago.

Costo de bases impresa: S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles).

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31638. Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639. Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los

criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"

- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

Ítem 01: Leche Evaporada Entera

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

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

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

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 – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ 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/>

Importante

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

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

Importante

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

- g) Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock, correspondiente a la primera entrega según cronograma de entregas establecido en las Especificaciones Técnicas, el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen. Dicho stock solo puede ser acreditado en producto terminado final requerido.
- h) Declaración jurada suscrita por el postor o su representante legal, indicando los tipos de envase y sobre empaque y sus características de resistencia.
- i) Declaración Jurada, indicando que en el proceso de elaboración, no son tratados con radiaciones, ionizantes, que están exentos de sustancias farmacológicamente activas, y que para su fabricación no se utilizan grasas hidrogenizadas (grasas trans).
- j) Copia del Certificado de Conformidad conteniendo aspectos Microbiológicos, Físicoquímicos y Organolépticos emitido por un Organismo acreditado ante el INACAL, referido al producto, de acuerdo a las especificaciones técnicas y vigente a la fecha de presentación de ofertas. Las certificaciones de los aspectos Microbiológico, Físicoquímico y Organoléptico se aceptarán también por separado, forma independiente o en un solo documento. El documento normativo para la certificación es NTP 202.002:2019. Respecto a los parámetros no contemplados en las normas técnicas peruanas, estos parámetros se podrán acreditar con certificados no oficiales.
- k) Copia del Certificado de Micronutrientes emitido por un Organismo acreditado ante el INACAL, referido al producto, de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas y vigente a la fecha de presentación de ofertas.
- l) Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del bien objeto del presente proceso de selección se utiliza insumos nacionales precisando el porcentaje (%) por cada insumo tanto nacional como importado que especifique la procedencia u origen de los insumos utilizados, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 4° de la Ley N° 31554.
- m) 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)

- n) El precio de la oferta en **Soles (S/)**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Ítem 02: Mezcla de hojuela de quinua, avena, kiwicha fortificada con vitaminas y minerales

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

Importante

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

- f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente

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/>

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

Importante

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

Precisión:

- *Según el proceso productivo, la línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto es la de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción.*
 - *La Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe hacer notar que el establecimiento de fabricación cumple con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.*
- g) Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo: **limpiado y seleccionado** de kiwicha y quinua; **pelado y laminado** de avena, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- h) Copia simple y legible del **certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta** a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes, en éste caso el uso de tal certificado debe contar con la autorización del titular indicando el número de procedimiento de selección que nos ocupa.

- i) Copia simple y legible del **certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento** a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA, DS N° 038-

2014-SA., R.M. N° 451-2006/MINSA.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de *almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción)*.

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

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de **transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción** indicando las unidades de transporte del fabricante inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.

- k) Una (01) muestra conteniendo el producto ofertado (que será presentada en un sobre lacrado a través de mesa de partes de SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS, desde las 8:00 hasta las 16:00 horas) para ser evaluada por un Laboratorio que se encuentra en el listado de acreditado ante INACAL en coordinación con la Jefatura del Programa Vaso de Leche.

Tal como se hace mención en el literal E.9, el protocolo de evaluación haciendo notar los aspectos de las características y/o requisitos funcionales que se verificarán o las pruebas a las que serán sometidas las muestras está consignado en el literal E.9., del CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.

- A. Se medirá el espesor de lámina a lo largo y ancho de la bolsa (espesor mínimo de 2.5 milésimas de pulgada)
- B. Se medirá el ancho y largo de la bolsa, dimensiones que garantizan un envasados adecuado según el peso, siendo:
- Anchura de bolsa: entre 7.5 y 10 pulgadas
 - Longitud de bolsa: entre 12 y 14 pulgadas
- C. Se medirá el soporte de carga considerando que se apilan en rumas de hasta 10 rumas verticales, de no soportar la prueba de comprensión el producto se derramará dentro de los sacos atentados contra la preservación de la inocuidad del producto terminado.
- D. Se medirá el sellado hermético inyectando aire dentro de la bolsa, con la finalidad de verificar la habilidad de la bolsa para soportar condiciones de manipulación y transporte.

METODOLOGÍA QUE SE UTILIZARÁ Y LOS MECANISMOS O PRUEBAS A LOS QUE SERÁN SOMETIDAS LAS MUESTRAS PARA DETERMINAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROTOCOLO PARA LA EVALUACIÓN DE MUESTRAS DEL PRODUCTO ALIMENTICIO OFERTADO

i. A LA BOLSA

La bolsa deberá contener el producto alimenticio ofertado

La revisión de las bolsas consiste en una serie de actividades que proporcionaran tanto información cuantitativa como cualitativa:

1. Inspección visual de las bolsas y medidas de las dimensiones externas en atención al peso para proporcionar una evaluación inicial de la integridad del producto alimenticio (esto incluye espesor de lámina, anchura y longitud);
2. Prueba de reventazón para evaluar la resistencia del sello.

Revisión Visual

Una detallada evaluación visual externa de los envases, sus sellos y dimensiones es la primera forma de detectar los defectos del envase. Esto comprende:

Examinar cuidadosamente los bordes de cada sello buscando evidencias de producto en el área. No debería estar visible trazas del producto;

Medir el espesor de lámina a lo largo y ancho de la bolsa utilizando un **Micrómetro para film de plástico u otro instrumento como el medidor micrométrico de precisión con dos superficies circulares superpuestas, paralelas entre sí**, para determinar que tiene un espesor mínimo de 2.5 milésimas de pulgada. Método de ensayo: NTP 311.199:1980 (Revisada el 2013). Plásticos. Determinación del espesor en películas, láminas y laminados lisos. NTP 311.219:2008 (revisada el 2015). ENVASES PLÁSTICOS. Determinación de las dimensiones y espesor.

Medir el ancho y largo de la bolsa utilizando Regla metálica milimetrada de tamaño adecuado al cuerpo a medir. Método de ensayo: NTP 311.219:2008 (revisada el 2015). ENVASES PLÁSTICOS. Determinación de las dimensiones y espesor.

Las dimensiones que garantizan un envasado adecuado según el peso son:

- Anchura de bolsa. Entre 7.5 y 10 pulg
- Longitud de bolsa. Entre 12 y 14 pulg

Prueba de reventazón con carga estática – Prueba de compresión

Dos planchas presionan la bolsa llenada y sellada. La bolsa debe soportar una fuerza de 7.5 kg por cada 15 mm de longitud de sello interno aplicada por 15 segundos. **Método de ensayo:** Inspección mecánica y lectura directa

Prueba de reventazón interna

Prueba para probar un sello hermético, condiciones de sellado y la habilidad del empaque para soportar las condiciones de manipulación y transporte.

Usando una aguja para inyectar aire dentro de la bolsa. La presión es 10 KPa/seg.

La prueba es dinámica cuando se inyecta aire hasta que la bolsa revienta.

La prueba es estática cuando se para a una presión determinada por 30 segundos. La prueba es pasa o falla.

La prueba es indexada cuando se para a determinada presión por 30 segundos, luego se aumenta la presión por 30 segundos más, y así sucesivamente hasta que la bolsa revienta.

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

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de *fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción)*

- m) Copia simple y legible del **certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes de alimentos** a nombre del fabricante; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, R.M. N° 066-2015/MINSA. "NORMA SANTARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO".

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de *almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción)*.

- n) Copia simple y legible de las fichas técnicas de los fortificantes (fosfato tricálcico y Premix vitamínico) para corroborar el cumplimiento de las exigencias consignas en la **tabla 2** de la Resolución ministerial N° 711-2002-SA/DM.
- o) 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**)
- p) El precio de la oferta en **Soles (S/)**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

Importante

En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiéndose que en este procedimiento de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados los mismos que tiene carácter obligatorio y entendiéndose que dichos documentos por Ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requerirá que los distribuidores presenten la respectiva carta de autorización de los titulares de dichos documentos en la cual les autoricen a usar los mismos indicando el procedimiento de selección que nos ocupa, carta de autorización que deberá formar parte de los documentos de admisión de oferta.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁶. (**Anexo N° 11**)
h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
i) Para el ítem 01: Copia simple y legible del **Certificado de Inspección de Vigilancia de COVID-19**, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú haciendo mención el cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 675-2022-MINSA que Modifican la Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2, aprobada por Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA.
j) Para el ítem 02: Copia simple y legible del certificado de inspección de BPM de fábrica y almacenes (en un único documento o separado) a nombre del fabricante y con valor oficial, emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA, DS N° 038-2014-SA, R.M. N° 451-2006/MINSA y Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el artículo 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA.

⁵ 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/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción.

- k) Para el ítem 02: Copia simple y legible del **Certificado de Inspección de Vigilancia de COVID-19**, a nombre del fabricante, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú haciendo mención el cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 675-2022-MINSA que Modifican la Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2, aprobada por Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA.

Debe hacer notar que se ha inspeccionado el proceso de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación /línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción).

Importante

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

Importante

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

documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁸.

- 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 Sub Gerencia de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de Trujillo, ubicada en el Jr. Diego de Almagro N° 525 – Centro Cívico, primer piso.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción de los bienes a cargo de Almacén General.
- Informe del funcionario responsable del Programa Vaso de Leche emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en el Almacén General de la Entidad sito en Jr. Diego de Almagro N° 525 – Centro Cívico, primer piso; así como los documentos de conformidad deberán presentarse en Mesa de Parte de la Sub Gerencia de Abastecimiento ubicado en la misma dirección.

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

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

22

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LECHE EVAPORADA ENTERA

A. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO "LECHE EVAPORADA ENTERA" PARA ATENDER 6327 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE SEIS (06) MESES.

B. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar asistencia alimentaria a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables como: niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dicho programa.

C. ANTECEDENTES

- Acta de elección de insumos por parte de las Organizaciones Sociales de Base, de fecha 20 de Marzo del 2023.
- Acta de reunión del Comité de Administración del PVL, seleccionados y aprobados los insumos propuestos por los Representantes de las Organizaciones Sociales de Bases con fecha 20 de Abril del 2023.
- Oficio N° 00359-2023-MPT/GDS/SGPA, de fecha 27 de Abril del 2023, se solicita al representante de la GERESA la Formulación de la Valoración Nutricional de la ración del Programa Vaso de Leche 2023-2024.
- Oficio N°001148-2023-GRLLL-GGR/GGR-GS-SGCIS-UFCII/ESANS, de fecha 14 de mayo de 2023, que contiene la formulación de la ración del Programa Vaso de Leche 2023-2024
- Oficio Múltiple N°10-2023-MPT/GDS/SGPA de fecha 16 de Mayo del 2023 invitación al Comité de Administración para aprobar la validación de la ración del Programa Vaso de Leche 2023-2024.
- Acta de Reunión del Comité de Administración del PVL, validando/aprobando la ración nutricional, de fecha 17 de Mayo del 2023.



D. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

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



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Objetivo Específico:

- a) Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos periurbano.
- b) Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa.
- c) Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0-06 años, madres gestantes y lactantes).
- d) Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- e) Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias
- f) Cumplir el objetivo social del Programa Vaso de Leche al amparo de la Ley Orgánica de Municipalidades, Art. 84º.

E. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

La Municipalidad Provincial de Trujillo a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en 42.00 g de leche evaporada entera complementada con 50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales.

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

RACION NUTRICIONAL TEÓRICA PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE 2023-2024

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	CARBOHIDRATOS		GRASAS		PROTEINAS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	7.00	4.31	17.25	0.28	2.52	0.93	3.72
A 59	Quinua, hojuelas de	11.00	6.94	27.76	0.81	7.33	1.53	6.12
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	30.00	20.41	81.64	2.43	21.87	4.02	16.08
	Leche Evaporada Entera (a)	42.00	3.78	15.12	2.73	24.57	2.52	10.08
	Fosfato Tricálcico	2.12						
	Mix Vitaminico	0.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD (g)	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEINAS	
		Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL	92.24	35.44	141.77	6.25	56.29	9.00	36.00
ENERGÍA TOTAL (Kcal)	234.06	141.77		56.29		36.00	
DISTRIBUCIÓN ENERGETICA		61%		24%		15%	
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

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

Para la leche se ha considerado lo estipulado en el D. S. N° 004-2022-MIDAGRI



24



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

FUENTE:

Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud.

(a) Especificaciones Técnicas fisicoquímicas D. S. N° 004-2022-MIDAGRI

Nota aclaratoria: Los insumos para la ración nutricional fueron: Leche evaporada entera, avena, quinua y kiwicha, por consiguiente para su formulación que consignó los cereales en hojuelas (quinua, avena y kiwicha) dado a que según la guía: Formulación de la Ración del Programa del Vaso de Leche – Pág. 18 – "Excepcionalmente, cuando el nombre del alimento en la hoja de cálculo no concuerde exactamente con la denominación del alimento propuesto, se puede usar la alternativa más cercana; por ejemplo; hojuela de quinua en lugar de harina de quinua o viceversa, ya que desde el punto de vista de la composición nutricional no debería existir una diferencia significativa entre ambos."

Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día.

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	42.00 g de Leche Evaporada Entera	50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales	
Vitamina A - µg de retinol ¹	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C - mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B ₁ - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina - mg	0	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B ₆ - mg	0	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B ₁₂ - µg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina - mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25

Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	42.00 g de Leche Evaporada Entera	50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales	
Hierro - mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - µg	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	0	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo - mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc - mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00



¹ Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN:

- Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar)
- Disolver un Kg del producto en 2 litros de agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar agua dependiendo de la consistencia final deseada, junto con canela o clavo de olor y poner a hervir.
- Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos contados desde que rompa el hervor.
- Adicionar leche evaporada entera y azúcar al gusto
- Finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

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

Por cada beneficiario se disolverá y preparará 50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kíwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales, finalmente adicionar 42.00 g de leche evaporada.

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

PRODUCTO ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA

E.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES.

DEFINICIÓN. -

Se entiende por leche evaporada al alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

Este producto es elaborado a partir de leche cruda que ha sido enriquecido con grasa anhidra de leche, homogenizado, pasteurizado, estandarizado; se le ha adicionado aditivos autorizados y vitaminas A, C y D. finalmente, es envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.

INGREDIENTES: Leche cruda, leche al 30% de sólidos, grasa anhidra de leche, regulador de acidez: hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), emulsificante: Lecitina de soya (SIN 322(i)), estabilizadores: citrato trisódico (SIN 331(iii)) y carragenina (SIN 407), vitaminas A, C y D





"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

➤ **REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco crema
Olor	Característico del producto, sin olores extraños
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce
Aspecto	Fluido homogéneo sin grumos

➤ **REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS**

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa de leche (%)	Mín. 6.50
Sólidos Totales (%)	Mín. 23.0
Sólidos no grasos (%)	Mín. 16.50
Proteína de leche (%)	Mín. 6.00
Energía (Kcal.)	Mín. 119.30
Peso Neto (g)	410 g

Fuente: Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI.

➤ **REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

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

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos. Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos, que reemplaza a la Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007

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

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

La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA),- Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.

Contaminantes

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

✓ VIDA ÚTIL.

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

E.2 FORMA DE PREPARACIÓN PARA FINES DE PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

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

E.3 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

Envases

Envases metálicos sanitarios para alimentos (lata), de material hojalata, de primer uso; caja (tetrapack) de multilaminado; botella y tapa de plástico (polietileno); botella de material PET y tapa PEAD; todos herméticamente cerrados.

Su presentación es en envases de 410 g.

La tapa del envase metálico de forma opcional lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL.

Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 48 unidades.

También se aceptará cualquier tipo de presentación del envase secundario (embalaje) como: display x 24 unidades, cartón forrado con plástico, etc.

Rotulado.

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 - para "Alimentos Envasados, Etiquetado" (7ma edición) y la NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos: Definiciones y clasificación. 3ª Edición

Además, debe contener la siguiente información:

- a. Nombre del producto.





"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

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

Asimismo, llevará impreso de forma opcional el siguiente texto:

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

E.4 TRANSPORTE Y SEGUROS

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

Por tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

E.5 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPLENTO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.

- DECRETO SUPREMO N° 038-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA. Modifica el literal d) del artículo 105, 119 y el segundo párrafo de la Décimo Quinta Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Aprueba el Reglamento de la leche y Productos Lácteos.
- Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos Aprobado por D.S. N° 007-2017-MINAGRI.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".

E.6 NORMAS TÉCNICAS

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2019, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.
- NTP 202.085:2006 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Definiciones y clasificación. 3ª Edición
- NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal
- ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
- AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos, que reemplaza a la Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007.



PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

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

Los Certificados deben identificar claramente los lotes.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos, que reemplaza a la Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007

F. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No habrá prestaciones accesorias

G. DOCUMENTOS ENTREGABLES

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

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

H. MEDIDAS DE CONTROL

Como medida de control, la entidad analizará el lote entregado por el proveedor, como mínimo en dos (02) oportunidades mientras dure la etapa contractual, cuyo gasto será asumido por el proveedor y el análisis deberá realizarse en un laboratorio debidamente acreditado, seleccionado por la entidad y distinto al consignado por el proveedor en sus entregas.

El Área Usuaria determinará la fecha (días y hora) en que se lleve a cabo la toma de muestra para posteriormente ser analizada. El retiro de la muestra se ejecutará en presencia del Proveedor, Área Usuaria y Sub Gerencia de Abastecimiento.

Los resultados de los análisis deberán remitirse al área usuaria.

I. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los Bienes alimenticios se entregarán en el Almacén de Alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo - MPT sito en Av. América Sur Cda. 17 - Complejo Chan Chan - Barrio Chicago, 2° Piso; en un plazo máximo de siete (7) días calendario luego de recibida la orden de compra por parte del proveedor.

Para la primera entrega, la orden de compra será emitida al día siguiente de la firma de contrato.

Para la segunda y demás entregas, con fines de la firma de contrato se elaborará un cronograma de entrega de órdenes de compra.





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

N° de entrega	Periodo de atención (días)	Cantidad
		Leche Evaporada Entera (tarro por 410 g)
Primer	31	20,093 tarros
Segundo	31	20,093 tarros
Tercer	30	19,444 tarros
Cuarto	31	20,093 tarros
Quinto	30	19,444 tarros
Sexto	31	20,093 tarros
TOTAL	184	119,260 tarros

Se proyecta atender 6327 Beneficiarios

J. FORMA DE PAGO

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

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

- * - Recepción del ÁREA DE ALMACÉN GENERAL.
- Informe del funcionario responsable de LA SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en el Almacén General de la Entidad sito en Jr. Diego de Almagro N° 525 - Centro Cívico, primer piso; así como los documentos de conformidad deberán presentarse en Mesa de Parte de la Sub Gerencia de Abastecimiento ubicado en la misma dirección.

K. FÓRMULA DE REAJUSTE

No habrá reajuste de precios.

L. ADELANTOS

No habrá adelantos.

M. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No corresponde.





"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

N. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD

No corresponde.

O. SUBCONTRATACIÓN

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

P. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

Q. NORMATIVA ESPECIFICA

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





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

PROTOCOLO SANITARIO DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

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

A. Objetivos Generales

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

B. Alcance

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

B.1 Estiba en almacén del proveedor

Previo a la carga y descarga de los alimentos en el/los vehículos, el Contratista deberá desinfectar todo el interior con solución de 20 ml (equivalente a 4 cucharadas pequeñas) de lejía comercial (cloro al 5%) por cada 1 litro de agua; además se deberá mostrar evidencia (reporte fotográfico) así como el registro del personal que estuvo a cargo de la desinfección con firma del respectivo supervisor.

Operación.

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

Muy importante: El contratista, deberá asegurar que ninguno de los manipuladores de los bienes se encuentre enfermo ni presentar signos y síntomas asociados al COVID-19 como tos seca, fiebre, cansancio y malestar general y/o dificultad respiratoria; además deberán presentar la hoja de tamizaje firmada y sellada por el médico ocupacional de la empresa o médico particular. La periodicidad del tamizaje será mensual igual que la evaluación de signos y síntomas.

Si el Programa Vaso de Leche, identifica signos o síntomas de enfermedad en los manipuladores, suspende las labores del manipulador o estibador y elevará en actas el hecho para remitir el respectivo comunicado al área superior respectiva para la aplicación de la penalidad respectiva estipulada en contrato.





"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Indumentaria

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

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

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

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

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

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

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1.50 metros, durante la operación.

Antes de la recepción considerar lo siguiente:

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

C. Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO
PROGRAMAS ALIMENTARIOS
[Signature]
Lic. Adm. Wilmer Ernesto Flores Pelares
SUS REPRESENTANTE





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LA MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA Y KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

A. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO "MEZCLA DE HOJUELA DE QUINUA, AVENA, KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA ATENDER 6327 BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO POR UN PERIODO DE SEIS (06) MESES.

B. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar asistencia alimentaria a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables como: niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dicho programa.

C. ANTECEDENTES

- Acta de elección de insumos por parte de las Organizaciones Sociales de Base, de fecha 20 de Marzo del 2023.
- Acta de reunión del Comité de Administración del PVL, seleccionados y aprobados los insumos propuestos por los Representantes de las Organizaciones Sociales de Bases con fecha 20 de Abril del 2023.
- Oficio N° 00359-2023-MPT/GDS/SGPA, de fecha 27 de Abril del 2023, se solicita al representante de la GERESA la Formulación de la Valoración Nutricional de la ración del Programa Vaso de Leche 2023-2024.
- Oficio N°001148-2023-GRLLL-GGR/GGR-GS-SGCIS-UFCII/ESANS, de fecha 14 de mayo de 2023, que contiene la formulación de la ración del Programa Vaso de Leche 2023-2024
- Oficio Múltiple N°10-2023-MPT/GDS/SGPA de fecha 16 de Mayo del 2023 invitación al Comité de Administración para aprobar la validación de la ración del Programa Vaso de Leche 2023-2024.
- Acta de Reunión del Comité de Administración del PVL, validando/aprobando la ración nutricional, de fecha 17 de Mayo del 2023.

D. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

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





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Objetivo Específico:

- a) Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos periurbano.
- b) Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa.
- c) Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0-06 años, madres gestantes y lactantes).
- d) Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- e) Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias
- f) Cumplir el objetivo social del Programa Vaso de Leche al amparo de la Ley Orgánica de Municipalidades, Art. 84º.

E. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

La Municipalidad Provincial de Trujillo a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en 42.00 g de leche evaporada entera complementada con 50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales.

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

RACION NUTRICIONAL TEÓRICA PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE 2023-2024

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	CARBOHIDRATOS		GRASAS		PROTEÍNAS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	7.00	4.31	17.25	0.28	2.52	0.93	3.72
A 59	Quinua, hojuelas de	11.00	6.94	27.76	0.81	7.33	1.53	6.12
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	30.00	20.41	81.64	2.43	21.87	4.02	16.08
	Leche Evaporada Entera (a)	42.00	3.78	15.12	2.73	24.57	2.52	10.08
	Fosfato Tricálcico	2.12						
	Mix Vitaminico	0.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD (g)	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEÍNAS	
		Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL	92.24	35.44	141.77	6.25	56.29	9.00	36.00
ENERGÍA TOTAL (Kcal)	234.06		141.77		56.29		36.00
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA			61%		24%		15%
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			60-68%		20-25%		12-15%



IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM
Para la leche se ha considerado lo estipulado en el D. S. N° 004-2022-MIDAGRI

FUENTE:
Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud.
(a) Especificaciones Técnicas fisicoquímicas D. S. N° 004-2022-MIDAGRI



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Nota aclaratoria: Los insumos para la ración nutricional fueron: Leche evaporada entera, avena, quinua y kiwicha, por consiguiente para su formulación que consignó los cereales en hojuelas (quinua, avena y kiwicha) dado a que según la guía: Formulación de la Ración del Programa del Vaso de Leche - Pág. 18 - "Excepcionalmente, cuando el nombre del alimento en la hoja de cálculo no concuerde exactamente con la denominación del alimento propuesto, se puede usar la alternativa más cercana; por ejemplo, hojuela de quinua en lugar de harina de quinua o viceversa, ya que desde el punto de vista de la composición nutricional no debería existir una diferencia significativa entre ambos."

Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día.

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	42.00 g de Leche Evaporada Entera	50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales.	
Vitamina A - µg de retinol ¹	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C - mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B ₁ - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina - mg	0	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B ₆ - mg	0	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B ₁₂ - µg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina - mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25

Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	42.00 g de Leche Evaporada Entera	50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales.	
Hierro - mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - ug	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	0	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo - mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc - mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00



FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN:

- Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar)

¹Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- Disolver un Kg del producto en 2 litros de agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar agua dependiendo de la consistencia final deseada, junto con canela o clavo de olor y poner a hervir.
- Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos contados desde que rompa el hervor.
- Adicionar leche evaporada entera y azúcar al gusto
- Finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

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

Por cada beneficiario se disolverá y preparará 50.24 g de Mezcla de Hojuelas de Quinua, Avena y Kiwicha Enriquecidas con Vitaminas y Minerales, finalmente adicionar 42.00 g de leche evaporada.

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

PRODUCTO ALIMENTICIO: MEZCLA DE HOJUELAS DE KIWICHA, QUINUA Y AVENA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES

E.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES.

DESCRIPCIÓN GENERAL:

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

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

La mezcla de hojuelas de kiwicha, quinua y avena enriquecidas con vitaminas y minerales será un alimento elaborado bajo la siguiente composición:



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

ALIMENTO/INSUMO	CANTIDAD	
	En ración de 50.24 g	En 100%
Avena en hojuelas	7.00	13.93
Quinoa en hojuelas	11.00	21.90
Kiwicha en hojuelas	30.00	59.71
Fosfato Tricálcico	2.12	4.22
Mix Vitamínico	0.12	0.24
TOTAL	50.24	100.00

B. REQUISITOS

a. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

CARACTERÍSTICAS	REQUERIDO
Sabor	Agradable propio del producto.
Color	Blanco amarillento, característico
Olor	Sui géneris de los productos.
Consistencia	Producto seco
Aspecto	Mezcla homogénea en hojuelas finas y grandes, polvorientas, libre de materias extrañas, insectos, ácaros.

b. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 12.90
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 7.01
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 366.77 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Fibra (g / 100 g de producto)	Máximo 4.05
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponina	Ausente

c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos viables (UFC/ml)	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes (NMP/g)	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus cereus (UFC/g)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos (UFC/g)	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

Levaduras (UFC/g)	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella /25 g	10	2	5	0	0	---

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

DONDE:

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

d. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las Hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada entera se consideran como un adicional.

Vitaminas	En 50.24 g	En 100 g
Vitamina A - μg de retinol ²	Mín. 425	Mín. 845.94
Vitamina C - mg	Mín. 41.5	Mín. 82.60
Tiamina (Vitamina. B ₁) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.90
Riboflavina - mg	Mín. 0.49	Mín. 0.98
Vitamina B ₆ - mg	Mín. 0.60	Mín. 1.19
Vitamina B ₁₂ - μg	Mín. 0.46	Mín. 0.92
Niacina - mg	Mín. 5.85	Mín. 11.64
Ácido Fólico - μg	Mín. 41.25	Mín. 82.11

Vitaminas	En 50.24 g	En 100 g
Hierro - mg	Mín. 10.00	Mín. 19.90
Yodo - μg	Mín. 42.00	Mín. 83.60
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 925.56
Fósforo - mg	Mín. 390.0	Mín. 776.27
Zinc - mg	Mín. 6.00	Mín. 11.94



² Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 μg



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

e. TIEMPO DE VIDA UTIL

Seis (6) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.

E.2 FORMA DE PREPARACIÓN PARA FINES DE PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar)
- Disolver el producto en 2 litros de agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar agua dependiendo de la consistencia final deseada, junto con canela o clavo de olor y poner a hervir.
- Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos contados desde que rompa el hervor.
- Adicionar azúcar al gusto, y
- Finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

E.3 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

ENVASE

Las exigencias respecto al envase inmediato (bolsa) y mediato (saco) serán acreditadas mediante el respectivo registro sanitario del bien ofertado.

Envase Inmediato o Bolsa

El envase interior debe ser: en bolsa de material polietileno (PE) de alta/media/baja densidad, biodegradable o no de color blanco lechoso, blanco opaco, transparente o cristal; espesor min. 2.5 mil. Pulgada (pulg).

Las mismas que deben ser selladas herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. El peso neto por bolsa del producto será de 1.00 Kg con un margen permisible de +/- 1.5%

Envase mediato o saco

Será saco (empaque) o saco secundario de material polipropileno (PP) tejido color blanco, laminado con polietileno (pe) microperforado, fuelle, válvula y basta en la boca, barrera a la luz u.v. de 40 kg a 50 kg.

Envasado, condiciones y materiales de envases

En el proceso de envasado, automático o manual, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termosellado, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente. Se deben guardar las bobinas de los envases, protegidas para evitar su contaminación.

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria.

Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

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

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

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

ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

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





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- Peso Neto.
- Producto Peruano.
- Indicadores de su preparación en español y gráfico de ausencia de la forma de preparación.
- Mensaje alusivo al consumo de la leche materna

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

En el envase debe estar impreso con letras resaltadas, la denominación "PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROGRAMA VASO DE LECHE - LEY 24059"

PROHIBICIONES ESPECÍFICAS

- El producto y sus componentes no deberán ser tratados con radiaciones ionizantes.
- No contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estar exentos de sustancias farmacológicamente activas.
 - Se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans)
 - Insumos destinados a la alimentación animal
 - No se debe utilizar torta de soya.
 - No se debe utilizar edulcorantes artificiales
 - Otros que se encuentren contemplados en el CODEX ALIMENTARIUS

E.4 TRANSPORTE Y SEGUROS

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

Por tanto, el medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA), como el artículo 36° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, Aprobada el 17 de mayo de 2006



E.5 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- DECRETO SUPREMO N° 038-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA. Modifica el literal d) del artículo 105, 119 y el segundo párrafo de la Décimo Quinta Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento.
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de Mayo de 2006.
- Modifican artículo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales". RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 860-2007/MINSA.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".

E.6 NORMAS TÉCNICAS

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2019, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.

E.7 PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

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

Los Certificados deben identificar claramente los lotes.

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





"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

E.8 CONTROL DE CALIDAD

El cumplimiento de las condiciones de calidad establecido será garantizado mediante muestreo de lote realizadas por el proveedor ante Laboratorios Acreditados por INACAL y los certificados del análisis deberán entregarlos de acuerdo al cronograma de entrega del producto en los almacenes del Programa del Vaso de Leche, como garantía de conformidad, a fin de proceder al pago correspondiente por las entregas - recepción efectuadas.

Control de peso. El control de peso neto (libre de tara) debe encontrarse dentro de la tolerancia permitida por las NORMAS TÉCNICAS (± 5 gramos).

Si el peso neto no se encuentra dentro de la tolerancia permitida, por las normas técnicas, se considera como faltante, en éste caso, el Programa del Vaso de Leche solicitará el reintegro del faltante a la brevedad.

E.9 METODOLOGÍA QUE SE UTILIZARÁ Y LOS MECANISMOS O PRUEBAS A LOS QUE SERÁN SOMETIDAS LAS MUESTRAS PARA DETERMINAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROTOCOLO PARA LA EVALUACIÓN DE MUESTRAS DEL PRODUCTO ALIMENTICIO OFERTADO

I. ALA BOLSA

La bolsa deberá contener el producto alimenticio ofertado

La revisión de las bolsas consiste en una serie de actividades que proporcionaran tanto información cuantitativa como cualitativa:

1. Inspección visual de las bolsas y medidas de las dimensiones externas en atención al peso para proporcionar una evaluación inicial de la integridad del producto alimenticio (esto incluye espesor de lámina, anchura y longitud);
2. Prueba de reventazón para evaluar la resistencia del sello;

Revisión Visual

Una detallada evaluación visual externa de los envases, sus sellos y dimensiones es la primera forma de detectar los defectos del envase. Esto comprende:

Examinar cuidadosamente los bordes de cada sello buscando evidencias de producto en el área. No debería estar visible trazas del producto;

Medir el espesor de lámina a lo largo y ancho de la bolsa utilizando un **Micrómetro para film de plástico u otro instrumento como el medidor micrométrico de precisión con dos superficies circulares superpuestas, paralelas entre sí**, para determinar que tiene un **espesor mínimo de 2.5 milésimas de pulgada**. Método de ensayo: NTP 311.199:1980 (Revisada el 2013). Plásticos. Determinación del espesor en películas, láminas y laminados lisos. NTP



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

311.219:2008 (revisada el 2015). ENVASES PLÁSTICOS. Determinación de las dimensiones y espesor.

Medir el ancho y largo de la bolsa utilizando Regla metálica milimetrada de tamaño adecuado al cuerpo a medir. Método de ensayo: NTP 311.219:2008 (revisada el 2015). ENVASES PLÁSTICOS. Determinación de las dimensiones y espesor.

Las dimensiones que garantizan un envasado adecuado según el peso son:

- Anchura de bolsa. Entre 7.5 y 10 pulg
- Longitud de bolsa. Entre 12 y 14 pulg

Prueba de reventazón con carga estática - Prueba de compresión

Dos planchas presionan la bolsa llena y sellada. La bolsa debe soportar una fuerza de 7.5 kg por cada 15 mm de longitud de sello interno aplicada por 15 segundos. Método de ensayo: Inspección mecánica y lectura directa

Prueba de reventazón interna

Prueba para probar un sello hermético, condiciones de sellado y la habilidad del empaque para soportar las condiciones de manipulación y transporte.

Usando una aguja para inyectar aire dentro de la bolsa. La presión es 10 KPa/seg.

La prueba es dinámica cuando se inyecta aire hasta que la bolsa revienta.

La prueba es estática cuando se para a una presión determinada por 30 segundos. La prueba es pasa o falla.

La prueba es indexada cuando se para a determinada presión por 30 segundos, luego se aumenta la presión por 30 segundos más, y así sucesivamente hasta que la bolsa revienta.

F. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No habrá prestaciones accesorias

G. DOCUMENTOS ENTREGABLES

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

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





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

H. MEDIDAS DE CONTROL

Como medida de control, la entidad analizará el lote entregado por el proveedor, como mínimo en dos (02) oportunidades mientras dure la etapa contractual, cuyo gasto será asumido por el proveedor y el análisis deberá realizarse en un laboratorio debidamente acreditado, seleccionado por la entidad y distinto al consignado por el proveedor en sus entregas.

El Área Usuaria determinará la fecha (días y hora) en que se lleve a cabo la toma de muestra para posteriormente ser analizada. El retiro de la muestra se ejecutará en presencia del Proveedor, Área Usuaria y Sub Gerencia de Abastecimiento.

Los resultados de los análisis deberán remitirse al área usuaria.

I. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los Bienes alimenticios se entregarán en el Almacén de Alimentos de la Municipalidad Provincial de Trujillo - MPT sito en Av. América Sur Cda. 17 - Complejo Chan Chan - Barrio Chicago, 2° Piso; en un plazo máximo de siete (7) días calendarios luego de recibida la orden de compra por parte del proveedor.

Para la primera entrega, la orden de compra será emitida al día siguiente de la firma de contrato.

Para la segunda y demás entregas, con fines de la firma de contrato se elaborará un cronograma de entrega de órdenes de compra.

N° de entrega	Periodo de atención (días)	Cantidad
		Mezcla de hojuelas de quinua, avena y kiwicha enriquecidas con vitaminas y minerales (Kilogramos)
Primera	31	9,854 Kg
Segunda	31	9,854 Kg
Tercera	30	9,537 Kg
Cuarta	31	9,854 Kg
Quinta	30	9,537 Kg
Sexta	31	9,854 Kg
TOTAL	184	58,490 Kg



Se proyecta atender 6327 Beneficiarios por 184 días ininterrumpidos



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

J. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN GENERAL.
- informe del funcionario responsable de LA SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en el Almacén General de la Entidad sito en Jr. Diego de Almagro N° 525 - Centro Cívico, primer piso; así como los documentos de conformidad deberán presentarse en Mesa de Parte de la Sub Gerencia de Abastecimiento ubicado en la misma dirección.

K. FÓRMULA DE REAJUSTE

No habrá reajuste de precios.

L. ADELANTOS

No habrá adelantos.

M. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No corresponde.

N. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD

No corresponde.



O. SUBCONTRATACIÓN

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



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

P. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

Q. NORMATIVA ESPECIFICA

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





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

PROTOCOLO SANITARIO DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

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

A. Objetivos Generales

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

B. Alcance

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

B.1 Estiba en almacén del proveedor

Previo a la carga y descarga de los alimentos en el/los vehículos, el Contratista deberá desinfectar todo el interior con solución de 20 ml (equivalente a 4 cucharadas pequeñas) de lejía comercial (cloro al 5%) por cada 1 litro de agua; además se deberá mostrar evidencia (reporte fotográfico) así como el registro del personal que estuvo a cargo de la desinfección con firma del respectivo supervisor.

Operación.

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

Muy importante: El contratista, deberá asegurar que ninguno de los manipuladores de los bienes se encuentre enfermo ni presentar signos y síntomas asociados al COVID-19 como tos seca, fiebre, cansancio y malestar general y/o dificultad respiratoria; además deberán presentar la hoja de tamizaje firmada y sellada por el médico ocupacional de la empresa o médico particular. La periodicidad del tamizaje será mensual igual que la evaluación de signos y síntomas.

Si el Programa Vaso de Leche, identifica signos o síntomas de enfermedad en los manipuladores, suspende las labores del manipulador o estibador y elevará en actas el hecho para remitir el respectivo comunicado al área superior respectiva para la aplicación de la penalidad respectiva estipulada en contrato.





"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Indumentaria

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

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

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

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

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

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

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1.50 metros, durante la operación.

Antes de la recepción considerar lo siguiente:

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

C. Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad

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





GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

21:

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

[Handwritten signature]

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO
PROGRAMAS ALIMENTARIOS
[Handwritten signature]
Lc. Adm. Wilmer Ernesto Flores Rojas
SUB GERENTE

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1 000,000.00 (un millón con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">✦ <u>Leche evaporada entera:</u> Leche evaporada sometido a tratamiento térmico como Leche evaporada modificada, leche evaporada en bolsa por 410 g, leche chocolatada, leche UHT en bolsa y/o tetrapack.✦ <u>Mezcla de hojuela de quinua, avena, kiwicha fortificada con vitaminas y minerales:</u> A todos los productos elaborados a base de granos y otros, lacteados o no, azucarados o no, fortificados o no, cuya presentación final fue en hojuelas, en harinas o sus mezclas; que pertenecen a la línea de productos crudos y/o precocidos que requieren cocción. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p>

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

**CAPÍTULO IV
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

Puntaje: Hasta 30 puntos

Ítem 01: Leche Evaporada Entera

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 30] puntos
B. VALORES NUTRICIONALES	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 10 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] De 6.10 g a más [05] puntos De 6.01 a menos de 6.10 g [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [energía] De 121.00 Kcal a más [05] puntos De 119.31 a menos de 121.00 Kcal [02] puntos</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	
	(Máximo 10 puntos)

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 30] puntos
<p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>	
<p>C.1 Copia simple del certificado de Inspección técnico productivo de planta, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú a nombre del fabricante.</p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 98.00 hasta 100.00 [10] puntos</p> <p>De 95.00 a menos de 98.00 [05] puntos</p> <p>De 90.00 a menos de 95.00 [02] puntos</p>
<p>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</p>	
<p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 95.00% [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 93.00% [01] puntos</p>
<p>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</p>	
<p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditadas para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹⁰</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 96.00 a 100.00 [05] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 96.00 [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 93.00 [01] puntos</p>
<p>PUNTAJE TOTAL</p>	<p>100 puntos¹¹</p>

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

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

Ítem 02: Mezcla de hojuela de quinua, avena, kiwicha fortificada con vitaminas y minerales

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 30] puntos
B. VALORES NUTRICIONALES	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas]</p> <p>De 13.95 % a más [05] puntos</p> <p>De 12.91 a menos de 13.95%: [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [Energía]</p> <p>De 378.00 Kcal a más [05] puntos</p> <p>De 366.78 a menos de 378.00 Kcal: [02] puntos</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO (Máximo 10 puntos)	
<p><u>Evaluación</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Es decir, se evaluará las condiciones físicas y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos producidos a base de granos y otros, para garantizar su calidad sanitaria e inocuidad en protección de la salud de los consumidores beneficiarios de los programas sociales de alimentación.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>	
<p>1. Copia simple y legible del <u>certificado de inspección de capacidad de envasado</u> a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de <i>fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción).</i></p>	<p>Envasado automático o semiautomático</p> <p>De 2.50 TM/hora a más [05] puntos</p> <p>De 1.50 a menos de 2.50 TM/hora [03] puntos</p> <p>De 0.50 a menos de 1.50 TM/hora [01] puntos</p>
<p>2. Copia simple y legible del <u>certificado de inspección higiénico - sanitario de fábrica y almacenes</u> a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA, DS N° 038-2014-SA., R.M. N° 451-2006/MINSA y R.M. N° 860-2007/MINSA.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de <i>fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de</i></p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>Igual a 100 [05] puntos</p> <p>De 96.00 a menos de 100 [03] puntos</p> <p>De 90.00 a menos de 96.00 [01] puntos</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 30] puntos
<i>productos crudos y precocidos que requieren cocción sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción.</i>	
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 95.00% [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 92.00% [01] puntos</p>
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹²</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 95.00 a 100.00 [05] puntos</p> <p>De 90.00 a menos de 95.00 [02] puntos</p> <p>De 85.00 a menos de 90.00 [01] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹³

Importante

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

¹² Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

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

**CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO**

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE EN EL DISTRITO DE TRUJILLO PERIODO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO, que celebra de una parte MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20175639391, con domicilio legal en Jr. Diego de Almagro N° 525 - Trujillo - La Libertad, 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° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA 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 ADQUISICIÓN DE BIENES ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE EN EL DISTRITO DE TRUJILLO PERIODO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

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

funcionario.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

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 ORGANICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGANICA QUE OTORGARA 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,

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 CONTROVERSIAS¹⁵

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"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

¹⁵ 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).

¹⁶ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA
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 :	
MYPE ¹⁷	
Correo electrónico :	Teléfono(s) :
	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁸

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

¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹		Sí	No
Correo electrónico :			

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibídem.

²¹ Ibídem.

2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²²

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²² Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará **al quinto día hábiles de publicadas las Bases Integradas o las Bases Integradas Definitivas publicadas por el OSCE si fuera el caso, a las 11:00 horas en las Instalaciones del Coliseo Inca de Trujillo, ubicado en Jirón Estete N° 410 Centro Cívico de Trujillo.**

Importante

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

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

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

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA
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° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA

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 [MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO].

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] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso la contratación sea bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA
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.
- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTOS MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

NO APLICA

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁶ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁷ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA
 Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
1										
2										
3										
4										

²⁸ 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.

²⁹ 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.

³⁰ 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".

³¹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³² 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.

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO
 LICITACIÓN PÚBLICA N° 00...-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIC / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 28	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 29	EXPERIENCIA PROVENIENTE 30 DE:	MONEDA	IMPORTE 31	TIPO DE CAMBIO VENTA 32	MONTO FACTURADO AGUMULADO 33
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

NO APLICA

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA ASJ]

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-MPT - PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

