

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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



**CAJABAMBA**  
Tierra de Cultura y Progreso

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 10-2021-MPC/CS PRIMERA CONVOCATORIA**

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER EL PROGRAMA  
VASO DE LECHE PERIODO AÑO 2022 ZONA URBANA Y RURAL**

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

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

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

**Importante**

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

## 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

## 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

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

## 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

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

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

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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 Cajabamba  
RUC N° : 20148288853  
Domicilio legal : Jr. Alfonso Ugarte N° 620 Cajabamba  
Teléfono: : 076-551258  
Correo electrónico: : [contrataciones@municajabamba.gob.pe](mailto:contrataciones@municajabamba.gob.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección, por paquete, tiene por objeto la contratación del suministro de bienes alimenticios para atender el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Cajabamba, periodo regular 2022 zona urbana y rural:

DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada con vitaminas y minerales (fosfato tricalcico y mix vitamínico)	11,786.68	Kilogramo
Hojuela cruda de avena, hojuela de quinua, harina de soya integral, harina de kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada con vitaminas y minerales (fosfato tricalcico y mix vitamínico)	27,156.00	Kilogramos

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 105-2021-MPC-GM el 25 de noviembre del 2021.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se distribuye la Buena Pro.

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes alimenticios se entregarán según el cronograma de entregas consignado en el **literal F., del CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases**, de conformidad con el expediente de contratación:

### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/10.00 (diez soles con 00/100 Soles) en CAJA de la entidad y luego con el comprobante recabar un ejemplar (impresión) de las Bases en la Subgerencia de Abastecimientos.

#### Importante

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 24059 que crea EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE EN TODOS LOS MUNICIPIOS PROVINCIALES DE LA REPÚBLICA.
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de Mayo de 2006.
- Modifican artículo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales". RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 860- 2007/MINSA.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. DECRETO SUPREMO QUE APRUEBA EL REGLAMENTO DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
- Decreto Legislativo N° 1444. Decreto Legislativo que modifica la Ley N° 30225, Ley de contrataciones del estado
- DECRETO SUPREMO N° 344-2018-EF. Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF. Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado

- DECRETO SUPREMO N° 377-2019-EF. Modifican el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF. Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la ley N° 30225
- DECRETO SUPREMO N° 168-2020-EF. Establecen disposiciones en materia de contrataciones públicas para facilitar la reactivación de contratos de bienes y servicios y modifican el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Código civil

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

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

e) Adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, el postor debe presentar lo siguiente:

1. Copia del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas concordante con las exigencias respecto al envase interior (envase primario o bolsa).

Adicionalmente deberá adjuntar al registro sanitario copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permitirán corroborar que el producto ofertado y el requerido comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos, independiente de la denominación del bien que puede ser igual o similar al producto requerido. (Art. 105 del D.S. N° 007-98-SA)

*En atención al **Pron. N° 333-2015/DSU**, cabe precisar que lo relevante es que el producto ofertado por los postores cuente con registro sanitario, independientemente de quien sea su titular y establecimiento, por lo que, en el caso de un consorcio, el registro sanitario podría estar inclusive a nombre de un tercero que no es miembro del consorcio.*

2. 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.

3. Copia simple y legible del **certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura (incluye fábrica, almacenes y transporte)** a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas", D.S. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119., Resolución Ministerial No 451-2006/MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación". Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el art. 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA.

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

4. Copia simple del certificado oficial de **Inspección Higiéxico – Sanitario de Transporte**, vigentes a la fecha de presentación de ofertas, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el **INACAL DA-Perú** bajo los documentos normativos mínimos: **Decreto Supremo N° 007-98-SA** "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, **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"

Debe hacer mención que se ha inspeccionado el transporte del producto requerido o el proceso de "transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción).

5. Copia simple y legible del **certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta** a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección

acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, D.S. N° 007-98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,

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

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

Adicionalmente deberá adjuntarse 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 alimentos agropecuarios y piensos, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

6. Declaración Jurada en la que el ganador de la Buena Pro se hará responsable por cualquier vicio oculto en la composición del producto y de cualquier perjuicio que provoque al beneficiario como consecuencia de la mala calidad del producto, asumiendo su responsabilidad por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. Además, el postor se compromete a correr con los gastos que pueda demandar un perjuicio en la salud de los beneficiarios.
7. Copia simple y legible del **Certificado de Inspección de Vigilancia de COVID-19**, a nombre del fabricante, vigentes a la fecha de presentación de ofertas, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el **INACAL DA-Perú** haciendo mención el cumplimiento de la RESOLUCION MINISTERIAL N° 972-2020/MINSA que APRUEBAN EL DOCUMENTO TECNICO: “LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A SARS-COV-2”. ANEXO 4.

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, deshidratados y precocidos que requieren cocción).

8. Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá

ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2º de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4º de la Ley 27470. **Anexo N° 7**

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en Soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Copia simple del certificado de registro de marca del producto ofertado, emitido por la Dirección de Signos Distintivos del INDECOPI, a nombre del fabricante y cuya vigencia debe superar el compromiso contractual.
- h) Copia simple y legible del ***certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes de alimentos*** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; 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, deshidratados y precocidos que requieren cocción)*.

- i) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta y almacenes del fabricante. El mismo que debe ajustarse a lo establecido en el **D.S. N° 022- 2001-SA y sus anexos**, y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades mínimas a reportar: *desinfección, desinsectación y desratización*.

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

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

#### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- j) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

<sup>6</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- k) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.
- l) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>8</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>9</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad, sito en Jr. Alfonso Ugarte # 620 – Plaza de Armas- Cajabamba.

## 2.5. FORMA DE PAGO

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

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

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

- Recepción del Responsable de Almacén General.(guía de remisión u acta de recepción)
- Informe del funcionario responsable: Responsable de la oficina del Programa Vaso de Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad, sito en Jr. Alfonso Ugarte # 620 – Plaza de Armas- Cajabamba.

## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

##### A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de bienes alimenticios para atender el programa vaso de leche de la Municipalidad Provincial de Cajabamba, periodo regular 2022 zona urbana y rural.

##### B. FINALIDAD PÚBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas menores de 0 a 6 años, madres gestantes, mujeres en periodo de lactancia, personas con discapacidad y ancianos vulnerables y en estado de abandono quienes se constituyen como beneficiarios del programa vaso de leche de zona urbana 450 usuarios y de la zona rural 1300 usuarios aproximadamente.

##### C. ANTECEDENTES

- ✓ La Municipalidad Provincial de Cajabamba, a través de la Sub Gerencia de Salud y Programas Sociales, requiere la atención de suministros de bienes alimenticios para el abastecimiento del Programa del Vaso de Leche durante todo el año 2022, para la zona urbana y rural del Distrito de Cajabamba, Provincia de Cajabamba en un total de 39 comités PVL organizados en la zona urbana y rural.
- ✓ Acta de elección de insumos en la que se ratifica la misma ración alimenticia, que permitirá atender el Programa Vaso de Leche el año 2022, para la zona urbana y rural.
- ✓ Informe de Evaluación Nutricional Teórica de la Ración del Programa del Vaso de Leche.

##### D. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

###### a. Objetivo General:

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

###### b. Objetivo Específico:

- Contribuir a disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos de la zona urbana y sobre todo del ámbito rural.
- Contribuir a disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil, madres gestantes y lactantes inmersas en el Programa.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



- Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños menores de 07 años, madres gestantes y lactantes, personas con discapacidad y adultos mayores en estado de abandono).
- Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración alimentaria.
- Brindar Asistencia Nutricional a través de la ración alimentaria.

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

La Municipalidad Provincial de Cajabamba a través del Programa Vaso de Leche atiende a la zona:

**zona urbana** con Leche Fresca Entera de Vaca y Hojuela de avena cruda, hojuela cruda de quinua y azucarada, fortificada con Vitaminas y Minerales a un aproximado de 450 beneficiarios y a la

**zona rural** con Hojuela cruda de avena, Hojuela de Quinua, harina de soya integral, harina de Kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada con Vitaminas y Minerales a 1,240 Beneficiarios.



Zona	N° de Beneficiarios	Bien alimenticio
Urbana	450	Leche Fresca Entera de Vaca
		Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada con vitaminas y minerales
Rural	1240	Hojuela cruda de avena, hojuela de quinua, harina de soya integral, harina de kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada 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**

**ZONA URBANA**

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
G 11	Leche fresca de vaca	203.94	6.32	25.29	7.14	64.24	9.99	39.97
A 7	Avena, hojuela cruda	35.92	4.78	19.11	1.44	12.93	22.13	88.51
A 59	Quinua, hojuelas de	24.00	3.34	13.34	1.78	15.98	15.14	60.58
K 2	Azúcar rubia	9.60	0	0	0	0	9.33	37.32
	Fosfato Tricálcico	2.12						
	Mix Vitamínico	0.12						



BICENTENARIO PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipal cajabamba.gob.pe](http://www.municipal cajabamba.gob.pe)





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
<b>TOTAL</b>	<b>275.70</b>	<b>14.44</b>	<b>57.76</b>	<b>10.36</b>	<b>93.24</b>	<b>56.59</b>	<b>226.36</b>
<b>ENERGÍA TOTAL (Kcal)</b>	<b>377.36</b>	57.76		93.24		226.36	
<b>DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA</b>		15.00%		25.00%		60.00%	
<b>REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM</b>		12-15%		20-25%		60-68%	

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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017

Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)

\* Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

**NOTA:**

Densidad teórica de la leche fresca entera de vaca:  $1.030 \text{ g/ml} = 1.030 \text{ g/cm}^3$

Por tanto:  $203.94 \text{ g de leche fresca entera de vaca} = 198 \text{ ml de leche fresca entera de vaca}$

**Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales por ración/día.**

Para cumplir con los requisitos de vitaminas y minerales debe recomendarse la fortificación del producto en polvo (ya sea harinas u hojuelas) en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes del producto complementario y los contenidos naturalmente en los ingredientes se consideran como un plus.

De acuerdo con las diversas marcas de fortificantes para el Programa del Vaso de Leche existentes en el mercado, se requiere en promedio de aproximadamente 2,24 gramos por ración.



Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día
	198 ml de leche fresca entera de vaca	En 71.76 g Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada con vitaminas y minerales	
Vitamina A - µg de retinol <sup>1</sup>	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C - mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B <sub>1</sub> - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina - mg	0	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B <sub>6</sub> - mg	0	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - 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

<sup>1</sup> Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde  $2970 \text{ UI} = 900 \mu\text{g}$





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día
	198 ml de leche fresca entera de vaca	En 71.76 g Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada 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 NUTRICIONAL

- Disolver la Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada con vitaminas y minerales en 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.
- En otra olla o contenedor hervir a fuego lento la leche fresca entera de vaca, por un plazo de 10-12 min.
- Juntar y mezclar homogéneamente, adicionar azúcar al gusto, y finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

Por cada beneficiario se disolverá y preparará 71.76 g de Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada con vitaminas y minerales para mezclar con 198 ml de leche fresca entera de vaca.

La ración se entregará cruda a los beneficiarios, con las especificaciones de preparación.



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municajabamba.gob.pe](http://www.municajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



**ZONA RURAL**

**RACIÓN II**

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	5.56	0.74	2.96	0.22	2	3.42	13.7
A 59	Quinua, hojuelas de	15.00	2.09	8.34	1.11	9.99	9.47	37.86
A 97	Kiwicha, harina de	22.00	2.68	10.74	1.74	15.64	12.76	51.04
G 5	Leche en polvo entera	9.50	2.57	10.26	2.48	22.32	3.43	13.72
K 2	Azúcar rubia	5.20	0	0	0	0	5.05	20.22
T 75	Frejol soya, harina integral tostada	0.50	0.2	0.81	0.12	1.05	0.12	0.48
	Fosfato Tricálcico	2.12						
	Mix Vitamínico	0.12						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
<b>TOTAL</b>	<b>60.00</b>	<b>8.28</b>	<b>33.12</b>	<b>5.67</b>	<b>51.03</b>	<b>34.25</b>	<b>137.00</b>
<b>ENERGÍA TOTAL (Kcal)</b>	<b>221.15</b>		<b>33.12</b>		<b>51.03</b>		<b>137.00</b>
<b>DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA</b>			<b>14.98%</b>		<b>23.07%</b>		<b>61.95%</b>
<b>REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM</b>			<b>12-15%</b>		<b>20-25%</b>		<b>60-68%</b>



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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017  
 Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)

**Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales por ración/día.**

Para cumplir con los requisitos de vitaminas y minerales debe recomendarse la fortificación del producto en polvo (ya sea harinas u hojuelas) en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes del producto complementario y los contenidos naturalmente en los ingredientes se consideran como un plus.

De acuerdo con las diversas marcas de fortificantes para el Programa del Vaso de Leche existentes en el mercado se requiere en promedio de aproximadamente 2,24 gramos por ración.



Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
 Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalcajabamba.cob.pe](http://www.municipalcajabamba.cob.pe)

34



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



Vitaminas	Ración/día a entregar	Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día
	En 60 g de hojuela cruda de avena, hojuela de quinua, harina de soya integral, harina de kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada con vitaminas y minerales	
Vitamina A - µg de retinol <sup>2</sup>	Min. 425	Min. 425
Vitamina C – mg	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B <sub>1</sub> - mg	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina – mg	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B <sub>6</sub> – mg	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina – mg	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	Min. 41.25	Min. 41.25



Minerales	Ración/día a entregar	Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día
	En 60 g de hojuela cruda de avena, hojuela de quinua, harina de soya integral, harina de kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada con vitaminas y minerales	
Hierro – mg	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo – ug	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo – mg	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc – mg	Min. 6.00	Min. 6.00

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

- Disolver la hojuela cruda de avena, hojuela de quinua, harina de soya integral, harina de kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada con vitaminas y minerales en 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, finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

Por cada beneficiario se disolverá y preparará 60 g de hojuela cruda de avena, hojuela de quinua, harina de soya integral, harina de kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada con vitaminas y minerales.

La ración se entregará cruda a los beneficiarios, para su preparación en casa.

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



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municajabamba.gob.pe](http://www.municajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



2. HOJUELA DE AVENA, HOJUELA DE QUINUA, AZUCARADA FORTIFICADA CON FOSFATO TRICALCICO Y MIX VITAMINICO

2.1 DESCRIPCIÓN GENERAL:

Es el producto obtenido de las hojuelas de avena y de Quinua, previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, y que en conjunto o por separado han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos; a los que se agrega azúcar, fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes, y que en conjunto con la leche fresca de vaca cubren la demanda nutricional, tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Estas hojuelas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa.

Dadas las características del proceso productivo, el alimento brindado deberá ser de buen sabor y calidad.

CARACTERÍSTICAS

La *hojuela de Avena y Quinua Azucarada Fortificada con Fosfato Tricalcico y Mix Vitamínico*, es un alimento pre cocido que contiene una mezcla de cereales y pseudocereales a los que se adiciona azúcar y fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes, y que en conjunto con la leche fresca de vaca cubren la demanda nutricional tal como lo norma el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

El producto debe ser elaborado utilizando cereales de grano entero cuidadosamente seleccionados; considerando además el artículo 4º numeral 4.1 de la ley 27470 modificado por Ley 27712 que indica que los alimentos deben contener un mínimo de 90% de insumos nacionales.

Asimismo, deberán ser preparados, procesados y envasados bajo condiciones higiénicas – sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos, establecidos en las disposiciones vigentes.

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).



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddelcajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddelcajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



La Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada con vitaminas y minerales es un alimento precocido y tiene la siguiente composición:

Componente/ingrediente	Cantidad	
	En ración de 71.76 g	En %
Avena en hojuelas	35.92	50.06
Quinua en hojuelas	24.00	33.44
Azúcar rubia	9.60	13.38
Fosfato Tricálcico	2.12	2.95
Mix Vitamínico	0.12	0.17
<b>TOTAL</b>	<b>71.76</b>	<b>100.00</b>

## 2.2 PROHIBICIONES ESPECÍFICAS.

Todas las prohibiciones establecidas en el numeral N° 12 de la Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA y modificada por R.M. N° 860-2007/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

## 2.3 REQUISITOS



### REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

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

### REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 11.32
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 4.49
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 345.45 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponina	Ausente





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

DONDE:

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



2.4 REQUERIMIENTO NUTRICIONALES MÍNIMOS DE LA RACIÓN

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 fresca de vaca se consideran como un adicional.

Minerales	Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada con vitaminas y minerales		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	En 71.76 g	En 100 g	
Hierro – mg	Mín. 10.00	Mín. 13.94	Mín. 10.00
Yodo – ug	Mín. 42.00	Mín. 58.53	Mín. 42.00
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 647.99	Mín. 465.0
Fósforo – mg	Mín. 390.0	Mín. 543.48	Mín. 390.0
Zinc -- mg	Mín. 6.00	Mín. 8.36	Mín. 6.00



Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddecajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddecajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



Vitaminas	Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada con vitaminas y minerales		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	En 71.764 g	En 100 g	
Vitamina A - µg de retinol <sup>3</sup>	Mín. 425	Mín. 592.25	Mín. 425
Vitamina C - mg	Mín. 41.5	Mín. 57.83	Mín. 41.5
Tiamina (Vitamina B <sub>1</sub> ) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.63	Mín. 0.45
Riboflavina - mg	Mín. 0.49	Mín. 0.68	Mín. 0.49
Vitamina B <sub>5</sub> - mg	Mín. 0.60	Mín. 0.84	Mín. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	Mín. 0.46	Mín. 0.64	Mín. 0.46
Niacina - mg	Mín. 5.85	Mín. 8.15	Mín. 5.85
Ácido Fólico - µg	Mín.41.25	Mín. 57.48	Mín.41.25

## 2.5 TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Tres (03) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.



## 2.6 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2003 y NTP 209.652.2006 en lo que corresponde.

### ✓ Envase

Los materiales de envases, deben cumplir el Artículo 34º de 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, y el Art.118° y 119° Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo N° 007-98-SA además de la NTP 209.038.

### ✓ Envase primario o bolsa:

El producto debe estar contenido en bolsa bilaminados (bopp polipropileno con un espesor mínimo de 30 micras y polietileno transparente con un espesor mínimo de 70 micras) de 50g hasta 2.0kg, impresas, herméticamente selladas al calor con adecuado vacío que lo protejan y aseguren su conservación, los mismos cuyo uso deberá estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto. No deberá permitir la visualización del producto para evitar la reacción con los rayos solares.

<sup>3</sup> Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



El producto terminado deberá estar envasadas en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, por tanto, el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables.

El peso neto por cada bolsa será de 1.00 Kg.

✓ **Envase secundario o empaque:**

El envase exterior debe ser bolsón (empaque) o saco secundario: polipropileno tejido de alta densidad biodegradable de color blanco laminado con polietileno (pe) microperforado, fuelle, válvula y basta en la boca, barrera a la luz u.v. para empacar de 30 a 100 unidades o bolsas hasta completar pesos de 40 a 50 kg, resistentes contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

**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 termo sellado[, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.
- El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria.
- Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:
  - No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
  - No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
  - Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso.
  - Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.
- Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos



Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipal cajabamba.gob.pe](http://www.municipal cajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



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.

## 2.7 ROTULADO

La tinta que se usa deberá ser la apropiada para rotular alimentos (no tóxica) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.

El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art. 116° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y la NTP 209.038.

- ✓ **Nombre de la Municipalidad.**
- ✓ **Programa Vaso de Leche Ley 24059.**
- ✓ **Distribución Gratuita.**
- ✓ **Prohibida su venta.**
- ✓ **Nombre del Producto.**
- ✓ **Marca.**
- ✓ **Fecha de Producción y fecha de vencimiento.-** Se indicará la fecha de producción y vencimiento del producto, el mes deberá indicarse con letras para que no induzca a confusión al consumidor.
- ✓ **Registro Sanitario,** expedido por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.
- ✓ **Código o clave de lote**
- ✓ **Información nutricional.** - La declaración de la información sobre el valor nutritivo debe contener la siguiente información en el orden siguiente:
  - La cantidad de energía expresada en kilocalorías (Kcal)
  - El número en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g del alimento.
  - Cualquier otra información sobre nutrición.
  - Deberá declararse la cantidad total de vitaminas y minerales añadidos, que contenga el producto final, según el tamaño de la ración diaria recomendada del alimento.
- ✓ **Ingredientes.**

En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones presentes en la ración diaria. Se indicarán los aditivos alimentarios por ración, pudiendo incluirse nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.
- ✓ **Rendimiento.**
- ✓ **Preparación.**



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddecajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddecajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



- ✓ Contenido Neto.
- ✓ Conservación.
- ✓ Nombre y Dirección de Fábrica.
- ✓ RUC del proveedor.

Todo empaque debe tener el N° de Registro Sanitario el nombre del producto y el lugar de producción a fin de realizar la trazabilidad del producto.

## 2.8 PRESENTACIÓN

Debe ser envasada en bolsas de 1000.00 gramos peso net.

## 2.9 FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

La HOJUELA DE AVENA, HOJUELA DE QUINUA, AZUCARADA FORTIFICADA CON FOSFATO TRICALCICO Y MIX VITAMÍNICO, para ser consumida requiere un proceso de cocción completo, teniendo presente las siguientes indicaciones:

- Disolver la Hojuela de avena, hojuela de quinua, azucarada fortificada con vitaminas y minerales en 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.
- Alejar del fuego, adicionar azúcar al gusto y servir fría o tibia según la palatabilidad del beneficiario.



## 2.10 TRANSPORTE Y SEGUROS

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

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

## 2.11 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



Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddecajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddecajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



del Programa del Vaso de Leche.

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



#### 2.12 NORMAS TÉCNICAS

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

#### 2.13 VISITA Y MUESTRAS

La Entidad, se reserva el derecho de efectuar controles de manera inopinada en las plantas de producción cuando lo crea necesario de acuerdo al cronograma de entregas (como mínimo 1 vez por cada 2 producciones), como política sana para el aseguramiento de la calidad.

#### 2.14 CONTROL DE CALIDAD

- La Certificación de Conformidad del producto, será realizada por empresas acreditadas ante INACAL; para cuyo efecto el proveedor entregará los Certificados organolépticos, físico-químicos y microbiológicos a los responsables del Programa Vaso de Leche, con 24 horas de anticipación; en original cuando el Proveedor produce exclusivamente para la Municipalidad Provincial de Cajabamba o copia legalizada cuando atiende con el mismo documento a diferentes Entidades. Los Certificados de conformidad del producto, serán presentados por cada lote de producción; incluyendo los certificados de análisis organolépticos (sensoriales), fisicoquímicos y



Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddecajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddecajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*



microbiológico, así como Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado.

Para la toma de muestras se empleará la Norma Técnica Peruana NTP ISO 2859-1 Plan de Muestreo Simple para Inspección Normal, Nivel de Inspección Especial S4 y Nivel de calidad aceptable 6,5.

Así mismo, de conformidad con el artículo 7° de la "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" aprobado por Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA; la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, se encargaran de la vigilancia sanitaria y nutricional de los alimentos en la planta de fabricación y/o almacenes del proveedor/fabricante de acuerdo a sus competencias; cuyos resultados deberán ser acatados por los proveedores.



- La Municipalidad Provincial de Cajabamba inopinadamente realizará los exámenes de calidad del producto en un laboratorio reconocido y acreditado por El Instituto Nacional de Calidad – INACAL. Asumiendo el pago por los servicios el mismo proveedor.

#### 2.15 REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

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

#### 2.16 EXIGIR CERTIFICACIÓN: OBLIGATORIA

##### MEDIDAS DE CONTROL POR PARTE DE LA MUNICIPALIDAD

Como medida de control, la entidad analizará el lote entregado por el proveedor ante un laboratorio reconocido y acreditado por El Instituto Nacional de Calidad – INACAL, como mínimo en tres (3) oportunidades mientras dure la etapa contractual.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



3. HOJUELA CRUDA DE AVENA, HOJUELA DE QUINUA, HARINA DE SOYA INTEGRAL, HARINA DE KIWICHA, LECHE EN POLVO ENTERA, AZUCARADA FORTIFICADA CON FOSFATO TRICALCICO Y MIX VITAMÍNICO

3.1 DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido de granos de avena, granos de quinua previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, y que en conjunto o por separado han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos, a los que finalmente se adiciona harina de kiwicha, leche en polvo, azúcar y fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Estas hojuelas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa.

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)



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

Es un alimento precocido producto de la siguiente formulación:

Componente/ingrediente	Cantidad	
	En ración de 60.00 g	En %
Avena en hojuelas	5.56	9.27
Quinua en hojuelas	15.00	25.00
Kiwicha en harina	22.00	36.67
Leche en polvo entera	9.50	15.83
Azúcar rubia	5.20	8.67
Frejol soya, harina integral tostada	0.50	0.83
Fosfato Tricalcico	2.12	3.53
Mix Vitamínico	0.12	0.20
<b>TOTAL</b>	<b>60.00</b>	<b>100.00</b>

3.2 PROHIBICIONES ESPECÍFICAS.

Todas las prohibiciones establecidas en el numeral N° 12 de la Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA y modificada por R.M. N° 860-2007/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalcajabamba.gob.pe](http://www.municipalcajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



### 3.3. REQUISITOS

#### REQUISITOS ORGANOLÉPTICAS

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

#### REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 13.80
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 9.45
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 368.57 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponina	Ausente



#### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aeróbios Mesófilos viables (UFC/ml)	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes (NMP/g)	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Bacillus Cereus (UFC/g)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos (UFC/g)	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras (UFC/g)	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella /25 g	10	2	5	0	-	

Referencia: 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" y RM N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" NTS 071-MINSA/DIGESA V.01





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



**Dónde:**

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

**3.4 REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES MÍNIMOS DE LA RACIÓN**

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	Hojuela cruda de avena, hojuela de quinua, harina de soya integral, harina de kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada con vitaminas y minerales		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	En 60.00 g	En 100 g	
Vitamina A - $\mu\text{g}$ de retinol <sup>4</sup>	Mín. 425	Mín. 708.33	Mín. 425
Vitamina C - mg	Mín. 41.5	Mín. 69.17	Mín. 41.5
Tiamina (Vitamina. B <sub>1</sub> ) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.75	Mín. 0.45
Riboflavina - mg	Mín. 0.49	Mín. 0.82	Mín. 0.49
Vitamina B <sub>6</sub> - mg	Mín. 0.60	Mín. 1.00	Mín. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - $\mu\text{g}$	Mín. 0.46	Mín. 0.77	Mín. 0.46
Niacina - mg	Mín. 5.85	Mín. 9.75	Mín. 5.85
Ácido Fólico - $\mu\text{g}$	Mín.41.25	Mín. 68.75	Mín.41.25

Minerales	Hojuela cruda de avena, hojuela de quinua, harina de soya integral, harina de kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada con vitaminas y minerales		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	En 60.00 g	En 100 g	
Hierro - mg	Mín. 10.00	Mín. 16.67	Mín. 10.00
Yodo - $\mu\text{g}$	Mín. 42.00	Mín. 70.00	Mín. 42.00
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 775.00	Mín. 465.0
Fósforo - mg	Mín. 390.0	Mín. 650.00	Mín. 390.0
Zinc - mg	Mín. 6.00	Mín. 10.00	Mín. 6.00

<sup>4</sup> Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI - 900  $\mu\text{g}$





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



### 3.5 TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Se computará a partir de la fecha de entrega del producto, que debe estar rotulada en el envase del producto, para garantizar la vigencia del **producto final**, no menor a tres (03) meses.

### 3.6 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2003 y NTP 209.652.2006 en lo que corresponde.

#### ✓ Envase

Los materiales de envases, deben cumplir el Artículo 34º de 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, y el Art.118° y 119° Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo N° 007-98-SA además de la NTP 209.038.

#### ✓ Envase primario o bolsa:

El producto debe estar contenido en bolsa de polietileno bilaminados co extruido de colores opacos con un espesor mínimo de 60 micras por lamina de 50 g hasta 2.0 kg, herméticamente selladas al calor con adecuado vacío que lo protejan y aseguren su conservación, los mismos cuyo uso deberá estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto. No deberá permitir la visualización del producto para evitar la reacción con los rayos solares.



El producto terminado deberá estar envasadas en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, por tanto, el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables.

El peso neto por cada bolsa será de 930 g. para los meses que tienes 31 días, de 840 gramos peso net (mes de febrero), de 900 gramos peso net (meses de 30 días).

#### ✓ Envase secundario o empaque:

El envase exterior debe ser bolsón (empaque) o saco secundario de polipropileno de alta densidad biodegradable de color blanco con polietileno (pe) microperforado, fuelle, válvula y basta en boca, barrera a la luz u.v. para empacar de 30 a 100 unidades o bolsas hasta completar pesos de 40 a 50 kg. Resistentes contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

#### ✓ 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



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129

[www.municipalabamba.gob.pe](http://www.municipalabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*



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

- El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria.
- Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:
  - No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
  - No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
  - Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso.
  - Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.
- Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.
- 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.



### 3.7 ROTULADO

La tinta que se usa deberá ser la apropiada para rotular alimentos (no tóxica) y mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.

El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art. 116° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y la NTP 209.038.

- ✓ Nombre de la Municipalidad.
- ✓ Programa Vaso de Leche Ley 24059.
- ✓ Distribución Gratuita.
- ✓ Prohibida su venta.
- ✓ Nombre del Producto.
- ✓ Marca.



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalibamba.eob.pe](http://www.municipalibamba.eob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



- ✓ **Fecha de Producción y fecha de vencimiento.**- Se indicará la fecha de producción y vencimiento del producto, el mes deberá indicarse con letras para que no induzca a confusión al consumidor.
- ✓ **Registro Sanitario**, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.
- ✓ **Código o clave de lote**
- ✓ **Información nutricional.** - La declaración de la información sobre el valor nutritivo debe contener la siguiente información en el orden siguiente:
  - La cantidad de energía expresada en kilocalorías (Kcal)
  - El número en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g del alimento.
  - Cualquier otra información sobre nutrición.
  - Deberá declararse la cantidad total de vitaminas y minerales añadidos, que contenga el producto final, según el tamaño de la ración diaria recomendada del alimento.



✓ **Ingredientes.**

En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones presentes en la ración diaria. Se indicarán los aditivos alimentarios por ración, pudiendo incluirse nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.

- ✓ **Rendimiento.**
- ✓ **Preparación.**
- ✓ **Receta alternativa de preparación o utilización del producto**
- ✓ **Contenido Neto.**
- ✓ **Condiciones de Conservación.**
- ✓ **Nombre y Dirección de Fábrica.**
- ✓ **RUC del proveedor.**

Todo empaque debe tener el N° de Registro Sanitario el nombre del producto y el lugar de producción a fin de realizar la trazabilidad del producto

**3.8 PRESENTACIÓN**

- Debe ser envasada en bolsas de 930 gramos peso net. (meses de 31 días)
- De 840 gramos peso net (mes de febrero)
- De 900 gramos peso net (meses de 30 días)



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalcajabamba.eob.pe](http://www.municipalcajabamba.eob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



### 3.9 PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

La HOJUELA CRUDA DE AVENA, HOJUELA DE QUINUA, HARINA DE SOYA INTEGRAL, HARINA DE KIWICHA, LECHE EN POLVO ENTERA, AZUCARADA FORTIFICADA CON FOSFATO TRICALCICO Y MIX VITAMÍNICO para ser consumida requiere un proceso de cocción completo, teniendo presente las siguientes indicaciones:

- ✓ Disolver la Hojuela cruda de avena, hojuela de quinua, harina de soya integral, harina de kiwicha, leche en polvo entera, azucarada fortificada con vitaminas y minerales en 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.
- ✓ Alejar del fuego, adicionar azúcar al gusto y servir fría o tibia según la palatabilidad del beneficiario.

### 3.10 TRANSPORTE Y SEGUROS



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

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

### 3.11 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddecajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddecajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*



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"

### 3.12 NORMAS TÉCNICAS

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

### 3.13 VISITA Y MUESTRAS

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

### 3.14 CONTROL DE CALIDAD

- La Certificación de Conformidad del producto, será realizada por empresas acreditadas ante INACAL; para cuyo efecto el proveedor entregará los Certificados organolépticos, físico-químicos y microbiológicos a los responsables del Programa Vaso de Leche, con 24 horas de anticipación; en original cuando el Proveedor produce exclusivamente para la Municipalidad Provincial de Cajabamba o copia legalizada cuando atiende con el mismo documento a diferentes Entidades. Los Certificados de conformidad del producto, serán presentados por cada lote de producción; incluyendo los certificados de análisis organoléptico (sensoriales), físicoquímicos y microbiológico, así como Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado

Para la toma de muestras se empleará la Norma Técnica Peruana NTP ISO 2859-1 Plan de Muestreo Simple para Inspección Normal, Nivel de Inspección Especial S4 y Nivel de calidad aceptable 6,5.

Así mismo, de conformidad con el artículo 7° de la "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" aprobado por Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA; la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, se encargaran de la vigilancia sanitaria y nutricional de los alimentos en la planta de fabricación y/o almacenes del proveedor/fabricante de acuerdo a sus competencias; cuyos resultados deberán ser acatados por los proveedores.



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municajabamba.gob.pe](http://www.municajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



- La Municipalidad Provincial de Cajabamba podrá solicitar a los fabricantes/proveedores realizar visitas a las plantas de producción cuando lo crea necesario. El cronograma de producción del fabricante / proveedor será alcanzado a la Jefatura del Vaso de Leche con dos días útiles de anticipación, como política sana para el aseguramiento de la calidad, o Declaración jurada en caso de tener producción continua.
- La Municipalidad Provincial de Cajabamba inopinadamente realizará los exámenes de calidad del producto en un laboratorio reconocido y acreditado por El Instituto Nacional de Calidad –INACAL. Asumiendo el pago por los servicios el mismo proveedor.

### 3.15 REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

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

### 3.16 EXIGIR CERTIFICACIÓN: OBLIGATORIA

#### 3.16.1 MEDIDAS DE CONTROL POR PARTE DE LA MUNICIPALIDAD

Como medida de control, la entidad analizará el lote entregado por el proveedor ante un laboratorio reconocido y acreditado por El Instituto Nacional de Calidad –INACAL, como mínimo en tres (3) oportunidades mientras dure la etapa contractual.

### F. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

La leche fresca de vaca se entregará en cada Comité del Vaso de Leche, los 7 días de la semana en horario de reparto diario de 6:00 am a 7:30 am., por un periodo de DOCE (12) meses.

Nº de entrega / Mes	Nº de Beneficiarios	ml por ración	Cantidad Diaria (litros)	Nº de día al mes	Cantidad Mensual (litros)
01	450	198.00	89.10	31	2,762.10
02	450	198.00	89.10	28	2,494.80
03	450	198.00	89.10	31	2,762.10
04	450	198.00	89.10	30	2,673.00
05	450	198.00	89.10	31	2,762.10
06	450	198.00	89.10	30	2,673.00
07	450	198.00	89.10	31	2,762.10
08	450	198.00	89.10	31	2,762.10



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipal cajabamba.gob.pe](http://www.municipal cajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



Nº de entrega / Mes	Nº de Beneficiarios	ml por ración	Cantidad Diaria (litros)	Nº de día al mes	Cantidad Mensual (litros)
09	450	198.00	89.10	30	2,673.00
10	450	198.00	89.10	31	2,762.10
11	450	198.00	89.10	30	2,673.00
12	450	198.00	89.10	31	2,762.10
TOTAL				365	32,521.50

\* Para la determinación de la cantidad diaria en litros se usó la densidad de la leche fresca de vaca equivalente a 1.030 g/ml según Guía: Formulación de la Ración del programa del Vaso de Leche. CENAN (2010).

La HOJUELA DE AVENA, HOJUELA DE QUINUA, AZUCARADA FORTIFICADA CON FOSFATO TRICALCICO Y MIX VITAMINICO y HOJUELA CRUDA DE AVENA, HOJUELA DE QUINUA, HARINA DE SOYA INTEGRAL, HARINA DE KIWICHA, LECHE EN POLVO ENTERA, AZUCARADA FORTIFICADA CON FOSFATO TRICALCICO Y MIX VITAMÍNICO, se entregará en los Almacenes de la entidad sito en Jr. Alfonso Ugarte # 620 – Cajabamba, en el plazo estipulado en el contrato.



- La primera entrega, se realizará, la orden de compra será emitida al día siguiente de la firma del contrato.
- Para la segunda y demás entregas, con fines de la firma de contrato se elaborará un cronograma de entrega de órdenes de compra con entregas bimensuales y con 15 días calendario antes de inicio de cada bimestre.

Nº DE ENTREGA	DÍAS DE ATENCIÓN	CANTIDAD	
		Hojuela De Avena, Hojuela De Quinua, Azucarada Fortificada Con Fosfato Tricalcico Y Mix Vitamínico en kg	Hojuela Cruda De Avena, Hojuela De Quinua, Harina De Soya Integral, Harina De Kiwicha, Leche En Polvo Entera, Azucarada Fortificada Con Fosfato Tricalcico Y Mix Vitamínico en kg
01	31	1,001.06 Kg	2,306.40 Kg
	28	904.18 Kg	2,083.20 Kg
02	31	1,001.06 Kg	2,306.40 Kg
	30	968.77 Kg	2,232.00 Kg
03	31	1,001.06 Kg	2,306.40 Kg
	30	968.77 Kg	2,232.00 Kg
04	31	1,001.06 Kg	2,306.40 Kg
	31	1,001.06 Kg	2,306.40 Kg



Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddecajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddecajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



N° DE ENTREGA	DÍAS DE ATENCIÓN	CANTIDAD	
		Hojuela De Avena, Hojuela De Quinoa, Azucarada Fortificada Con Fosfato Tricalcico Y Mix Vitaminico en kg	Hojuela Cruda De Avena, Hojuela De Quinoa, Harina De Soya Integral, Harina De Kiwicha, Leche En Polvo Entera, Azucarada Fortificada Con Fosfato Tricalcico Y Mix Vitaminico en kg
05	30	968.77 Kg	2,232.00 Kg
	31	1,001.06 Kg	2,306.40 Kg
06	30	968.77 Kg	2,232.00 Kg
	31	1,001.06 Kg	2,306.40 Kg
TOTAL	365	11,786.68 Kg	27,156.00 Kg

- Los bienes serán entregados en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Cajabamba.
- La finalidad pública de la presente contratación es cumplir con los dispositivos legales vigentes que regula el Programa Social del Vaso de Leche y disminuir los indicadores de desnutrición en la población en especial de la niñez.
- La presente contratación corresponde a un contrato de suministro, entendiéndose este a entregas periódicas de acuerdo al cronograma estructurado.



**G. CONDICIONES DE ENTREGA**

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del proveedor / fabricante, al almacén de la Municipalidad, de acuerdo a un cronograma previamente establecido en los requerimientos.

Los camiones deberán estar cerrados y libres de medios contaminantes, los sacos (fardos) deberán estar sobre pisos protegidos y limpios. Previamente a la distribución del producto, los responsables del Programa del Vaso de leche deberán autorizar la salida de los bienes.

La entrega/recepción deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad ante el COVID19.

**H. FORMA DE PAGO**

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

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



Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
 Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddecajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddecajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



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

**I. FORMULA DE REAJUSTE**

No habrá reajuste de precios

**J. ADELANTOS**

No habrá adelantos

**K. MODALIDAD DE EJECUCION CONTRACTUAL**

No corresponde

**L. DECLARACION DE VIABILIDAD**

No corresponde

**M. SUBCONTRATACION**

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

**N. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos son sometidas a conciliación y/o arbitraje.

En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato.

**O. 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".



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddecajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddecajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



### 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 Cajabamba.

##### 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 y la evaluación de signos y síntomas cada 15 días.

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.



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municajabamba.ecb.gob.pe](http://www.municajabamba.ecb.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



#### 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 Insumos 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 insumos deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeables color blanco, mascarillas y guantes, y además guardar las distancias establecidas.

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

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

#### Antes de la recepción considerar lo siguiente:

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



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidaddecajabamba.gob.pe](http://www.municipalidaddecajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



C. Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad

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

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



Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidadcajabamba.gob.pe](http://www.municipalidadcajabamba.gob.pe)

**Importante**

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



#### 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".

#### REQUISITOS DE CALIFICACIÓN PARA LA HOJUELA:

##### A. CAPACIDAD LEGAL

###### HABILITACIÓN

###### Requisitos:

La autoridad de Salud así como Organismos de Inspección acreditados ante el INACAL han debido verificar que el establecimiento de fabricación cumple con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para la fabricación de alimentos y bebidas e implementación del Sistema HACCP, con la constatación de que son efectivos, eficaces y se aplican de acuerdo a las condiciones y situaciones específicas del establecimiento; garantizando la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria; requisitos que sirven para verificar si los postores cuentan con capacidades necesarias para ejecutar el contrato.

###### Importante

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

###### Acreditación:

1. Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente a la fecha de presentación de propuestas, otorgada por DIGESA, la misma que deberá dar fe que la fábrica también está HABILITADA SANITARIAMENTE para la línea de producción respectiva como determina el D.S. N° 004-2014-SA, deberá estar emitida sobre el producto requerido o sobre la línea de producción de **Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción**; que es la línea de producción a la que pertenece el bien requerido según artículo 9° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.
2. Copia simple del **Certificado oficial de Inspección de la Aplicación del sistema HACCP en la fabricación**, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA, vigente a la fecha de presentación de ofertas, y haciendo referencia al cumplimiento de la R.M. N° 449-2006/MINSA, R.M. N° 451-2006/MINSA y el D.S. N° 007-98-SA.

Debe hacer referencia que se ha inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o el proceso productivo de fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación – línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción que es la línea dentro de la cual está inmerso el bien requerido. **Nota:** En el caso de distribuidores, deben presentar los documentos del establecimiento de producción con su respectiva autorización y haciendo referencia al procedimiento de selección que nos ocupa.

###### Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalidadjabamba.gob.pe](http://www.municipalidadjabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



--

<b>B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/. 300, 000.00 (Trecientos Mil con 00/100 Soles)</b>, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>S/. 80,000.00 (Ochenta Mil con 00/100 Soles)</b> por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: bienes alimenticios elaborados a base de granos y otros, fortificados o no, azucarados o no, lacteados o no, en hojuelas, en harinas o sus mezclas, crudos, deshidratados o precocidos que requieren cocción.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>6</sup>, 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> <p>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</p>



<sup>6</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacientemente 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".



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129

[www.municipalcajabamba.gob.pe](http://www.municipalcajabamba.gob.pe)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*



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".*



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

Jr. Alfonso Ugarte N° 620  
Teléfono (076) 551258 - Cel. 976550129  
[www.municipalcajabamba.gob.pe](http://www.municipalcajabamba.gob.pe)

#### **Importante**

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

**CAPÍTULO IV  
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta                  P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar                  O<sub>i</sub>=Precio i                  O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja                  PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>[65] puntos</b></p>

**Puntaje otros factores de evaluación: Hasta 35 puntos**

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 35 puntos
<b>B. PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS</b> <span style="float: right;"><b>(Máximo 05 puntos)</b></span>	
<p><u>Criterio:</u></p> <p>Se evaluará el grado de aceptación o rechazo al producto degustado por parte de los beneficiarios del programa vaso de leche de la entidad.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante certificados de aceptabilidad del producto objeto del procedimiento, según el procedimiento consignado en el <b>Anexo N° 11</b></p>	<p><b>PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN (%)</b></p> <p>De 96.00 a 100.00 <span style="float: right;"><b>[05] puntos</b></span></p> <p>De 93.00 a menos de 96.00 <span style="float: right;"><b>[03] puntos</b></span></p> <p>De 90.01 a menos de 93.00 <span style="float: right;"><b>[01] puntos</b></span></p>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b> <span style="float: right;"><b>(Máximo 20 puntos)</b></span>	
<p><u>Evaluación</u></p> <p>Se evaluará las condiciones físicas y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos producidos a base de granos y otros, para garantizar su calidad sanitaria e inocuidad en protección de la salud de los consumidores beneficiarios de los programas sociales de alimentación.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>	

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 35 puntos
<p><b>C.1</b> Copia simple y legible del <b><u>certificado de inspección higiénico sanitario de planta (incluye fábrica, almacenes y transporte)</u></b> a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”, D.S. 038-2014-S.A modificatoria art. 119., Resolución Ministerial No 451-2006/MINSA “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación” y Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el art. 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de <i>fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.</i></p>	<p style="text-align: center;">(% de cumplimiento)</p> <p>Igual a 100 [07] puntos                      De 96.00 a menos de 100 [04] puntos                      De 90.00 a menos de 96.00 [02] puntos</p>
<p><b>C.2</b> Copia simple y legible del <b><u>certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento</u></b> a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, haciendo referencia el cumplimiento del D.S. N° 007-98-SA “REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso de <i>almacenamiento de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción).</i></p>	<p style="text-align: center;">(% de cumplimiento)</p> <p>Igual a 100 [07] puntos                      De 96.00 a menos de 100 [04] puntos                      De 90.00 a menos de 96.00 [02] puntos</p>
<p><b>C.3</b> Copia simple y legible del <b><u>certificado de inspección de capacidad de envasado</u></b> a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o el proceso productivo de <i>fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción).</i></p>	<p><b>Envasado semiautomático o automático</b></p> <p>De 2.30 TM/hora a más [06] puntos                      De 1.30 a menos de 2.30 TM/hora [03] puntos                      De 0.50 a menos de 1.30 TM/hora [01] puntos</p>
<p><b>D. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b></p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 10 puntos)</p>
<p><b>D.1. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b></p> <p><u>Evaluación:</u>                      Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de</p>	<p>Mejora 1 : [05] puntos</p> <p>De 95.00 a 100.00% [03] puntos</p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 35 puntos
<p>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>                      Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>De 93.00 a menos de 95.00%                      [02] puntos                      De 90.01 a menos de 93.00%                      [01] puntos</p>
<p><b>D.2. VALORES NUTRICIONALES</b></p> <p><u>Evaluación:</u>                      Se evaluará en función al mejoramiento de los valores nutricionales establecidos en el CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.</p> <p><u>Acreditación:</u>                      Se acreditará mediante Declaración Jurada, o con certificado de conformidad del producto ofertado.</p>	<p><b>Mejora 2 : [05] puntos</b></p> <p><b>ITEM : HOJUELA DE AVENA, HOJUELA DE QUINUA, AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (FOSFATO TRICALCICO Y MIX VITAMÍNICO)</b></p> <p><b>Proteínas ( en 100 g)</b>                      De 13.80 g a más [03] puntos                      De 11.33 a menos de 13.80 g [02] puntos</p> <p><b>Energía (en 100 g)</b>                      De 360.00 Kcal a más [02] puntos                      De 345.46 a menos de 360.00 Kcal [01] puntos</p> <p><b>ITEM : HOJUELA CRUDA DE AVENA, HOJUELA DE QUINUA, HARINA DE SOYA INTEGRAL, HARINA DE KIWICHA, LECHE EN POLVO ENTERA, AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (FOSFATO TRICALCICO Y MIX VITAMÍNICO)</b></p> <p><b>Proteínas ( en 100 g)</b>                      De 14.50 g a más [03] puntos                      De 13.81 a menos de 14.50 g [02] puntos</p> <p><b>Energía (en 100 g)</b>                      De 375.00 Kcal a más [02] puntos                      De 368.58 a menos de 375.00 Kcal [01] puntos</p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 35 puntos
<p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.</i></li><li>• <i>En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como productos con mayor tiempo de vida útil, con mayor eficiencia energética, menor consumo de agua, menos emisiones (huella de carbono), menor nivel de ruido, menos radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; o con insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; materia prima procedente de recursos gestionados de manera sostenible o de fuentes certificadas o de procesos de reciclado; embalaje reciclable o libre de PVC; productos orgánicos o reciclados, entre otros.</i></li></ul>	
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>10</sup></b>

**Importante**

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

<sup>10</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MPC/CS DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>**

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

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

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

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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.”*

**Importante**

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

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

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

**CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de

aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**<sup>12</sup>

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

---

<sup>12</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

## ANEXOS

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>13</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>14</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>14</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS] Presente.-**

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí		No
Correo electrónico :				

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

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

<sup>16</sup> Ibídem.

<sup>17</sup> Ibídem.

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

---

<sup>18</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. 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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**.

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 CAJABAMBA]**.

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]<sup>19</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]<sup>20</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>21</sup>

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 6**  
**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

De nuestra consideración,

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

INSUMOS	%	PROCEDENCIA
---------	---	-------------

TOTAL
-------

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

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

[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.*

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**

Presente.-

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

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

<sup>22</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>23</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

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

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

<sup>26</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJABAMBA  
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°...-2021-MPC/CS PRIMERA CONVOCATORIA

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

## ANEXO N° 10

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° ...-2021-MDNCH/CS]**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

## ANEXO N° 11 PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

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

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

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

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

c) La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL, así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes, ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad es realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.

Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.

d) Considerando que los degustantes serán menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras o laboratorios competentes deberán presentar: el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto así como para proteger la salud de los degustantes. El producto será preparado por la certificadora acreditada o laboratorio competente en el lugar de realización del evento bajo la forma de preparación consignada en el CAPÍTULO III de la sección específica de las Bases.

e) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (Representante de la Certificadora, Representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta determinará la invalidez de la prueba.

f) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes en el momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, **se deja establecido que la realización de la prueba de aceptabilidad, será efectuada dos (2) días hábiles antes de la fecha consignada para la presentación de ofertas, a las 11:00 horas en las Instalaciones de la Municipalidad Provincial de Cajabamba o Local de OSB cercana 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

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

El orden de degustación, así como la correspondencia de cada grupo de beneficiarios a determinado grupo de proveedores, deberá ser definido mediante sorteo en el mismo acto<sup>28</sup>.

<sup>28</sup> El sorteo se llevará a cabo siempre que existan dos o más proveedores.