

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

Nº	Símbolo	Descripción		
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.		
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.		
3	<table border="1"> <tr> <td><b>Importante</b></td> </tr> <tr> <td>• Abc</td> </tr> </table>	<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.
<b>Importante</b>				
• Abc				
4	<table border="1"> <tr> <td><b>Advertencia</b></td> </tr> <tr> <td>• Abc</td> </tr> </table>	<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.
<b>Advertencia</b>				
• Abc				
5	<table border="1"> <tr> <td><b>Importante para la Entidad</b></td> </tr> <tr> <td>• Xyz</td> </tr> </table>	<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.
<b>Importante para la Entidad</b>				
• Xyz				

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

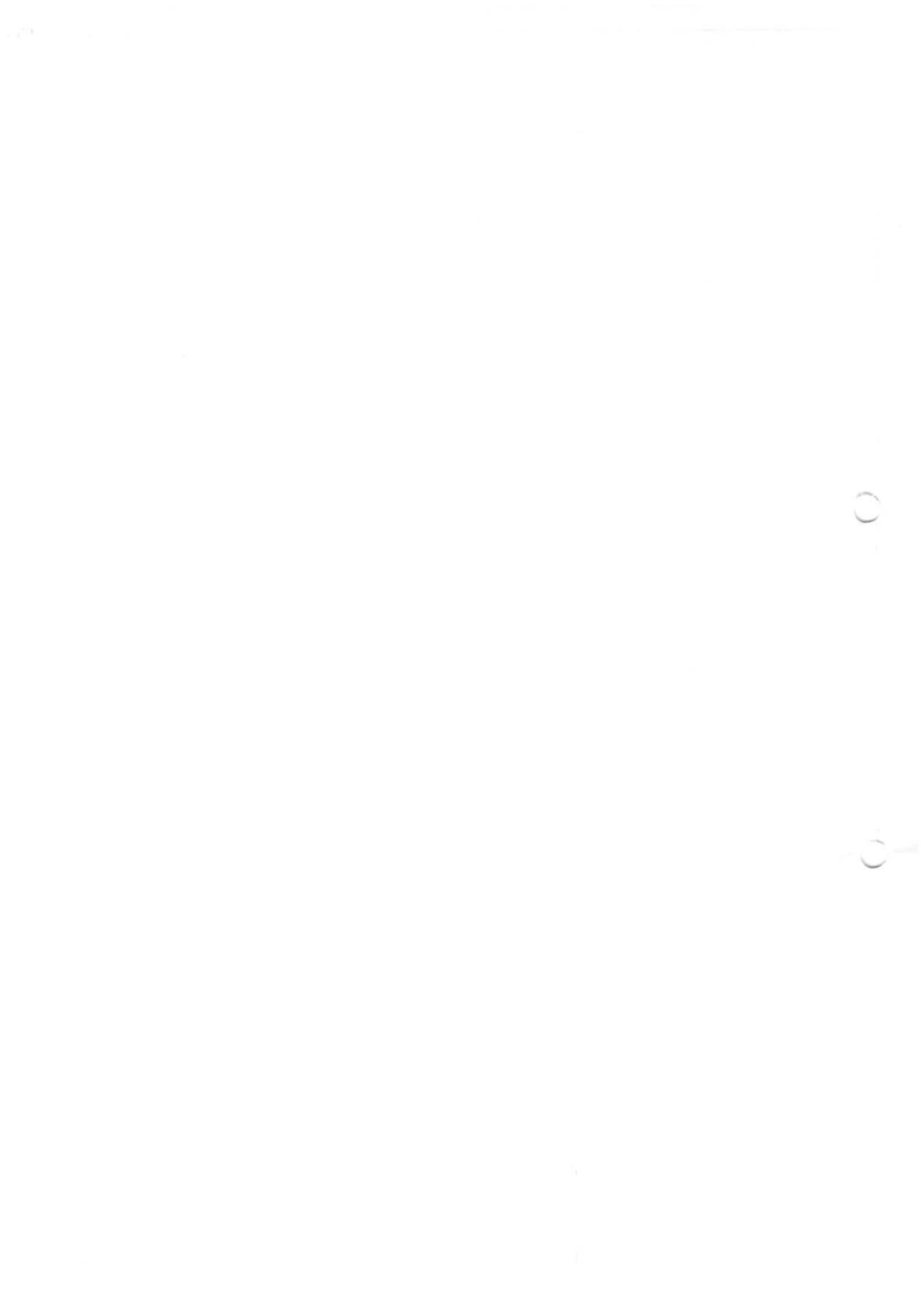
<b>7</b>	Interlineado	Sencillo
<b>8</b>	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
<b>9</b>	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

***INSTRUCCIONES DE USO:***

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

*Elaboradas en enero de 2019*

*Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020 y julio 2021*



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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA  
N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**

SEGUNDA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE BIENES “ADQUISICIÓN DE  
ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA  
ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA”**



## 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 accesoria, 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.*

**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->*



**Advertencia**

financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza).

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

**3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

**3.5. ADELANTOS**

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

**3.6. PENALIDADES**

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

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

**3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

**3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

**3.8. PAGOS**

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

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

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



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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MARTÍN DE PORRES  
RUC N° : 20131372427  
Domicilio legal : CAR. ANCON NRO. K4.5 - San Martín de Porres, Lima  
Teléfono: : 200-2500 Anexo 1259  
Correo electrónico: : logistica@mdsmp.gob.pe



**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de Alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

ITEM PAQUETE	BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	TARRO	TARRO X 410 GR	2448
	TRIGO PELADO ENTERO	KILOGRAMO	BOLSA X 1 KG	1020
	SÉMOLA	UNIDAD	BOLSA X 200 GR	5100
	FIDEOS CANUTO GRUESO	UNIDAD	BOLSA X 250 GR	2448
	FIDEOS TALLARIN DELGADO	UNIDAD	BOLSA X 500 GR	1224
	MORON ENTERO	KILOGRAMO	BOLSA X 1 KG	1020
	VALE DE PAVO ENTERO CONGELADO X 8 KG CANJEABLE TAMBIEN POR SU EQUIVALENTE EN CHANCHO	VALE	VALE X 8 KG	204

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante la Resolución de Gerencia de Administración y Finanzas N° 309-2021-GAF-MDSMP 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 A SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

NINGUNA.

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO.

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo tres (3) días calendarios, contados a partir del día siguiente de notificada la Orden de Compra o dentro de los 05 días siguientes de esta, previa coordinación del área usuaria, en concordancia con lo establecido en 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 con 00/100 soles) en la caja de la Municipalidad Distrital de San Martín de Porres ubicado en la Car. Ancón K 4.5 del Distrito de San Martín de Porres, Lima.

#### 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° 31084, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSNDIGESAV.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- 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.
- Resolución Directoral N° 072-2024/DIGESNSA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Preevasados, según corresponda.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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>1</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>2</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>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</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) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>3</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES 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>4</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N° 8**).

#### **Advertencia**

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

### **2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía

<sup>3</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>4</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en la caja de LA ENTIDAD.

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

### Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</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 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*

<sup>5</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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



*eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*

- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>8</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Sub Gerencia de Logística y Gestión Patrimonial que se encuentra en el sótano de la Municipalidad Distrito de San Martín de Porres, ubicado en la Car. Ancón K 4.5 en el distrito de San Martín de Porres.

## **2.6. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en un único pago.

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

- Recepción del Área de Almacén Central de la Municipalidad Distrital de San Martín de Porres.
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Recursos Alimentarios emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Factura y guías de remisión debidamente selladas y firmadas.
- Copia de los certificados de conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el numeral 7. Descripción del objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en las especificaciones técnicas de los bienes a contratar.

Dicha documentación se debe presentar en la Sub Gerencia de Logística y Gestión Patrimonial que se encuentra en el sótano de la Municipalidad Distrito de San Martín de Porres, ubicado en la Car. Ancón K 4.5 en el distrito de San Martín de Porres.



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

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)

##### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

La presente adquisición busca otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria.

##### 3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el Programa de Complementación Alimentaria pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización - Ley N° 27783.

Asimismo, es importante señalar que el Programa de Complementación Alimentaria es un programa de apoyo alimentario que tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de pobreza, pobreza extrema, en riesgo y de salud, así como a grupos vulnerables, niños y pacientes con TBC en situación de riesgo moral y abandono con la finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria del distrito de San Martín de Porres. Además, está compuesto por las siguientes Modalidades de Atención: Apoyo a Comedores populares, Hogares y Albergues, Adultos en Riesgo y el Programa para pacientes enfermos con TBC (en coordinación con los Centros de Salud).

##### 4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

###### 4.1 OBJETIVO GENERAL

Adquirir los insumos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA), para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales, para la atención de los beneficiarios del Distrito de San Martín de Porres.

###### 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Suministrar los siguientes alimentos para la ejecución del Programa de Complementación Alimentaria. (PCA):

1. LECHE EVAPORADA ENTERA
2. TRIGO PELADO ENTERO
3. SEMOLA
4. FIDEO CANUTO GRUESO
5. FIDEOS TALLARIN DELGADO
6. MORON ENTERO
7. VALE DE PAVO ENTERO CONGELADO POR 8 KG CANJEABLE TAMBIÉN POR SU EQUIVALENTE EN CHANCHO

##### 5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

A SUMA ALZADA.



## 6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas"
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSNDIGESAV.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- 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
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESNSA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia Y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA Y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metroológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, según corresponda



**7. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:**

**N° 01 – LECHE EVAPORADA ENTERA**

**1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : LECHE EVAPORADA ENTERA  
 Unidad de medida : TARRO  
 Descripción general : Producto obtenido a partir de leche entera de vaca, pasteurizada, concentrada por evaporación, homogenizada y esterilizada, envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados

**2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

**REQUISITOS ORGANOLÉPTICA:**

Color	De crema claro a crema ligero oscuro
Olor	Agradable, libre de olores extraños
Sabor	Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños

**REQUISITOS FISICO QUIMICAS según NTP 202.002 (2019)**

Materia grasa (%m/m)	Mínimo 7.50%
Sólidos Totales (%m/m)	Mínimo 25.00%
Proteína en los sólidos no grasos	Mínimo 34.00%



**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial <sup>a</sup>	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(\*) De acuerdo con Métodos Normalizados o métodos descritos por Organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo

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

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.

Donde n, m y c se describen a continuación:



- n es el número de unidades de muestra que deben ser examinadas de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular
- m es un criterio microbiológico que separa buena calidad y defectuosa. En general "m" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables
- c es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando encuentra cantidades mayores de número el lote es rechazado

#### REQUISITOS MICRONUTRIENTES

LECHE EVAPORADA ENTERA		
Micronutrientes	En 100 g	
Vitamina A (Ug RE/100)	Mínimo	220.0
Vitamina C (mg/100 g)	Mínimo	9.00
Calcio (mg/100 g)	Mínimo	190.00
Fósforo	Mínimo	180.00



#### 2.2 Envase

El envase a utilizarse deberá ser en hojalata electrolítica, consistente en una delgada y flexible lamina de acero de bajo carbono, en la cual se ha depositado una capa muy fina de estaño, de diseño sanitario con aplicación de una capa de barniz interior, especial para alimentos, adecuado para la conservación y manipulación del alimento y no transfieren a este, sabores, colores ni olores extraños y deberán contener 410 gramos del producto

**Sellado hermético:** a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado se incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria

Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación

#### 2.3 Empaque

Bandeja de cartón resistente para el apilamiento, el peso y la humedad con capacidad de 24 unidades debidamente rotulado. En cada uno de los lados exteriores de la bandeja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción

No se aceptarán bandejas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas

#### 2.4 Rotulado

Se deberá cumplir con las disposiciones establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 20014) y la NTP 202.085:2015 y además se debe indicar el porcentaje de grasa (m/m) y el porcentaje de proteínas (m/m)

#### 3. DOCUMENTACIÓN

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la



Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias

(\*)La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA

- El postor deberá presentar copia simple del Registro de su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" vía correo electrónico empresa@minsa.gob.pe del Ministerio de Salud, teniendo en consideración los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA y sus modificaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido.

#### 4. CERTIFICACIÓN

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor del Instituto Nacional de Calidad – INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Para dicho propósito el postor deberá entregar una copia del certificado de calidad emitido por la entidad correspondiente (Físico, químico y organoléptico). En ningún caso la vida útil o fecha de vencimiento será menor al plazo ofertado en la propuesta.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la falla de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

**Nota:** El costo que demande la certificación deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

#### 5. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en El Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

#### 6. VIDA ÚTIL

Mínimo un (01) año contados a partir de la recepción del producto



## N° 02 – TRIGO PELADO ENTERO

### 1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TRIGO PELADO ENTERO

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : El trigo duro entero, obtenido de la especie *triticum durum* sin fermentación y germinación de forma ovalada con extremos redondeados. El trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.

### 2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

#### 2.1 Del bien

##### REQUISITOS ORGANOLÉPTICA:

Tamaño	Uniforme
Olor y Sabor	Exento de olores y sabores extraños
Aspecto	Granos sueltos, exento de materias extrañas

##### REQUISITOS FISICO QUIMICAS según NTP 205.009.2014 TRIGO EN GRANOS, Requisitos.

Humedad	Máximo 14.5%
Cenizas	Máximo 1.5%

Libre de metales pesados (Cd y Pb) y residuos de pesticidas, o que se encuentren dentro de los límites máximos permisibles según el CODEX

##### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS, según la R.M. 591-2008/MINSA. Criterios V.1.

Agentes microbiológicos	Límite por g	
	m	M
Mohos	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>



#### 2.2 Envase

El Trigo Pelado Entero deberá ser envasado en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricadas con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinan. No deberán transmitir al alimento ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables

Estos envases deberán ser bolsas de polietileno de primer uso, del mismo tamaño, que contengan 1Kg de trigo pelado entero, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien sellados
- Sean resistentes al manipuleo durante el almacenamiento y transporte



- Faciliten los muestreos e inspecciones

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los envases deberá ser el siguiente:

Peso neto	1 Kg
Estructura del envase	Polietileno de baja densidad
Color	Transparente
Sellado	Termosellado

### 2.3 Empaque

El empaque deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso, conteniendo 5 unidades x 1 Kg

### 2.4 Rotulado

Marca, procedencia (datos del fabricante o productor), registro sanitario, peso neto, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto, composición nutricional, ingredientes

Adicionalmente deberá colocar:

- El escudo y nombre de la municipalidad, "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- Para la impresión del rotulo se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el manipuleo y rozamiento
- Deberá llevar impreso el siguiente texto:

"PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"

### 3. DOCUMENTACIÓN

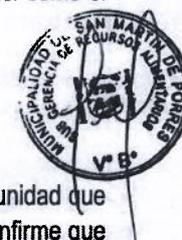
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobada mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias

**Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA

- El postor deberá presentar copia simple del Registro de su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" vía correo electrónico [empresa@minsa.gob.pe](mailto:empresa@minsa.gob.pe) del Ministerio de Salud, teniendo en consideración los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA y sus modificaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido.

### 4. CERTIFICACIÓN

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo



acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor del Instituto Nacional de Calidad – INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Para dicho propósito el postor deberá entregar una copia del certificado de calidad emitido por la entidad correspondiente (Físico, químico y organoléptico). En ningún caso la vida útil o fecha de vencimiento será menor al plazo ofertado en la propuesta.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la falla de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

**Nota:** El costo que demande la certificación deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

## 5. TRANSPORTE

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias

## 6. VIDA ÚTIL

Mínimo seis (06) meses contados a partir de la recepción del producto



**N° 03 – SEMOLA**

**1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : SEMOLA  
Unidad de medida : UNIDAD  
Descripción general : Producto obtenido de la molienda de los granos de trigo limpio y sano, libres de parásitos o excretas de animales, proveniente de la parte granulosa del endospermo del trigo

**2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

REQUISITOS ORGANOLÉPTICA:

Aspecto	Producto granulado, suelto, sin grumos
Olor	Olor agradable y fresco, no rancio ni con moho
Sabor	Sabor agradable, no rancio ni con moho



REQUISITOS FISICO QUIMICAS según NTP 205.032:2015

Humedad g/100g	Máximo 15
Cenizas, en base seca g/100g	Máximo 1.0

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS, según la R.M. 591-2008/MINSA. Criterios V.2.

Agentes microbiológicos	Límite por g	
	m	M
Mohos	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Escherichia coli	10	100
Salmonella	Ausencia 25 g	--

**2.2 Envase**

El envase a utilizarse deberá ser laminado BOPP/CAST, consistente en una película de polipropileno con revestimiento que permite el termosellado, de diseño sanitario, especial para alimentos, adecuado para la conservación y manipulación del alimento y no transfieren a este, sabores, colores ni olores extraños y deberán contener 1 kilogramo del producto. Estos envases deberán ser de primer uso.

**2.3 Empaque**

El empaque deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso, conteniendo 25 unidades x 200 gr

**2.4 Rotulado**

Se deberá cumplir con las disposiciones establecidos en el Art. 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, el Art. 3 de la Ley 28405. Ley de rotulado de productos industriales manufacturados, el Art. 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 Fortificación de la Harina de Trigo con



Micronutrientes y lo indicado en la NMP 001:2014 Requisitos para etiquetado de productos pre envasados; y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto, país de fabricación
- Nombre y dirección del fabricante, RUC
- Número de registro sanitario
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción
- Contenido neto
- Condiciones especiales de conservación
- Declaración de ingredientes y aditivos, declaración de alérgenos



### 3. DOCUMENTACIÓN

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias

(\*)La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA

- El postor deberá presentar copia simple del Registro de su “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” vía correo electrónico empresa@minsa.gob.pe del Ministerio de Salud, teniendo en consideración los “Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, aprobados por Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA y sus modificaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido.

### 4. CERTIFICACIÓN

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor del Instituto Nacional de Calidad – INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y



especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Para dicho propósito el postor deberá entregar una copia del certificado de calidad emitido por la entidad correspondiente (Físico, químico y organoléptico). En ningún caso la vida útil o fecha de vencimiento será menor al plazo ofertado en la propuesta.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la falla de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

**Nota:** El costo que demande la certificación deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

## 5. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en El Título V, Capítulo I "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

## 6. VIDA ÚTIL

Mínimo seis (06) meses contados a partir de la recepción del producto



## N° 04 – FIDEOS CANUTO GRUESO

### 1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FIDEOS CANUTO GRUESO

Unidad de medida : UNIDAD

Descripción general : Fideos cortos de harina de trigo obtenido mediante el proceso de mezclado con agua, homogenizado, moldeado, cortado y secado

### 2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

#### 2.1 Del bien

##### REQUISITOS ORGANOLÉPTICA:

Aspecto	Libre de partículas extrañas
Olor	Agradable, fresco, no rancio ni mohoso
Textura	Uniforme
Color	Amarillo característico

##### REQUISITOS FISICO QUIMICAS según NTP 206.010:2016

Humedad %	Máximo 14.00
Acidez %, expresado en % ácido láctico y humedad al 14%	Máximo 0.46



##### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS, según la R.M. 591-2008/MINSA. Criterios V.6.

Agentes microbiológicos	Limite por g	
	m	M
Coliformes	10	100
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp	Ausencia en 25 g	---
Mohos	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>



#### 2.2 Envase

El envase a utilizarse deberá ser laminado BOPP/PP CAST, consistente en una película de polipropileno con revestimiento que permite el termosellado, de diseño sanitario, especial para alimentos, adecuado para la conservación y manipulación del alimento y no transfieren a este, sabores, colores ni olores extraños y deberán contener 1 kilogramo del producto. Estos envases deberán ser de primer uso.

#### 2.3 Empaque

El empaque deberá ser en bolsas de polietileno de baja densidad (PEBD) termo contraíble de primer uso, conteniendo 24 unidades x 250 gr

## 2.4 Rotulado

Se deberá cumplir con las disposiciones establecidos en el Art. 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, el Art. 3 de la Ley 28405. Ley de rotulado de productos industriales manufacturados, el Art. 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 Fortificación de la Harina de Trigo con Micronutrientes y lo indicado en la NMP 001:2014 Requisitos para etiquetado de productos pre envasados; y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto, país de fabricación
- Nombre y dirección del fabricante, RUC
- Número de registro sanitario
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción
- Contenido neto
- Condiciones especiales de conservación
- Declaración de ingredientes y aditivos, declaración de alérgenos



## 3. DOCUMENTACIÓN

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias

(\*)La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA

- El postor deberá presentar copia simple del Registro de su “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” vía correo electrónico empresa@minsa.gob.pe del Ministerio de Salud, teniendo en consideración los “Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, aprobados por Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA y sus modificaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido.

## 4. CERTIFICACIÓN

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation



Cooperation (ILAC). En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor del Instituto Nacional de Calidad – INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Para dicho propósito el postor deberá entregar una copia del certificado de calidad emitido por la entidad correspondiente (Físico, químico y organoléptico). En ningún caso la vida útil o fecha de vencimiento será menor al plazo ofertado en la propuesta.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no icóneo en el empaque, así como en la falla de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

**Nota:** El costo que demande la certificación deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

## 5. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en El Título V, Capítulo II “Del Transporte” del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias

## 6. VIDA ÚTIL

Mínimo un (01) año contados a partir de la recepción del producto



## N° 05 – FIDEOS TALLARIN DELGADO

### 1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FIDEOS TALLARIN DELGADO

Unidad de medida : UNIDAD

Descripción general : Fideos largos delgado de harina de trigo obtenido mediante el proceso de mezclado con agua, homogenizado, moldeado, cortado y secado.

### 2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

#### 2.1 Del bien

##### REQUISITOS ORGANOLÉPTICA:

Aspecto	Libre de partículas extrañas
Olor	Agradable, fresco, no rancio ni mohoso
Textura	Uniforme
Color	Amarillo característico

##### REQUISITOS FISICO QUIMICAS según NTP 206.010:2016

Humedad %	Máximo 14.00
Acidez %, expresado en % ácido láctico y humedad al 14%	Máximo 0.46



##### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS, según la R.M. 591-2008/MINSA. Criterios V.6.

Agentes microbiológicos	Límite por g	
	m	M
Coliformes	10	100
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp	Ausencia en 25 g	---
Mohos	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

#### 2.2 Envase

El envase a utilizarse deberá ser laminado BOPP/PP CAST, consistente en una película de polipropileno con revestimiento que permite el termosellado, de diseño sanitario, especial para alimentos, adecuado para la conservación y manipulación del alimento y no transfieren a este, sabores, colores ni olores extraños y deberán contener 1 kilogramo del producto. Estos envases deberán ser de primer uso.

#### 2.3 Empaque

El empaque deberá ser en bolsas de polietileno de baja densidad (PEBD) termo contraíble de primer uso, conteniendo 12 unidades x 500 gr



## 2.4 Rotulado

Se deberá cumplir con las disposiciones establecidos en el Art. 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, e Art. 3 de la Ley 28405. Ley de rotulado de productos industriales manufacturados, el Art. 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 Fortificación de la Harina de Trigo con Micronutrientes y lo indicado en la NMP 001:2014 Requisitos para etiquetado de productos pre envasados; y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto, país de fabricación
- Nombre y dirección del fabricante, RUC
- Número de registro sanitario
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción
- Contenido neto
- Condiciones especiales de conservación
- Declaración de ingredientes y aditivos, declaración de alérgenos



## 3. DOCUMENTACIÓN

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias

(\*)La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA

- El postor deberá presentar copia simple del Registro de su “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” vía correo electrónico empresa@minsa.gob.pe del Ministerio de Salud, teniendo en consideración los “Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, aprobados por Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA y sus modificaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido.

## 4. CERTIFICACIÓN

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation



Cooperation (ILAC). En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor del Instituto Nacional de Calidad – INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Para dicho propósito el postor deberá entregar una copia del certificado de calidad emitido por la entidad correspondiente (Físico, químico y organoléptico). En ningún caso la vida útil o fecha de vencimiento será menor al plazo ofertado en la propuesta.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la falla de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

**Nota:** El costo que demande la certificación deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

## 5. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en El Título V, Capítulo II “Del Transporte” del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias

## 6. VIDA ÚTIL

Mínimo un (01) año contados a partir de la recepción del producto



## N° 06 – MORON ENTERO

### 1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MORON ENTERO

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : El grano duro entero, obtenido sin fermentación y germinación de forma ovalada con extremos redondeados

### 2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

#### 2.1 Del bien

##### REQUISITOS ORGANOLÉPTICA:

Color	Amarillento
Olor y Sabor	Exento de olores y sabores extraños
Sabor	Granos sueltos, exento de materias extrañas

##### REQUISITOS FISICO QUIMICAS según NTP 205.009.2014 TRIGO EN GRANOS, Requisitos.

Humedad	Máximo 14.5%
Cenizas	Máximo 1.5%

Libre de metales pesados (Cd y Pb) y residuos de pesticidas, o que se encuentren dentro de los límites máximos permisibles según el CODEX.

##### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS, según la R.M. 591-2008/MINSA. Criterios V.1.

Agentes microbiológicos	Límite por g	
	m	M
Mohos	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

#### 2.2 Envase

El Morón Entero deberá ser envasado en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricadas con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinan. No deberán transmitir al alimento ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables

Estos envases deberán ser bolsas de polietileno de primer uso, del mismo tamaño, que contengan 1Kg de papa seca, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien sellados
- Sean resistentes al manipuleo durante el almacenamiento y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones



Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los envases deberá ser el siguiente:

Peso neto	1 Kg
Estructura del envase	Poliétileno de baja densidad
Color	Transparente
Sellado	Termosellado



### 2.3 Empaque

El empaque deberá ser en bolsas de polietileno de primer uso, conteniendo 5 unidades x 1 Kg

### 2.4 Rotulado

Marca, procedencia (datos del fabricante o productor), registro sanitario, peso neto, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto, composición nutricional, ingredientes

Adicionalmente deberá colocar:

- El escudo y nombre de la municipalidad, "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- Para la impresión del rotulo se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el manipuleo y rozamiento
- Deberá llevar impreso el siguiente texto:

**"PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"**

### 3. DOCUMENTACIÓN

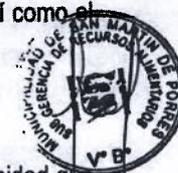
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobada mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias

**Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA

- El postor deberá presentar copia simple del Registro de su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" vía correo electrónico empresa@minsa.gob.pe del Ministerio de Salud, teniendo en consideración los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA y sus modificaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido.

### 4. CERTIFICACIÓN

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation



Cooperation (ILAC). En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor del Instituto Nacional de Calidad – INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Para dicho propósito el postor deberá entregar una copia del certificado de calidad emitido por la entidad correspondiente (Físico, químico y organoléptico). En ningún caso la vida útil o fecha de vencimiento será menor al plazo ofertado en la propuesta.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la falla de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

**Nota:** El costo que demande la certificación deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

## 5. TRANSPORTE

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias

## 6. VIDA ÚTIL

Mínimo seis (06) meses contados a partir de la recepción del producto



**N° 07 – PAVO ENTERO CONGELADO**

**1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN**

- Denominación del bien : VALE DE PAVO ENTERO CONGELADO X 8 KG CANJEABLE TAMBIÉN POR SU EQUIVALENTE EN CHANCHO
- Unidad de medida : UNIDAD
- Descripción general : Carcasa del ave de la especie *Meleagris Galiopavo*, sacrificada, desangrada, desplumada, sin epidermis, eviscerada, enfriada, desinfectada y clasificada, de color blanco, sin moretones, ni zonas con sangre molida. Humedad adicionada 8%. Con menudencias y apéndices embutidas en el interior de la carcasa.

**2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

REQUISITOS ORGANOLÉPTICA:

Color, Olor y Sabor	Característico
Forma	Irregular
Aspecto	Firme y elástica al tacto

REQUISITOS FISICO QUIMICAS

pH	5.8 a 6.5
----	-----------

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS, según la R.M. 591-2008/MINSA. Criterios V.6.

Agentes microbiológicos	Límite por g	
	m	M
Coliformes	10	100
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp	Ausencia en 25 g	—
Mohos	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

**2.2 Envase**

El envase a utilizarse deberá ser termo-contráctil, de diseño sanitario, especial para alimentos, adecuado para la conservación y manipulación del alimento y no transfieren a este, sabores, colores ni olores extraños y debe contener 8 kilogramos del producto. Estos envases deberán ser de primer uso.

**2.3 Rotulado**

Se deberá cumplir con las disposiciones establecidos en el Art. 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, el Art. 3 de la Ley 28405. Ley de rotulado de productos industriales manufacturados, el Art. 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 Fortificación de la Harina de Trigo con Micronutrientes y lo indicado en la NMP 001:2014 Requisitos para etiquetado de productos pre envasados; y deberá indicar lo siguiente:



- Nombre del producto, país de fabricación
- Nombre y dirección del fabricante, RUC
- Número de registro sanitario
- Fecha de vencimiento
- Lote de producción
- Contenido neto
- Condiciones especiales de conservación
- Declaración de ingredientes y aditivos, declaración de alérgenos



### 3. DOCUMENTACIÓN

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias
- El postor deberá presentar copia simple del Registro de su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" vía correo electrónico empresa@minsa.gob.pe del Ministerio de Salud, teniendo en consideración los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N°972-2020-MINSA y sus modificaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido.

### 4. CERTIFICACIÓN

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor del Instituto Nacional de Calidad – INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Para dicho propósito el postor deberá entregar una copia del certificado de calidad emitido por la entidad correspondiente (Físico, químico y organoléptico). En ningún caso la vida útil o fecha de vencimiento será menor al plazo ofertado en la propuesta.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la falla de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo.



alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

Nota: El costo que demande la certificación deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

## 5. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en El Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias

## 6. VIDA ÚTIL

Mínimo un (06) meses contados a partir de la recepción del producto



## 7.1 OTRAS OBLIGACIONES

- a. El producto que se entregará debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado
- b. Los productos deberán presentar un tiempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según lo especificado en el numeral 7. Descripción de los bienes
- c. Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables
- d. La Municipalidad de San Martín de Porres se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boletín de Rechazo emitido por el especialista de la subgerencia de recursos alimentarios
- e. Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, físicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional, especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad de San Martín de Porres, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 14. Otras penalidades aplicables, del presente documento
- f. La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al código civil y código de comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarias y/o análisis bromatológico

## 8. ACTIVIDADES

Para la presente adquisición previa a la distribución a los centros de atención establecidos en el numeral 11. Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) realizado por el responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

El Control de Calidad será realizado por el especialista responsable de la Subgerencia recursos alimentarios, el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no icóneo en el empaque, así como en la falta de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria

La entrega de alimentos de mala calidad no aptos para el consumo humano, procesados o envasados en condiciones antihigiénicas y sanitarias no adecuadas, con vencimiento cumplido o cuyo vencimiento se ha realizado antes de la fecha consignada pro el Proveedor, motivará la devolución total del producto y su reposición dentro de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria

**Nota:** el costo que demande la certificación deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben ser vigentes al momento de la entrega del producto



#### **9. CRITERIOS DE CALIFICACION DEL POSTOR**

El proveedor deberá contar con todos los documentos especificados en el numeral 7. Descripción del Objeto, secciones CERTIFICACIÓN Y DOCUMENTOS A SOLICITAR de cada uno de los 07 alimentos

Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad

#### **10. PLAZO**

La entrega y recepción del producto se realizará previa coordinación con el área usuaria (cantidad requerida, lugar, fecha y hora), al día siguiente de la notificación de la orden de compra o dentro de los 05 días siguientes de notificada la orden de compra, en los almacenes de la Sub Gerencia de Recursos Alimentarios, sito en el Parque Ecológico San Martín de Porres (Ex Mayta Cápac) – Av. Angélica Gamarra cuadra 23 s/n.

**Las fechas de entrega y la cantidad del producto podrá diferir del cronograma referencial (anexo N° 1) de acuerdo a la necesidad del área, estando el contratista en la obligación de atender de acuerdo a lo señalado en dicha solicitud, debiendo precisar que ante el incumplimiento del plazo de entrega se le aplicará la penalidad correspondiente, de acuerdo a lo establecido en el art. 133 del Reglamento De La Ley De Contrataciones Del Estado.**

#### **11. LUGAR DE ENTREGA**

La entrega de los alimentos será en los centros de distribución el cual se detalla en el cuadro adjunto (anexo 01).

El contratista es el responsable del envío y descarga de los alimentos. Tendrá que contar con el personal mínimo (dos estibadores) para la descarga de los alimentos.

#### **12. GARANTIA COMERCIAL**

El tiempo de Garantía Comercial es acorde al tiempo de vida útil consignado en cada alimento, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción de bienes.

#### **13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para los comedores del Programa de complementación alimentaria (FCA) serán de 12 meses contando a partir de la conformidad otorgada por el área usuaria.

#### **14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

El proveedor se compromete a entregar a la MUNICIPALIDAD, el 100% del producto que corresponde a la entrega del contrato, caso contrario se le descontará el 10% del valor total del contrato por incumplimiento en la entrega el volumen. En caso el proveedor incumpla las especificaciones técnicas (requisitos de calidad que no afecten sustancialmente las características del producto, rotulado), o se presente algún otro incumplimiento, se aplicará una penalidad del 5% del monto total del contrato o del valor total del lote del producto entregado, según sea el caso.

#### **15. CONFORMIDAD**

Para la presente adquisición la Sub Gerencia de Recursos Alimentarios otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el responsable del Programa de Complementación Alimentaria.



**16. FORMA DE PAGO**

De acuerdo con el artículo 149° del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad de la Subgerencia de Recursos Alimentarios
- Factura y guías de remisión debidamente sellados y firmadas
- Copia de los certificados de conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el numeral 7. Descripción del objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento)

**ANEXO N° 01: CRONOGRAMA REFERENCIAL**

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN	DIRECCIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN	HORA DE ATENCIÓN
CHUQUITANTA	CENTRO CAMPESTRE REAL CORDOVA AV. LOS EUCALIPTOS MZ B2 LTE 21 - CHUQUITANTA	03 DÍAS DE ATENCIÓN, PREVIA COORDINACIÓN DEL ÁREA USUARIA, CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE NOTIFICADA LA ORDEN DE COMPRA O DENTRO DE LOS 05 DÍAS SIGUIENTES, PREVIA COORDINACIÓN DEL ÁREA USUARIA.	12:00 PM
PEDREGAL	CUADRA 22-23 DE LA AV. ANGELICA GAMARRA S/N		11:00 AM
MAYTA CAPAC	CUADRA 22-23 DE LA AV. ANGELICA GAMARRA S/N		11:00 AM

**ANEXO N° 02: CUADRO RESUMEN DE PRESENTACIONES**

N°	ALIMENTOS PCA 2021	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	EMPAQUE	TOTAL
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	TARRO	TARRO X 410 GR	BANDEJA X 24 TARROS	2448 TARROS
2	TRIGO PELADO ENTERO	KILOGRAMO	BOLSA X 1 KG	PAQUETE X 5 BOLSAS	1020 KG
3	SEMOLA	UNIDAD	BOLSA X 200 GR	PAQUETE X 25 BOLSAS	5100 UNIDADES
4	FIDEOS CANUTO GRUESO	UNIDAD	BOLSA X 250 GR	PAQUETE X 24 BOLSAS	2448 UNIDADES
5	FIDEOS TALLARIN DELGADO	UNIDAD	BOLSA X 500 GR	PAQUETE X 12 BOLSAS	1224 UNIDADES
6	MORON ENTERO	KILOGRAMO	BOLSA X 1 KG	PAQUETE X 5 BOLSAS	1020 KG
7	VALE DE PAVO ENTERO CONGELADO X 8 KG CANJEABLE TAMBIÉN POR SU EQUIVALENTE EN CHANCHO	VALE	VALE X 8 KG	-	204 UNIDADES



**ANEXO N° 03: MEDIDAS A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE A LA COVID-19**

**MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19**

**EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)**

- Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista
- El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos con su equipamiento de bioseguridad (EPP)
- El cambio de mascarillas debe hacerse cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten
- El cambio de los guantes debe de hacerse cada 4 horas, o cada vez que sea necesario, los guantes deben encontrarse en buen estado (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante
- El personal deberá contar con lentes de protección de primer uso (de uso personal), deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso
- El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten

**CONSIDERACIONES GENERALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES**

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19
- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado
- No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

**CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS**

- Contar con todo el equipamiento de protección (EPP) señalado en buen estado
- El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19
- Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, caso contrario tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección

**CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES**

- Realizará el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retornar a la empresa



**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**



<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>
	Para LECHE EVAPORADA ENTERA:
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li><li>- Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias. (* La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58°) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.</li></ul>
	Para TRIGO PELADO ENTERO:
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. <b>Nota:</b> Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</li></ul>
	Para SEMOLA:
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li><li>- Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias. (* La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58°) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.</li></ul>
	Para FIDEOS CANUTO GRUESO:
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li></ul>

- Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias.  
(\* La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58°) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Para FIDEOS TALLARIN DELGADO:

- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias.  
(\* La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58°) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Para MORON ENTERO:

- Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.  
**Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Para PAVO ENTERO CONGELADO:

- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias.
- Registro de su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud o vía correo electrónico empresa@minsa.gob.pe del Ministerio de Salud, teniendo en consideración los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA y sus modificaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido.

**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:**

**Para LECHE EVAPORADA ENTERA:**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias.  
(\* La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58°) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

**Para TRIGO PELADO ENTERO:**

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.  
**Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

**Para SEMOLA:**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias.  
(\* La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58°) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

**Para FIDEOS CANUTO GRUESO:**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias.  
(\* La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1

(modificación del artículo 58°) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Para FIDEOS TALLARIN DELGADO:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias.  
(\* La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58°) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Para MORON ENTERO:

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.  
**Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Para PAVO ENTERO CONGELADO:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expendido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA y sus modificatorias.
- El postor deberá presentar copia simple del Registro de su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud o vía correo electrónico empresa@minsa.gob.pe del Ministerio de Salud, teniendo en consideración los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA y sus modificaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido.

**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.*

*Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea la adquisición de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:*

Requisitos:

*El postor debe contar con:*



- *Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria*

**Acreditación:**

- *Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.*
- *La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.*

**Importante**

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



**CAPÍTULO IV  
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta                      P<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>90 puntos</b></p>
<b>B. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Que el postor oferte para el sub ítem 7: Vale de pavo entero congelado x 10 kg canjeable también por su equivalente en chanco.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación de Declaración Jurada.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul> </div>	<p style="text-align: center;"><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p><b>Mejora 1 : 10 puntos</b></p> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">Más del [...] % de la madera a entregar tiene certificación.</p>



FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Por ejemplo en el caso de la adquisición de madera se puede incluir como mejora la entrega de madera certificada, según lo siguiente:</i></li> </ul> <p><u>Evaluación:</u>  <i>Se evaluará el porcentaje de madera certificada que el postor se compromete a entregar.</i></p> <p><u>Acreditación:</u>  <i>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada en la que se consigne el porcentaje de madera certificada que el postor se compromete a entregar.</i></p> <p><i>En la fase de ejecución contractual el contratista deberá presentar los documentos siguientes:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>Copia simple del certificado del Forest Stewardship Council o Consejo de Manejo Forestal - FSC (FM<sup>9</sup> o CoC<sup>10</sup>) del proveedor de madera.</i></li> <li><i>Factura con información detallada del volumen, cantidad o piezas, la especie de madera y el código del certificado FSC del proveedor.</i></li> </ol>	<p style="text-align: right;">[...] puntos</p> <p>Más del [...] % hasta el [...] % de la madera a entregar tiene certificación.</p> <p style="text-align: right;">[...] puntos</p> <p>No presenta declaración jurada o no consigna el porcentaje de manera certificada para asignar el puntaje correspondiente.</p> <p><b>0 puntos</b></p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>11</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>9</sup> Certificación de Manejo Forestal.

<sup>10</sup> Certificación de la Cadena de Custodia.

<sup>11</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

**ANEXOS**



**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**  
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>12</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>13</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>12</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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>13</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  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**  
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>14</sup>		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí		No
Correo electrónico :				

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>14</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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>15</sup> Ibidem.

<sup>16</sup> Ibidem.

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>17</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del 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>17</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  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**  
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  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**  
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 los Alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA), 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  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 5**

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**  
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° 037-2021-OEC-MDSMP-2**.

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

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

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>20</sup>

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>20</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]

.....  
**Consoiciado 1**

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

.....  
**Consoiciado 2**

**Nombres, apellidos y firma del Consoiciado 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  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**

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  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



**ANEXO N° 8**

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 037-2021-OEC-MDSMP-2**  
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.



