



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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

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

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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 diciembre 2021

Modificadas en junio y octubre 2022



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

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



**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP
PRIMERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

CONTRATACION PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS DEL
PROGRAMA DEL VASO DE LECHE PARA LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025

FEBRERO - 2025



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES



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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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



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, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

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 accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.



Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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



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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo



caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
RUC N° : 20200557159
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS N° 124 – DEL DISTRITO Y POVINIA DE PAUCARTAMBO DEL DEPARTAMENTO DEL CUSCO
Correo electrónico : logistica23@munipaucartambocusco.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE PARA LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO para la atención de 1,100 beneficiarios por 365 días calendario.

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	10,718.40	Kg
	MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	10,626	Kg
2	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g AMAS	26,400	Unidades

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02 RGM N° 02-2025-PS-GM-MPP** con fecha de aprobación **04 de febrero del 2025**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM I: HARINAS EXTRUIDAS

Los bienes (Harinas extruidas) se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma:

N° DE ENTREGAS	PLAZO DE ENTREGA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES		MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	
		Cantidad	Bolsas x 0.8 Kg c/u	Cantidad	Bolsas x 0.8 Kg c/u
		Kg		Kg	
Primera Entrega	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del Contrato. (*)	1,786.4	1,100	1,771	1,100
Segunda Entrega	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de haber recibido la Orden de Compra. (**)	1,786.4	1,100	1,771	1,100
Tercera Entrega		1,786.4	1,100	1,771	1,100
Cuarta Entrega		1,786.4	1,100	1,771	1,100
Quinta Entrega		1,786.4	1,100	1,771	1,100
Sexta Entrega		1,786.4	1,100	1,771	1,100
TOTAL		10,718.4	6,600	10,626	6,600

(*) El plazo máximo para la primera entrega será de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, (**) las siguientes entregas se realizar a los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente de haber recibido la orden de compra; previa solicitud del área usuaria.

**ITEM II: LECHE EVAPORADA ENTERA**

Los bienes (Leche Evaporada Entera) se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma:

N° DE ENTREGAS	PLAZO DE ENTREGA	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS
		Cantidad
		Unidades
Primera Entrega	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. (*)	4,400
Segunda Entrega	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de haber recibido la orden de compra. (**)	4,400
Tercera Entrega		4,400
Cuarta Entrega		4,400
Quinta Entrega		4,400
Sexta Entrega		4,400
TOTAL		26,400

(*) El plazo máximo para la primera entrega será de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, (**) las siguientes entregas se realizar a los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente de haber recibido la orden de compra; previa solicitud del área usuaria

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/. 5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES) en la Cuenta N°0161303399 del Banco de la Nación y recabar una copia de las bases administrativas en la Unidad de Logística y Almacén de la Municipalidad Provincial de Paucartambo, ubicada en la Plaza de Armas N° 124 del Distrito de Paucartambo, Provincia de Paucartambo y Departamento del Cusco, de Lunes a Viernes en el horario de 8:00 a 12:30 y de 14:00 a 17:30 horas.**

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Leche y Productos Lácteos.

- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

Importante

En función de los productos a adquirir, la Entidad considera y precisa la información que resulta necesaria según lo previsto en los literales del e) al i).

- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según

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

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



los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente). (Harinas y Leche Evaporada)

Importante

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

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

Importante

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

- g) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial de la Planta de producción vigente (con una antigüedad no mayor a 06 meses desde su fecha de emisión, a la fecha de presentación de ofertas donde ambos productos deberán estar inmersos en sus correspondientes certificados), emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, que acredite que la empresa fabricante del producto ofertado cumple con el proceso productivo establecido en la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA. (Sólo cuando se trate de adquisición de productos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación comprendidos en dicha resolución).

Importante

La Entidad competente que certifica, debe incluir el flujograma del proceso de producción, describiendo cada una de sus fases u operaciones unitarias, conforme a lo previsto en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

La certificación debe corresponder a la línea de producto ofertado y debe tomar como documento normativo para la certificación la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, y el D.S. 007-98-SA. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujo grama de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a lo previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore producto a base de cereales destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, sean estos fabricantes o distribuidores, Así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujo grama de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo de carácter oficial del tercero y debe reunir las mismas condiciones solicitadas al fabricante; referidas a vigencia y marco normativo. (Harinas)



- h) Copia vigente del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. correspondiente a la línea de producción. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación el DS. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; DS N° 007-2017 MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"; DS N° 004-2022 MIDAGRI "Modifican Reglamento de la Leche y Productos Lácteos. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con la norma indicada. La vigencia del certificado será de hasta 06 meses a la fecha de presentación de propuestas. (Leche Evaporada)
- i) 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**)
- j) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. 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) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
 - a.1 Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta, de carácter oficial a nombre del fabricante (con una antigüedad no mayor a 06 meses desde su fecha de emisión, a la fecha de presentación de ofertas donde ambos productos deberán estar inmersos en sus correspondientes certificados), deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a cada línea de producción, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo R.M. N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación"; D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas". (Harinas)
 - a.2 Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta de carácter oficial a nombre del fabricante con una vigencia no mayor a 06 meses a la fecha de presentación de las propuestas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción y al producto ofertado, y que haya sido emitido teniendo como documento el D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" y su modificatoria DS 004-2014/MINSA en su Art. 2º; CXC 1-1969 (Rev. 2022) "Principios Generales de Higiene de los Alimentos"; DS N° 007-2017 MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"; DS N° 004-2022 MIDAGRI "Modifican



Reglamento de la Leche y Productos Lácteos. (Leche Evaporada).

a.3 Declaración Jurada de Valores Nutricionales (Harinas y Leche Evaporada).

a.4 Declaración jurada de uso de Insumos Nacionales (Harinas y Leche Evaporada).

a.5 Copia simple del certificado de aceptabilidad, emitido por organismo acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas de acorde con el Anexo 4 de las Bases estándar del OSCE (Harinas y Leche Evaporada).

b) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁴.

c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶. **(Anexo N° 11)**

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

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

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



- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.
- k) Copia del certificado de saneamiento ambiental con una vigencia no mayor a 06 meses a la firma del contrato, donde se acredite las actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua, en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a las plantas procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Para ello deberá presentar la constancia o resolución que aprueban dichas actividades.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza y desinfección de reservorios de agua) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.

En caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, adicionalmente a los documentos del fabricante, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente de su almacén (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante.

La presentación de este documento acredita el cumplimiento de las actividades de saneamiento ambiental al que están obligadas a realizar las empresas fabricantes de alimentos y almacenes, si fuera el caso, actividades a realizar en cumplimiento al D.S. 022-2001-SA. (Harinas y Leche Evaporada).

Importante

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

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

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



Importante

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **Mesa de Partes de la Unidad de Trámite Documentario de la Municipalidad Provincial de Paucartambo**, sito en la plaza de armas N° 124 Paucartambo – Cusco o Dirigida a Mesa de Partes Virtual (<https://facilita.gob.pe/t/4811> - mesadepartes@munipaucartambocusco.gob.pe).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIODICOS** las mismas que se darán según el cronograma de entrega de los bienes correspondientes.

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

- Recepción del **BIEN EN EL ALMACEN CENTRAL DEL MUNICIPIO**.
- Informe del funcionario responsable de **LA OFICINA DE VASO DE LECHE**, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Certificado y/o informe de análisis físico-químico, microbiológico y organoléptico emitido por una certificadora autorizada por inacal

⁹ 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

ITEM I: HARINAS EXTRUIDAS

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE
LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE LA PAUCARTAMBO**

2025





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

CONTENIDO

1. GENERALIDADES	3
1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION	3
2. FINALIDAD PUBLICA	5
3. ANTECEDENTES	5
4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION	5
4.1 OBJETIVO GENERAL	5
4.2 OBJETIVO ESPECIFICO	5
5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR	6
5.1 ALCANCE	6
5.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES	7
5.2.1 PRODUCTO 1: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	7
5.2.2 PRODUCTO 2: MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	13
5.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION	19
5.4 DOCUMENTOS MINIMOS OBLIGATORIOS DE ADMISION (HARINAS)	23
5.5 DOCUMENTOS FACULTATIVOS	24
6. REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS	25
7. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:	25
8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:	25
9. LUGAR DE ENTREGA	25
9.1 TIEMPO DE REPOSICIÓN:	25
10. PLAZO DE ENTREGA	26
11. FORMA DE PAGO:	26
12. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN	27
13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS	27
14. PENALIDADES	27
14.1 OTRAS PENALIDADES APLICABLES	27
15. CRITERIOS DE CALIFICACION	27
15.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	27
16. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL	28
17. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES	29
18. NORMATIVA ESPECIFICA	29


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP-138620


Prof. Nemo Aguirre Sosa Davala
CIP-1231158
INGENIERO EN ALIMENTOS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

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

1. GENERALIDADES

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059 y complementada con la Ley N° 27470, a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales. El marco legal vigente define los criterios de priorización, hacia grupos poblacionales, niños 0-6 años y gestantes (primera prioridad), niños de 7-13 años, tercera edad y personas con TBC.

1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION

La denominación de la contratación es: "CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO".

1.2 DEFINICIONES.

a) Programas sociales de alimentación.

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

b) Vigilancia nutricional.

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

c) Ración.

Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día, el cual contiene valores nutricionales mínimos, cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener dicha ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.° 711-2002-SA/DM.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138923


Prof. Nery Angolina Sofia Daza
DNI: 42311679
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

d) Energía total.

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

e) Distribución energética.

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

f) Macronutrientes.

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

g) Micronutrientes.

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

h) Fortificación

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

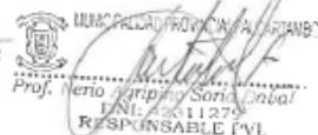
i) Leche evaporada.

Se entiende por leche evaporada a los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2019, mediante adición o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

j) HACCP

Herramienta de gestión sistemática y preventiva que garantiza la inocuidad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de peligros físicos, químicos, biológicos, que abarcan desde las materias primas y las etapas de proceso de elaboración, hasta la distribución y consumo del producto terminado.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP-138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nery Arripuy Soriano
DNI: 22611279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

2. FINALIDAD PUBLICA

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

3. ANTECEDENTES

Mediante reunión celebrada en la Municipalidad Provincial de PAUCARTAMBO con la participación de las representantes del Comité de Administración del Programa Social del Vaso de Leche, se aprobaron los productos para la atención del presente año 2025, siendo los productos los siguientes:

- Mezcla de Harinas Extruidas de Cañihua, Kiwicha, Avena, Maiz, Soya, Ajonjolí y Maca; Fortificada con Vitaminas y Minerales.
- Mezclas de Harinas Extruidas de Kiwicha, Quinoa, Cañihua, Maca, Maiz y Soya Fortificada con Vitaminas y Minerales.
- Leche Evaporada Entera de 400 g a más.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

4.1 OBJETIVO GENERAL

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

4.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- ✓ Formular las raciones alimenticias en cumplimiento de las normativas vigentes para la adquisición adecuada de los productos del PVL.
- ✓ Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- ✓ Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones del PVL.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL PAUCARTAMBO

Prof. Nery Agrupio Soria Oaxa
DNI: 42511879
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

De acuerdo con las normativas de implementación del PVL, la ración alimenticia puede estar constituida por leche en cualquiera de sus formas, o enriquecidos lácteos o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales a base de granos de quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.

5.1 ALCANCE

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado para ofrecer una ración alimenticia diaria principalmente a la población vulnerable, es decir, niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia, Mediante la Ley N° 24059 del año 1985, se convierte en un Programa de Asistencia Alimentaria Materno Infantil en todos los municipios Provinciales del país. En 1996, mediante la Ley N° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios Distritales y Provinciales y en concordancia a la ley N° 27470.

5.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO es de 1,100 Beneficiarios.

5.1.2 PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención estimado de acuerdo al número de beneficiarios y al presupuesto total del Programa Social del Vaso de Leche es de 365 días calendarios.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138820

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

Prof. Nery Agripino Sorio Davalos
DNI 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES.

5.2.1 PRODUCTO 1: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

a) DESCRIPCION GENERAL

Es un producto cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de Cereales (Avena y Maíz), Quenopodiáceas (Cañihua y Kiwicha), Raíz (Maca), Leguminosas (Soya) y Semillas (Ajonjolí), que son sometidos a un proceso de extrusión a temperatura controlada y molienda; que luego en el mezclado final se le adiciona, Premix Vitamínico y Fosfato Tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (R.M. 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M. N°449-2006/MINSA).

Dado que dentro de su composición cuenta con granos de cereales y quenopodiáceas, estas deben estar acorde a lo previsto en la R.M. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23-30, resulta


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Renzo Aguirre
DNI: 47311579
COORDINADOR DE SALUD PÚBLICA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico productivo

b) ORIGEN DEL PRODUCTO

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales, en concordancia al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

c) REQUISITOS DEL PRODUCTO

c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable a Quenopodiáceas, Cereales, Leguminosas y Tubérculos (Característico al Producto)
Olor	A cereales (Característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional

Cuadro elaborado en función a la Tablas Peruanas de Composición de Alimentos elaborado por el CENAN Elaborado en función a 100 g de Producto.

COMPOSICION EN 100g DE HARINA	
PROTEINA	Min. 11.83%
GRASA	Min. 6.31%
HUMEDAD	Max. 5.0%
CENIZA	Min. 1.8 %
FIBRA	Max. 3.0%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 344.36 Kcal

Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Cocidos de reconstitución instantánea

CARACTERISTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Acidez Expresada en ácido sulfúrico.	Menor o igual a 0.4%
Gelatinización	Mayor a 94%
Índice de Peróxido	Menor a 10mEq/Kg de grasa
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb
Saponina (formulación con quinua)	Ausente

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138620

Prof. Nery Agrado Soria Dávalos
DNI 42011379
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa RM. 451-2006/MINSA – "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

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

(*) Hacer compuesto para analizar n=5

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

d) CARACTERÍSTICAS

d.1 Contenido Nutricional en 100 g de Producto.

INSUMO	CANTIDAD %	Cantidades x 100g de Producto (gramos)			Energía x 100 de Producto (Kcal)		
		Proteínas	Grasa	Carb	Proteínas	Grasa	Carb
Harina de Avena	34.00	4.6580	1.5980	24.2420	18.63	14.38	96.97
Harina de Maíz	16.27	1.4155	1.0576	10.0223	5.66	9.52	40.09
Harina de Kiwicha	28.00	3.4160	2.2120	16.2400	13.66	19.91	64.96
Harina de Cañihua	10.00	1.5200	0.8300	4.8200	6.08	7.47	19.28
Harina de Soya	0.50	0.1685	0.0935	0.1170	0.67	0.84	0.47
Harina de Maca	6.50	0.5655	0.2665	4.5695	2.26	2.40	18.28
Ajonjolí	0.50	0.0885	0.2485	0.0585	0.35	2.24	0.23
Premix Vitamínico	0.23	0.0000	0.0000	0.0000	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	4.00	0.0000	0.0000	0.0000	0.00	0.00	0.00
Total	100.0000	11.83	6.31	60.07	47.33	56.75	240.28
		344.36					

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado

d.2 Ingredientes Principales:

- Avena, Maíz, Kiwicha, Cañihua, Soya, Maca y Ajonjolí.

d.3 Insumos:

- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Acido Fólico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricalcico: Calcio y Fósforo.

La adición de Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario del producto.

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP/138620

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. *[Firma]*
CIP/4211139
RESPONSABLE PVI.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

e) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se mide un aproximado de 52.96 g de producto Harinas Extruidas y Fortificada con Vitaminas y Minerales luego se disuelve en agua hervida (tibia), una vez homogenizado el producto se adiciona un aproximado de 26.09 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250ml.

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

f) SOBRE LA RACION

La ración está establecida de acuerdo a los siguientes datos

N° de Beneficiarios: 1,100 Beneficiarios.

Días de Atención: 184 días

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 01 bolsa de 1.624 Kg de Harina Extruida o Precocida Fortificada con Vitaminas y Minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

g) ENVASE Y ROTULADO

g.1 Envase Primario/Bolsas

- ✓ El envase interior deberá ser de polietileno. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto.
- ✓ Se entregarán 01 Bolsa con un contenido neto de 1.624 Kg.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

g.2 Envase Secundario.

- ✓ El envase exterior deberán ser sacos de polipropileno.
- ✓ Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

g.3 Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases

Primario

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP: 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Neri Agripino Soria Davila
DNI: 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

primeros meses de vida del niño.

- Nombre del Producto.
- Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- Código o identificación de lote
- Nombre y dirección del proveedor.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- Peso Neto 1.624 Kg por bolsa
- Valor Nutricional x 100g. de producto.
- Tamaño de ración.
- Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.

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

En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.

g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.

En el proceso de envasado manual, automático o semiautomático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138620


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nerio Benigno Soria Javari
RNI: 2371279
RESPONSABLE P.O.L.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

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

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución. La presentación del producto envasado debe permitir su consumo o uso en forma directa por parte de los consumidores finales, evitando toda práctica de fraccionamiento y re envasado posterior.

h) VIDA UTIL ESPERADA

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


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

Prof. Nery Aguirre Sosa Dával
DNI: 45311289
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.2.2 PRODUCTO 2: MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

a) DESCRIPCION GENERAL

Es un producto cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de Cereales (Maíz), Quenopodiáceas (Quinua, Cañihua y Kiwicha), Raíz (Maca) y Leguminosas (Soya), que son sometidos a un proceso de extrusión a temperatura controlada y molienda; que luego en el mezclado final se le adiciona, Premix Vitamínico y Fosfato Tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (R.M. 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M. N°449-2006/MINSA).

Dado que dentro de su composición cuenta con granos de cereales y quenopodiáceas, estas deben estar acorde a lo previsto en la RM. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23-30, resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico productivo.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


RESPONSABLE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

b) ORIGEN DEL PRODUCTO

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales, en concordancia al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

c) REQUISITOS DEL PRODUCTO

c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable a Quenopodiáceas, Cereales, Leguminosas y Tubérculos (Característico al Producto)
Olor	A cereales (Característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional

Cuadro elaborado en función a la Tablas Peruanas de Composición de Alimentos elaborado por el CENAN Elaborado en función a 100 g de Producto.

COMPOSICION EN 100g DE HARINA	
PROTEINA	Min. 11.44%
GRASA	Min. 6.97%
HUMEDAD	Max. 5.0%
CENIZA	Min. 1.8 %
FIBRA	Max. 3.0%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 329.75 Kcal

Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Cocidos de reconstitución instantánea

CARACTERISTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Acidez Expresada en ácido sulfúrico.	Menor o igual a 0.4%
Gelatinización	Mayor a 94%
Índice de Peróxido	Menor a 10mEq/Kg de grasa
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb
Saponina (formulación con quinua)	Ausente

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP/138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nelly Agrilany Santa Delia
DNI 4261116
RESPONSABLE CATE.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa RM. 451-2006/MINSA – "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

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

(*) Hacer composito para analizar n=5

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

d) CARACTERÍSTICAS

d.1 Contenido Nutricional en 100 g de Producto.

INSUMO	CANTIDAD %	Cantidades x 100g de Producto (gramos)			Energía x 100 de Producto (Kcal)		
		Proteínas	Grasa	Carb	Proteínas	Grasa	Carb
Harina de Maiz	26.00	2.2620	1.6900	16.0160	9.05	15.21	64.06
Harina de Kiwicha	34.00	4.1480	2.6860	19.7200	16.59	24.17	78.88
Harina de Quinua	15.00	1.8600	0.9000	8.6850	7.44	8.10	34.74
Harina de Cañihua	12.00	1.8240	0.9960	5.7840	7.30	8.96	23.14
Harina de Soya	2.31	0.7785	0.4320	0.5405	3.11	3.89	2.16
Harina de Maca	6.50	0.5655	0.2665	4.5695	2.26	2.40	18.28
Premix Vitaminico	0.22	0.0000	0.0000	0.0000	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	3.97	0.0000	0.0000	0.0000	0.00	0.00	0.00
Total	100.0000	11.44	6.97	55.32	45.75	62.73	221.26
						329.75	

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado

d.2 Ingredientes Principales:

- Avena, Maiz, Quinua, Kiwicha, Cañihua, Soya y Maca.

d.3 Insumos:

- Premix Vitaminico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Acido Folico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricalcico: Calcio y Fosforo.

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP: 138922

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nerio Aguirre Soria Daval
DNI: 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

La adición de Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario del producto.

e) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se mide un aproximado de 53.37 g de producto Harinas Extruidas y Fortificada con Vitaminas y Minerales luego se disuelve en agua hervida (tibia), una vez homogenizado el producto se adiciona un aproximado de 26.52 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250ml.

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

f) SOBRE LA RACION

La ración está establecida de acuerdo a los siguientes datos

Nº de Beneficiarios: 1,100 Beneficiarios.

Días de Atención: 181 días

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 01 bolsa de 1.61 Kg de Harina Extruida o Precocida Fortificada con Vitaminas y Minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

g) ENVASE Y ROTULADO

g.1 Envase Primario/Bolsas

- ✓ El envase interior deberá ser de polietileno. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto.
- ✓ Se entregarán 01 Bolsa con un contenido neto de 1.61 Kg.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

g.2 Envase Secundario.

- ✓ El envase exterior deberán ser sacos de polipropileno.
- ✓ Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

g.3 Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases

Primario


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIR: 138520


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

Prof. Nery Agripino Sosa Davalos
DNI: 42311283
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- Nombre del Producto.
- Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- Código o identificación de lote
- Nombre y dirección del proveedor.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- Peso Neto 1.61 Kg por bolsa
- Valor Nutricional x 100g. de producto.
- Tamaño de ración.
- Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.

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

En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.

g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.

En el proceso de envasado manual, automático o semiautomático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

Prof. Nerio Aguirre Santa Dava
DNI 42311379
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

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

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

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución. La presentación del producto envasado debe permitir su consumo o uso en forma directa por parte de los consumidores finales, evitando toda práctica de fraccionamiento y re envasado posterior.

h) VIDA UTIL ESPERADA

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


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138620

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

Prof. Neriela Grigoriy Sifra Dabal
DNI 42611679
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS DE LA RACION

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

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

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

Vitaminas	Cantidad
Vitamina A - μ g de retinol	425
Vitamina C - mg	41,5
Tiamina - mg	0,45
Riboflavina - mg	0,49
Vitamina B6 - mg	0,60
Vitamina B12 - μ g	0,46
Niacina - mg	5,85
Acido Fólico - μ g	41,25

Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - μ g	42
Calcio - mg	465
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

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

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

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL PAUCARTAMBO
Prof. Nerio Aguirre Sofia Davila
DNI: 42311379
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nelson Mejía
CONTADOR PÚBLICO
C.O.N.T. 42011279



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION 1

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y HARINA FORTIFICADA CON VITAMINAS EN MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 184 días y 1,100 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	52.96 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	26.08 g
TOTAL	79.04 g

El resultado de la formulación de la ración 1 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION								
CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
			Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)
*	Leche evaporada entera	26.08	1.57	6.26	1.70	15.26	2.58	10.31
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES								
A 05	Avena envasada	18.01	2.47	9.87	0.85	7.62	12.84	51.35
A 36	Maiz, harina de	8.62	0.75	3.00	0.56	5.04	5.31	21.23
A 97	Kiwicha, harina de	14.83	1.81	7.24	1.17	10.54	8.60	34.40
A 80	Cañihua, harina de	5.30	0.80	3.22	0.44	3.96	2.55	10.21
T 36	Féjol soya	0.26	0.09	0.36	0.05	0.45	0.06	0.25
U 47	Maca, harina de	3.44	0.30	1.20	0.14	1.27	2.42	9.68
D 39	Semillas de ajonjolí	0.26	0.05	0.19	0.13	1.18	0.03	0.12
	Premix Vitamínico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL		79.04	7.83	31.32	5.04	45.32	34.39	137.55
Energía Total (Kcal)		214.19	31.32		45.32		137.55	
Distribución Energética			14.62%		21.16%		64.22%	
Requisitos RM-711-SA-DM		207 Kcal	12-15%		20-25%		60-68%	

* Datos nutricionales obtenidos de acuerdo a la última modificación 05004-2012/MIDAGRI y a la información nutricional de diferentes marcas

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 13820

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Néstor Aguirre Sorio Davalo
DNI: 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION 2

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y HARINA FORTIFICADA CON VITAMINAS EN MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 181 días y 1,100 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	53.37 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	26.52 g
TOTAL	79.89 g

El resultado de la formulación de la ración 1 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION								
CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
			Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)
*	Leche evaporada entera	26.52	1.59	6.36	1.72	15.51	2.62	10.48
MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES								
A 36	Maiz, harina de	13.88	1.21	4.83	0.90	8.12	8.55	34.19
A 97	Kiwicha, harina de	18.15	2.21	8.86	1.43	12.90	10.52	42.10
A 58	Quinua, harina de	8.01	0.99	3.97	0.48	4.32	4.64	18.54
A 80	Cañihua, harina de	6.40	0.97	3.89	0.53	4.78	3.09	12.35
T 36	Fejol soya	1.23	0.42	1.66	0.23	2.07	0.29	1.15
U 47	Maca, harina de	3.47	0.30	1.21	0.14	1.28	2.44	9.75
	Premix Vitaminico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	TOTAL	79.89	7.70	30.78	5.44	49.00	32.14	128.57
Energia Total (Kcal)		208.35	30.78		49.00		128.57	
Distribucion Energetica			14.77%		23.52%		61.71%	
Requisitos RM-711-SA-DM		207 Kcal	12-15%		20-25%		60-68%	

* Datos nutricionales obtenidos de acuerdo a la ultima modificación 05/04/2022/MIDAGRI y a la informacion nutricional de diferentes marcas

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP: 138920

Prof. Nery Grigorio Sosa Davalo
CNI/42611276
RESPONSABLE POL.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.4 DOCUMENTOS MINIMOS OBLIGATORIOS DE ADMISION (HARINAS)

El proveedor deberá presentar la siguiente documentación

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

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

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

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

- c) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial de la Planta de producción vigente (con una antigüedad no mayor a 06 meses desde su fecha de emisión, a la fecha de presentación de ofertas donde ambos productos deberán estar inmersos en sus correspondientes certificados), emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, que acredite que la empresa fabricante del producto ofertado cumple con el proceso productivo establecido en la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA. (Sólo cuando se trate de adquisición de productos a base de granos


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP-138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL PAUCARTAMBO
Prof. Nery Alejandro Soria Balalón
C.N. 7234 1279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación comprendidos en dicha resolución).

Importante

La Entidad competente que certifica, debe incluir el flujograma del proceso de producción, describiendo cada una de sus fases u operaciones unitarias, conforme a lo previsto en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

La certificación debe corresponder a la línea de producto ofertado y debe tomar como documento normativo para la certificación la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, y el D.S. 007-98-SA. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujo grama de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a lo previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore producto a base de cereales destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, sean estos fabricantes o distribuidores, Así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujo grama de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo de carácter oficial del tercero y debe reunir las mismas condiciones solicitadas al fabricante; referidas a vigencia y marco normativo.

5.5 DOCUMENTOS FACULTATIVOS

- a) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta, de carácter oficial a nombre del fabricante (con una antigüedad no mayor a 06 meses desde su fecha de emisión, a la fecha de presentación de ofertas donde ambos productos deberán estar inmersos en sus correspondientes certificados), deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a cada línea de producción, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo R.M. N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación"; D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP: 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nerio Aguirre Soria Davila
DNI: 42311339
REGISTRADO: PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

- b) Declaración Jurada de Valores Nutricionales.
- c) Declaración Jurada de uso de Insumos Nacionales, indicando que, para la elaboración del producto, se utiliza insumos Nacionales precisándose el porcentaje (%) en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470.
- d) Copia simple del certificado de aceptabilidad, emitido por organismo acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas de acode al Anexo 4 de las bases estándar del OSCE.

6. REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

PRODUCTOS	CANTIDADES	
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	10,718.4	Kg
	6,600	Bolsas de 1.624 Kg
MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	10,626.0	Kg
	6,600	Bolsas de 1.610 Kg

7. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:

Recursos ordinarios

8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

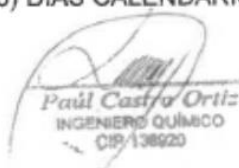
El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación.

9. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega se realizará en el Almacén Central de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO previa coordinación con el responsable de almacén central y área usuaria de acuerdo al cronograma establecido en el contrato. La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto.

9.1 TIEMPO DE REPOSICIÓN:

El caso de que existieran disconformidad de calidad sanitaria y/o nutricional del producto, defectos en la fabricación, en el envasado y/o daños ocasionados por el transporte y en el almacenamiento del producto, el proveedor se compromete a reponer el producto EN UN PLAZO MAXIMO DE CINCO (05) DIAS CALENDARIOS contados desde el día siguiente de


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP/138920


PROVINCIA DE PAUCARTAMBO
Prof. Nery Aguirre
CIP/461127
PRESIDENTE DEL COMITÉ



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

la notificación de la observación por parte del área usuaria, en el momento del internamiento de los alimentos en los almacenes de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

10. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma:

N° DE ENTREGAS	PLAZO DE ENTREGA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES		MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	
		Cantidad	Bolsas x 1.624	Cantidad	Bolsas x 1.610
		Kg	Kg c/u	Kg	Kg c/u
Primera Entrega Enero Corresponde a Enero - Febrero	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del Contrato. (*)	1,786.4	1,100	1,771	1,100
Segunda Entrega Febrero Corresponde a Marzo - Abril	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de haber recibido la Orden de Compra. (**)	1,786.4	1,100	1,771	1,100
Tercera Entrega Abril Corresponde a Mayo - Junio		1,786.4	1,100	1,771	1,100
Cuarta Entrega Junio Corresponde a Julio - Agosto		1,786.4	1,100	1,771	1,100
Quinta Entrega Agosto Corresponde a Setiem. – Octub.		1,786.4	1,100	1,771	1,100
Sexta Entrega Octubre Corresponde a Nov. – Diciemb.		1,786.4	1,100	1,771	1,100
TOTAL		10,718.4	6,600	10,626	6,600

(*) El plazo máximo para la primera entrega será de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, (**) las siguientes entregas se realizarán a los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente de haber recibido la orden de compra; previa solicitud del área usuaria.

11. FORMA DE PAGO:

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

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

- Acta de recepción del responsable del Almacén Central de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.
 - Informe del funcionario responsable del administrador del programa vaso de leche emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
 - Guía de remisión
 - Comprobante de pago.
 - Original o Copia legalizada de cada lote de los certificados de Calidad de los productos
- Dicha documentación se debe presentar en Mesa de partes de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

Prof. Nery Aguirre Soria Davalos
DNI: 42811279
RESPONSABLE PVL

26



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

12. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción será otorgada por ALMACEN CENTRAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO y la conformidad será otorgada por el AREA USUARIA (PROGRAMA VASO DE LECHE) en el plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

14. PENALIDADES

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 161 y 162 del Reglamento de Ley de Contrataciones del Estado.

14.1 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato	20% de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al memorándum emitido por la Gerencia de Desarrollo social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el Certificado de Calidad de cada lote entregado de cada producto en concordancia a lo descrito en el numeral 17 de las presente especificaciones técnicas	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

15. CRITERIOS DE CALIFICACION

15.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: S/. 500,00.00 (QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 58,800 (CINCUENTA Y OCHO MIL CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nelson Aguirre Sany Davalo
DNI: 4231249
RESPONSABLE P.V.T.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes HARINAS COCIDAS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN CUALQUIER PRESENTACION.

16. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

Para el control durante la ejecución contractual será potestativo de la entidad realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificará las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción.

- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénicas sanitarias del transporte en concordancia a lo dispuesto por los Artículos del 75° al 77° del DS 007-98-SA, de evidenciarse alguna no conformidad se emitirá un informe para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- En cualquier momento de la entrega de los bienes la entidad realizará el control de peso de las unidades, en caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad podrá realizar el control de la hermeticidad, peso y características organolépticas aplicando técnicas de muestreo de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 (2013), Nivel de inspección S-3 y LCA-6.5, si debido al resultado se rechaza el proveedor realizar el cambio total en el plazo previsto en su carta de compromiso.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad verificará las condiciones físicas del producto, rechazando todas las unidades que presentes abolladuras, o daños físicos externos. Pudiendo incluso rechazar el lote completo si el daño es general en todo el lote de producto a entregar.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP. 138620


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL PAUCARTAMBO
Prof. Nerto Acristito Soria Ovalos
DNI: 42311279
RESPONSABLE FVL

28



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

17. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para la conformidad de la calidad e inocuidad de cada producto, el proveedor presentará los correspondientes resultados de análisis de calidad de cada lote del producto entregado en concordancia a los correspondientes resultados de análisis Fisicoquímico, Microbiológico y Organoléptico, los mismos que además deberán estar de acorde a las normativas de referencia establecidas en las presentes especificaciones técnicas; por consiguiente dichos resultados se acreditarán mediante la emisión de un Certificado de Calidad de cada producto, donde además dicho documento deberá ser emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL. Dicho certificado de calidad deberá estar acompañado del correspondiente Informe de Ensayo, el cual deberá ser emitido por un Laboratorio de Ensayo debidamente acreditado ante INACAL cuyo alcance de su servicio contemple los mencionados análisis; el costo del presente servicio deberá ser asumido íntegramente por el proveedor.

- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario, donde se además se constatará los datos de acuerdo a las especificaciones técnicas, si se detecta una no conformidad, el lote será rechazado.
- De incurrirse en una no conformidad se procederá a realizar la devolución del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes.

18. NORMATIVA ESPECIFICA

- a) Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- b) Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- c) Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- d) Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- e) Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006
- f) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- g) Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP-138820


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

Prof. Nery Aguirre Sorio Davalos
DNI: 42511079
RESPONSABLE VL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

- h) Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- i) Ley N° 27712 – Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- j) D.L. N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- k) Tablas peruanas de composición de alimentos / Elaborado por María Reyes García; Iván Gómez-Sánchez Prieto; Cecilia Espinoza Barrientos.– 10ma ed. – Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2017.
- l) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP-138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nerio Aguirre Sosa Davalos
DNI: 42311270
RESPONSABLE P.V.



ITEM II: LECHE EVAPORADA ENTERA

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE
LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE LA PAUCARTAMBO**

2024






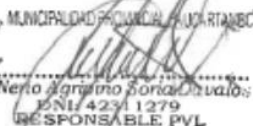
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

CONTENIDO

1. GENERALIDADES.....	3
1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION.....	3
2. FINALIDAD PUBLICA.....	5
3. ANTECEDENTES.....	5
4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION.....	5
4.1 OBJETIVO GENERAL.....	5
4.2 OBJETIVO ESPECIFICO.....	5
5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR.....	6
5.1 ALCANCE.....	6
5.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES.....	7
5.2.1 PRODUCTO: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS.....	7
5.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION.....	10
5.4 DOCUMENTOS MINIMOS OBLIGATORIOS DE ADMISION LECHE EVAPORADA ENTERA.....	13
5.5 DOCUMENTOS FACULTATIVOS.....	14
6. REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS.....	14
7. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:.....	14
8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:.....	14
9. LUGAR DE ENTREGA.....	14
9.1 TIEMPO DE REPOSICIÓN:.....	15
10. PLAZO DE ENTREGA.....	15
11. FORMA DE PAGO:.....	15
12. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN.....	16
13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.....	16
14. PENALIDADES.....	16
14.1 OTRAS PENALIDADES APLICABLES.....	16
15. CRITERIOS DE CALIFICACION.....	17
15.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD.....	17
16. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL.....	17
17. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES.....	18
18. NORMATIVA ESPECIFICA.....	18


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP.138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL PAUCARTAMBO

Prof. Nery Argenteo Bonilla Ovalos
DNI 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

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

1. GENERALIDADES

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059 y complementada con la Ley N° 27470, a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales. El marco legal vigente define los criterios de priorización, hacia grupos poblacionales, niños 0-6 años y gestantes (primera prioridad), niños de 7-13 años, tercera edad y personas con TBC.

1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION

La denominación de la contratación es: "CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO".

1.2 DEFINICIONES.

a) Programas sociales de alimentación.

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

b) Vigilancia nutricional.

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

c) Ración.

Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día, el cual contiene valores nutricionales mínimos, cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener dicha ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP/138620


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Verónica Aguirre Sotillo
DNI: 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.

d) Energía total.

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

e) Distribución energética.

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

f) Macronutrientes.

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

g) Micronutrientes.

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

h) Fortificación

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

i) Leche evaporada.

Se entiende por leche evaporada a los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2019, mediante adición o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

j) HACCP

Herramienta de gestión sistemática y preventiva que garantiza la inocuidad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de peligros físicos, químicos, biológicos, que abarcan desde las materias primas y las etapas de


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP/138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nery Agripino Santa Davalc
CNI: 42811279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

proceso de elaboración, hasta la distribución y consumo del producto terminado.

2. FINALIDAD PUBLICA

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

3. ANTECEDENTES

Mediante reunión celebrada en la Municipalidad Provincial de PAUCARTAMBO con la participación de las representantes del Comité de Administración del Programa Social del Vaso de Leche, se aprobaron los productos para la atención del presente año 2025, siendo los productos los siguientes:

- Mezcla de Harinas Extruidas de Cañihua, Kiwicha, Avena, Maiz, Soya, Ajonjolí y Maca; Fortificada con Vitaminas y Minerales.
- Mezclas de Harinas Extruidas de Kiwicha, Quinua, Cañihua, Maca, Maiz y Soya Fortificada con Vitaminas y Minerales.
- Leche Evaporada Entera de 400 g a más.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

4.1 OBJETIVO GENERAL

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

4.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- ✓ Formular las raciones alimenticias en cumplimiento de las normativas vigentes para la adquisición adecuada de los productos del PVL.
- ✓ Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- ✓ Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP/138920


Prof. Nery Aguirre Santa Cruz
CIP/111270
R. 01-2025-CS/MPP



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

del PVL

5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

De acuerdo con las normativas de implementación del PVL, la ración alimenticia puede estar constituida por leche en cualquiera de sus formas, o enriquecidos lácteos o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales a base de granos de quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.

5.1 ALCANCE

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado para ofrecer una ración alimenticia diaria principalmente a la población vulnerable, es decir, niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia, Mediante la Ley N° 24059 del año 1985, se convierte en un Programa de Asistencia Alimentaria Materno Infantil en todos los municipios Provinciales del país. En 1996, mediante la Ley N° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios Distritales y Provinciales y en concordancia a la ley N° 27470.


5.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO es de 1,100 Beneficiarios.

5.1.2 PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención estimado de acuerdo al número de beneficiarios y al presupuesto total del Programa Social del Vaso de Leche es de 365 días calendarios.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP/138920


Prof. Nerio Agrupino Soriano Davalo
DNI: 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES.

5.2.1 PRODUCTO: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS

a) DESCRIPCION GENERAL

Se entiende por Leche Evaporada a aquel producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche mediante calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características.

b) ORIGEN DEL PRODUCTO

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

c) REQUISITOS

R

Características	Descripción	Referencia
Color	De Blanco a crema.	NTP 202.002:2019
Olor	Agradable, libre de olores extraños	Leche Y Productos Lácteos. Leche Evaporada Requisitos
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Líquido uniforme	

SITOS ORGANOLEPTICOS

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

REQUISITO	UNIDAD	ESPECIFICACION
Grasa de la Leche	g/100g	Mínimo 6.5
Sólidos totales de la Leche	g/100g	Mínimo 23.0
Sólidos no Grasos	g/100g	Mínimo 16.5
Proteínas de la Leche	g/100g	Mínimo 6.0

Fuente DS N° 004-2022 MIDAGRI.

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

Prof. Neri Sarmiento Sosa
CIP 42311270
RESPONSABLE PVT.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empaquetados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas)

Análisis	Plan de Muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad comercial(*)	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 presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, sabor, apariencia, pH, el producto se considera "No Estéril Comercialmente".

NOTA 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el 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 o Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

Fuente: DS 007-2017 MINAGRI

d) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Leche Evaporada Entera	
CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
Proteínas	Min 6.0 (g/100g)
Grasa	Min 6.5 (g/100g)
Carbohidratos	La Diferencia

El producto podrá contener Vitaminas A, C y D

e) ENVASE Y ROTULADO

Envase: Los envases a utilizarse podrán ser de diversos materiales, los cuales deberán ser adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán a este, sabores, colores y olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas. La ración está calculada para una entrega mensual de 02 unidades por beneficiario.

Rotulo: El envase deberá de contener la siguiente información mínima en la etiqueta:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de Ingredientes y aditivos (indicando codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto.
- ✓ Podrá llevar el rotulo de Prohibida su Venta – Distribución Gratuita
- ✓ Nombre y dirección del Fabricante
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Condiciones de Conservación.
- ✓ Datos del Producto, vencimiento
- ✓ Código o Clave del Lote

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP/138920

Prof. Nery Aníbal Soria Davalos
DNI: 42311279
RPS: CANSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

- ✓ Información Nutricional por 100g de producto
- ✓ Peso neto

f) VIDA ÚTIL ESPERADA

El producto ofertado deberá tener un periodo de vida útil no menor a 09 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los alimentos del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

g) CONDICIONES DE ENTREGA

La presentación del Producto será en cajas de cartón corrugado de 48 o 24 unidades, estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de abolladuras y/o daños de latas, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP/138620


Prof. Neida Agrupina Soda Davalos
D.N. 42611280
R.E.S. PAUCARTAMBO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION

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

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

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

Vitaminas	Cantidad
Vitamina A - µg de retinol	425
Vitamina C - mg	41,5
Tiamina - mg	0,45
Riboflavina - mg	0,49
Vitamina B6 - mg	0,44
Vitamina B12 - µg	0,46
Niacina - mg	5,85
Acido Fólico - µg	41,25

Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - µg	42
Calcio - mg	465
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

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

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

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138620

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nery Agrupio Soria Gavali
DNI 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION 1

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y HARINA FORTIFICADA CON VITAMINAS EN MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 184 días y 1,100 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	52.96 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	26.08 g
TOTAL	79.04 g

El resultado de la formulación de la ración 1 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION								
CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
			Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)
*	Leche evaporada entera	26.09	1.57	6.26	1.70	15.26	2.58	10.31
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES								
A 05	Avena envasada	18.01	2.47	9.87	0.85	7.62	12.84	51.35
A 36	Maiz, harina de	8.62	0.75	3.00	0.56	5.04	5.31	21.23
A 97	Kiwiccha, harina de	14.83	1.81	7.24	1.17	10.54	8.60	34.40
A 80	Cañihua, harina de	5.30	0.80	3.22	0.44	3.96	2.55	10.21
T 36	Fejol soya	0.26	0.09	0.36	0.05	0.45	0.06	0.25
U 47	Maca, harina de	3.44	0.30	1.20	0.14	1.27	2.42	9.68
D 39	Semillas de ajonjolí	0.26	0.05	0.19	0.13	1.18	0.03	0.12
	Premix Vitamínico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	TOTAL	79.04	7.83	31.32	5.04	45.32	34.39	137.55
Energía Total (Kcal)		214.19	31.32		45.32		137.55	
Distribucion Energetica			14.62%		21.16%		64.22%	
Requisitos RM-711-SA-DM		207 Kcal	12-15%		20-25%		60-68%	

* Datos nutricionales obtenidos de acuerdo a la última modificatoria D5004-2022/MIDAGRI ya la información nutricional de diferentes marcas
Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

Prof. Terry Aguirre Soria
DNI 42311270
RESPONSABLE PVI



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION 2

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SADM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y HARINA FORTIFICADA CON VITAMINAS EN MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 181 días y 1,100 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	53.37 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	26.52 g
TOTAL	79.89 g

El resultado de la formulación de la ración 1 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SADM es la siguiente

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION								
CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
			Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)
*	Leche evaporada entera	26.52	1.59	6.36	1.72	15.51	2.62	10.48
MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES								
A 36	Maiz, harina de	13.88	1.21	4.83	0.90	8.12	8.55	34.19
A 97	Kiwicha, harina de	18.15	2.21	8.86	1.43	12.90	10.52	42.10
A 58	Quinoa, harina de	8.01	0.99	3.97	0.48	4.32	4.64	18.54
A 80	Cañihua, harina de	6.40	0.97	3.89	0.53	4.78	3.09	12.35
T 36	Fejol soya	1.23	0.42	1.66	0.23	2.07	0.29	1.15
U 47	Maca, harina de	3.47	0.30	1.21	0.14	1.28	2.44	9.75
	Premix Vitaminico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL		79.89	7.70	30.78	5.44	49.00	32.14	128.57
Energia Total (Kcal)		208.35	30.78		49.00		128.57	
Distribucion Energetica			14.77%		23.52%		61.71%	
Requisitos RM-711-SA-DM		207 Kcal	12-15%		20-25%		60-68%	

* Datos nutricionales obtenidos de acuerdo a la ultima modificatoria DS 004-2022/MIDAGRI y a la informacion nutricional de diferentes marcas

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores colocados en función a 100g de Producto terminado

Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

Revisado por: [Firma]
[Firma]



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

5.4 DOCUMENTOS MINIMOS OBLIGATORIOS DE ADMISION LECHE EVAPORADA ENTERA

El proveedor deberá presentar la siguiente documentación

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

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

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

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

- c) Copia vigente del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación el DS. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; DS N° 007-2017 MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"; DS N° 004-2022 MIDAGRI "Modifican Reglamento de la Leche y Productos Lácteos. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


Prof. Nerio Aguirre Soria Dávalos
DNI: 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

compatible con el producto ofertado en concordancia con la norma indicada. La vigencia del certificado será de hasta 06 meses a la fecha de presentación de propuestas.

5.5 DOCUMENTOS FACULTATIVOS

- a) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta de carácter oficial a nombre del fabricante con una vigencia no mayor a 06 meses a la fecha de presentación de las propuestas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción y al producto ofertado, y que haya sido emitido teniendo como documento el D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" y su modificatoria DS 004-2014/MINSA en su Art. 2°; CXC 1-1969 (Rev. 2022) "Principios Generales de Higiene de los Alimentos"; DS N° 007-2017 MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"; DS N° 004-2022 MIDAGRI "Modifican Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- b) Declaración Jurada de Valores Nutricionales.
- c) Declaración Jurada de uso de Insumos Nacionales, indicando que, para la elaboración del producto, se utiliza insumos Nacionales precisándose el porcentaje (%) en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470.
- d) Copia simple del certificado de aceptabilidad, emitido por organismo acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas de acode al Anexo 4 de las bases estándar del OSCE.

6. REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

PRODUCTOS	CANTIDADES
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	26,400 Unidades

7. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:

Recursos ordinarios

8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

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

9. LUGAR DE ENTREGA


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


Prof. Nerio Aguirre Jara
NI 4 311279
RESPONSABLE PVI



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

El lugar de entrega se realizará en el Almacén Central de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO previa coordinación con el responsable de almacén central y área usuaria de acuerdo al cronograma establecido en el contrato. La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto.

9.1 TIEMPO DE REPOSICIÓN:

El caso de que existieran disconformidad de calidad sanitaria y/o nutricional del producto, defectos en la fabricación, en el envasado y/o daños ocasionados por el transporte y en el almacenamiento del producto, el proveedor se compromete a reponer el producto EN UN PLAZO MAXIMO DE CINCO (05) DIAS CALENDARIOS contados desde el día siguiente de la notificación de la observación por parte del área usuaria, en el momento del internamiento de los alimentos en los almacenes de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

10. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes (Leche Evaporada Entera) se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma:

N° DE ENTREGAS	PLAZO DE ENTREGA	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS
		Cantidad
		Unidades
Primera Entrega Enero Corresponde a Enero - Febrero	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. (*)	4,400
Segunda Entrega Febrero Corresponde a Marzo - Abril	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de haber recibido la orden de compra. (**)	4,400
Tercera Entrega Abril Corresponde a Mayo - Junio		4,400
Cuarta Entrega Junio Corresponde a Julio - Agosto		4,400
Quinta Entrega Agosto Corresponde a Setiem. – Octub.		4,400
Sexta Entrega Octubre Corresponde a Nov. – Diciemb.		4,400
TOTAL		26,400

a la primera entrega será de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, (**) las siguientes entregas se realizar a los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente de haber recibido la orden de compra; previa solicitud del área usuaria.

11. FORMA DE PAGO:

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

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


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138220


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nene Agripino Sorio Davila
DNI: 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

- Acta de recepción del responsable del Almacén Central de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.
 - Informe del funcionario responsable del administrador del programa vaso de leche emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
 - Guía de remisión
 - Comprobante de pago.
 - Original o Copia legalizada de cada lote de los certificados de Calidad de los productos
- Dicha documentación se debe presentar en Mesa de partes de la Municipalidad PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

12. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción será otorgada por ALMACEN CENTRAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO y la conformidad será otorgada por el AREA USUARIA (PROGRAMA VASO DE LECHE) en el plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

14. PENALIDADES

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 161 y 162 del Reglamento de Ley de Contrataciones del Estado.

14.1 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato	20% de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al memorándum emitido por la Gerencia de Desarrollo social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el Certificado de Calidad de cada lote entregado de cada producto en concordancia a lo descrito en el numeral 17 de las presente especificaciones técnicas	10% de una UIT, por cada ocurrencia	


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP: 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nery Agripino Soria Davila
DNI: 42311279
RESPONSABLE PVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

15. CRITERIOS DE CALIFICACION

15.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: S/. 500,00.00 (QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 43,000 (CUARENTA Y TRES MIL CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes LECHE EVAPORADA ENTERA EN CUALQUIER PRESENTACION.

16. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

Para el control durante la ejecución contractual será potestativo de la entidad realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificará las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción.

- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénicas sanitarias del transporte en concordancia a lo dispuesto por los Artículos del 75° al 77° del DS 007-98-SA, de evidenciarse alguna no conformidad se emitirá un informe para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- En cualquier momento de la entrega de los bienes la entidad realizará el control de peso de las unidades, en caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad podrá realizar el control de la


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138820


Prof. Nery Acuña Soria
CIP 42311-779
RESPONSABLE FV



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

hermeticidad, peso y características organolépticas aplicando técnicas de muestreo de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 (2013), Nivel de inspección S-3 y LCA-6.5, si debido al resultado se rechaza el proveedor realizar el cambio total en el plazo previsto en su carta de compromiso.

- Al momento de la entrega de los bienes la entidad verificará las condiciones físicas del producto, rechazando todas las unidades que presentes abolladuras, o daños físicos externos. Pudiendo incluso rechazar el lote completo si el daño es general en todo el lote de producto a entregar.

17. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para la conformidad de la calidad e inocuidad de cada producto, el proveedor presentará los correspondientes resultados de análisis de calidad de cada lote del producto entregado en concordancia a los correspondientes resultados de análisis Fisicoquímico, Microbiológico y Organoléptico, los mismos que además deberán estar de acorde a las normativas de referencia establecidas en las presentes especificaciones técnicas; por consiguiente dichos resultados se acreditarán mediante la emisión de un Certificado de Calidad de cada producto, donde además dicho documento deberá ser emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL. Dicho certificado de calidad deberá estar acompañado del correspondiente Informe de Ensayo, el cual deberá ser emitido por un Laboratorio de Ensayo debidamente acreditado ante INACAL cuyo alcance de su servicio contemple los mencionados análisis; el costo del presente servicio deberá ser asumido íntegramente por el proveedor.

- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario, donde se además se constatará los datos de acuerdo a las especificaciones técnicas, si se detecta una no conformidad, el lote será rechazado.
- De incurrirse en una no conformidad se procederá a realizar la devolución del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes.

18. NORMATIVA ESPECIFICA

- a) Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- b) Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- c) Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. Nerio Agrupino Sorio Davala
DNI 42511379
RESPONSABLE CVL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

- d) Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- e) Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006
- f) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- g) Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- h) Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- i) Ley N° 27712 – Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- j) D.L. N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- k) Tablas peruanas de composición de alimentos / Elaborado por María Reyes García; Iván Gómez-Sánchez Prieto; Cecilia Espinoza Barrientos.– 10ma ed. – Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2017.
- l) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP/138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO
Prof. N. Augusto Soria
D.N. 2311279
RESPONSABLE PVL



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 al siguiente:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p>ITEM I Requisitos Harinas: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: S/. 500,000.00 (QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda, distribuidos de la siguiente manera.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 58,800 (CINCUENTA OCHO MIL OCHOCIENTOS CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. distribuidos de la siguiente manera:</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes HARINAS COCIDAS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN CUALQUIER PRESENTACION.</p> <p>ITEM II Requisitos Leche Evaporada: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: S/. 300,000.00 (TRESCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda, distribuidos de la siguiente manera.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 28,000 (VEINTIOCHO MIL CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. distribuidos de la siguiente manera:</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes LECHE EVAPORADA ENTERA EN CUALQUIER PRESENTACION</p> <p>Acreditación: La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo</p>

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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



	<p>de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div><p>Importante</p><p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></p></div>



Importante

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



**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

ITEM I: HARINAS EXTRUIDAS

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6)</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>61 puntos</p>

Puntaje: Hasta 39 puntos

B. VALORES NUTRICIONALES		
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	(10 puntos)	
	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	
	Proteína (en 100g)	
	Mayor a 11.83%	2.5 puntos
	Menor o Igual a 11.83%	00 puntos
	Energía (en 100 g)	
Mayor a 344.36 Kcal 2.5 puntos		
Menor o Igual a 344.36 Kcal 00puntos		
	MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	
	Proteína (en 100g)	
	Mayor a 11.20%	2.5 puntos
	Menor o Igual a 11.20%	00 puntos
	Energía (en 100 g)	
	Mayor a 328.07 Kcal 2.5 puntos	



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

	Menor o Igual a 328.07 Kcal 00puntos												
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO													
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta, de carácter oficial a nombre del fabricante (con una antigüedad no mayor a 06 meses desde su fecha de emisión, a la fecha de presentación de ofertas donde ambos productos deberán estar inmersos en sus correspondientes certificados), deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a cada línea de producción, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo R.M. N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación"; D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".. (Harinas)</p>	<p>(20 puntos)</p> <p>MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <table><tr><td>De 98% a 100.00%.</td><td>10 Puntos</td></tr><tr><td>De 90% a 97.9%.</td><td>01 Puntos</td></tr><tr><td>Menos de 90%.</td><td>00 Puntos</td></tr></table> <p>MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <table><tr><td>De 98% a 100.00%.</td><td>10 Puntos</td></tr><tr><td>De 90% a 97.9%.</td><td>01 Puntos</td></tr><tr><td>Menos de 90%.</td><td>00 Puntos</td></tr></table>	De 98% a 100.00%.	10 Puntos	De 90% a 97.9%.	01 Puntos	Menos de 90%.	00 Puntos	De 98% a 100.00%.	10 Puntos	De 90% a 97.9%.	01 Puntos	Menos de 90%.	00 Puntos
De 98% a 100.00%.	10 Puntos												
De 90% a 97.9%.	01 Puntos												
Menos de 90%.	00 Puntos												
De 98% a 100.00%.	10 Puntos												
De 90% a 97.9%.	01 Puntos												
Menos de 90%.	00 Puntos												
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES													
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(05 puntos)</p> <p>MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <table><tr><td>Mayor de 95.00% a 100.00%:</td><td>2.5 Puntos</td></tr><tr><td>Mayor de 90% hasta 95%:</td><td>01 Puntos</td></tr><tr><td>Menor o igual a 90%</td><td>00 Puntos</td></tr></table> <p>MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <table><tr><td>Mayor de 95.00% a 100.00%:</td><td>2.5 Puntos</td></tr><tr><td>Mayor de 90% hasta 95%:</td><td>01 Puntos</td></tr><tr><td>Menor o igual a 90%</td><td>00 Puntos</td></tr></table>	Mayor de 95.00% a 100.00%:	2.5 Puntos	Mayor de 90% hasta 95%:	01 Puntos	Menor o igual a 90%	00 Puntos	Mayor de 95.00% a 100.00%:	2.5 Puntos	Mayor de 90% hasta 95%:	01 Puntos	Menor o igual a 90%	00 Puntos
Mayor de 95.00% a 100.00%:	2.5 Puntos												
Mayor de 90% hasta 95%:	01 Puntos												
Menor o igual a 90%	00 Puntos												
Mayor de 95.00% a 100.00%:	2.5 Puntos												
Mayor de 90% hasta 95%:	01 Puntos												
Menor o igual a 90%	00 Puntos												
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS													



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p>	<p>(04 puntos)</p> <p>MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE CAÑIHUA, KIWICHA, AVENA, MAIZ, SOYA, AJONJOLI Y MACA; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES De 98.00% a 100% de aceptabilidad.....02 puntos De 94.00 a 97.99% de aceptabilidad.....01 puntos</p> <p>MEZCLAS DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA, MACA, MAIZ Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES De 98.00% a 100% de aceptabilidad.....02 puntos De 94.00 a 97.99% de aceptabilidad.....01 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹¹

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

**ITEM II: LECHE EVAPORADA**

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6)</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>76 puntos</p>

Puntaje: Hasta 24 puntos

B. VALORES NUTRICIONALES							
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(05 puntos)</p> <p><u>LECHE EVAPORADA</u></p> <p>Proteína</p> <table><tr><td>Mayor a 6%</td><td>05 puntos</td></tr><tr><td>Menor o Igual a 6%</td><td>00 puntos</td></tr></table>	Mayor a 6%	05 puntos	Menor o Igual a 6%	00 puntos		
Mayor a 6%	05 puntos						
Menor o Igual a 6%	00 puntos						
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO							
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta de carácter oficial a nombre del fabricante con una vigencia no mayor a 06 meses a la fecha de presentación de las propuestas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción y al producto ofertado, y que haya sido emitido teniendo como documento el D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" y su modificatoria DS 004-2014/MINSA en su Art. 2º; CXC 1-1969 (Rev. 2022) "Principios Generales de Higiene de los Alimentos"; DS N° 007-2017 MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"; DS N° 004-2022 MIDAGRI "Modifican Reglamento de la Leche y Productos Lácteos (Leche Evaporada).</p>	<p>(10 puntos)</p> <p><u>LECHE EVAPORADA</u></p> <table><tr><td>De 98% a 100.00%.</td><td>10 Puntos</td></tr><tr><td>De 90% a 97.9%.</td><td>01 Puntos</td></tr><tr><td>Menos de 90%.</td><td>00 Puntos</td></tr></table>	De 98% a 100.00%.	10 Puntos	De 90% a 97.9%.	01 Puntos	Menos de 90%.	00 Puntos
De 98% a 100.00%.	10 Puntos						
De 90% a 97.9%.	01 Puntos						
Menos de 90%.	00 Puntos						



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES							
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(05 puntos)</p> <p>LECHE EVAPORADA</p> <table><tr><td>Mayor de 95.00% a 100.00%:</td><td>05 Puntos</td></tr><tr><td>Mayor de 90% hasta 95%:</td><td>01 Puntos</td></tr><tr><td>Menor o igual a 90%</td><td>00 Puntos</td></tr></table>	Mayor de 95.00% a 100.00%:	05 Puntos	Mayor de 90% hasta 95%:	01 Puntos	Menor o igual a 90%	00 Puntos
Mayor de 95.00% a 100.00%:	05 Puntos						
Mayor de 90% hasta 95%:	01 Puntos						
Menor o igual a 90%	00 Puntos						
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS							
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p>	<p>(04 puntos)</p> <p>LECHE EVAPORADA</p> <table><tr><td>De 98.00% a 100% de aceptabilidad.....</td><td>04 puntos</td></tr><tr><td>De 94.00 a 97.99% de aceptabilidad.....</td><td>01 puntos</td></tr></table>	De 98.00% a 100% de aceptabilidad.....	04 puntos	De 94.00 a 97.99% de aceptabilidad.....	01 puntos		
De 98.00% a 100% de aceptabilidad.....	04 puntos						
De 94.00 a 97.99% de aceptabilidad.....	01 puntos						
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²						

Importante

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

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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



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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante



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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad,



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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁶

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.

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

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

**Importante**

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

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

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.

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



ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará hasta un día hábil antes de la fecha de presentación de las ofertas a partir de las 09:00 horas, en el auditorio de la Municipalidad.

Lugar: Auditorio de la Municipalidad Provincial de Paucartambo

Fecha: 1 día hábil antes de la fecha de presentación de ofertas

Hora: 10:00 a.m.

Importante

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

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

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

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

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

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

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

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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



ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										
4										

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

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

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

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

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

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PAUCARTAMBO.

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025-CS/MPP - Primera Convocatoria

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

Firma, Nombres y Apellidos del postor o

**Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

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