

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> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en diciembre 2021
Modificadas en junio y octubre 2022

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



ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°

003-2024-CS-MPC-1

PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

**ADQUISICION DE SUMINISTRO DE INSUMOS
ALIMENTARIOS PARA LA ATENCION AL PROGRAMA VASO
DE LECHE PERIODO 2024**

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

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>

si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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 CALCA.
RUC N° : 20156074242
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS S/N CALCA.
Teléfono: :
Correo electrónico: : logistica@municipalcalca.gob.pe.

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de **ADQUISICION DE SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LA ATENCION AL PROGRAMA VASO DE LECHE PERIODO 2024**, para la atención de ochocientos (800) PERSONAS beneficiarios.

ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ITEM N° 01	HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA,TRIGO,QUINUA,SOYA,KIWICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	KG	7,113.6
	MEZCLA DE HARINAS ESTRUIDAS DE QUINUA,KIWICHA, AJONJOLI,CAÑIHUA,ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	KG	7,113.6
ITEM N° 02	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GRAMOS A MAS	TARROS	38,400

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDUM N.º 0162-2024-MPC-GM DE FECHA 05 DE MARZO DEL 2024**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00-RECURSOS ORDINARIOS

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 APLICA

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes 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

N° DE ENTREGAS	PLAZO DE ENTREGA	ITEM/PAQUETE:1				ITEM:2
		HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, QUINUA, SOYA, KI WICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES		MEZCLA DE HARINAS ESTRUIDAS DE QUINUA, KI WICHA, AJONJOLI, CAÑIHUA, ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES		LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GRAMOS A MAS
		CANTIDAD KG	BOLSA DE 1.482 KG	CANTIDAD KG	BOLSA DE 1.482 KG	CANTIDAD TARRO
PRIMERA ENTREGA	5 DIAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO			2,371.20	1,600	6,400
SEGUNDA ENTREGA	30 DIAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO	2,371.20	1,600			6,400
TERCERA ENTREGA	60 DIAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO			2371.2	1,600	6,400
CUARTA ENTREGA	90 DIAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO	2,371.20	1,600			6,400
QUINTA ENTREGA	120 DIAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO			2371.2	1,600	6,400
SEXTA ENTREGA	150 DIAS CALENDARIOS CONTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO	2,371.20	1,600			6,400
TOTAL		7,113.6 KG	4,800 BOLSAS	7,113.6 KG	4,800 BOLSAS	38,400

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 SOLES CON 00/100)** en **la cuenta corriente N° 00 164 000079- Banco de la Nación y recabar las bases en la Unidad de Logística y Servicios Auxiliares.**

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31955 – Ley de Endeudamiento del Sector Publico para el Año Fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el TÚO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y Modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225- Ley de Contrataciones del Estado y Modificatorias.
- Resoluciones emitidas por el tribunal de contrataciones del Estado.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la MYPES.
- Ley N.ª 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General y sus modificatorias.
- Directivas y Opiniones del OSCE vigentes.
- Código Civil.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.

- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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).

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/>

PARA EL ITEM 01:

HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, QUINUA, SOYA QUIWICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

MEZCLA DE HARINAS ESTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, AJONJOLI, CAÑIHUA, ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

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

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). Requeridos para ambos productos.

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 (con una antigüedad no mayor a 6 meses desde su fecha de emisión, emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, correspondiente a la línea de **producción del bien 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 producción del bien ofertado** y debe tomar como documento normativo para la certificación la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, D.S. 007-98-SA. y su modificatoria D.S. 004-2014/MINSA. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujo grama de producción descrito en dicho certificado

debe estar en función a la previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, si parte de las operaciones unitarias son realizadas por una empresa tercera, se debe de acreditar también dicha certificación del tercero con el mismo alcance normativo.

- h) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (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, 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, desinfección de reservorios de agua), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante (con una antigüedad no mayor a 6 meses a la presentación de ofertas).

Importante:

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.

- i) Declaración jurada de aceptación de devolución y reposición inmediata de 03 días calendarios de los productos objeto de la convocatoria, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto, defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.

Importante:

La presentación de este documento permite a la entidad el solicitar reposición de productos defectuosos, propios de la fábrica u ocasionados durante el traslado de los alimentos

PARA EL ITEM 02: LECHE EVAPORADA ENTERA

- j) 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).

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.

- k) 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).

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.

- l) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (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 de ambientes y 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 o comercializador 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.

Importante:

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.

- m) Declaración jurada de aceptación de devolución y reposición inmediata de 03 días calendarios, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto ofertado, o defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.

Importante:

La presentación de este documento permite a la entidad solicitar reposición de productos defectuosos, propios de la fábrica o ocasionados durante el traslado de los alimentos.

- n) Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) del postor con lo establecido en el reglamento sobre Vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por el decreto supremo N°007-98-SA y sus modificatorias, según lo establecido en la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA emitido ante DIGESA.
- s) 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 Nº 5**)

- t) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 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.
- 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 Nº10**).

Importante para la Entidad

- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
- d) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo Nº 7**).*

Advertencia

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

Importante para la Entidad

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

Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 00 164 000079

Banco : Banco de Nación

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) 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)**
- 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.

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”.*

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

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

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

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

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

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA UBICADO EN LA PLAZA DE ARMAS S/N – CALCA**

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del **RESPONSABLE DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE CON PREVIA VERIFICACION DEL ALMACEN CENTRAL DE LA MPC.**
- Informe del funcionario responsable del **RESPONSABLE DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE** otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- **GUIA DE REMISION**
- **ANALISIS FISICOQUIMICOS, MICROBIOLOGICOS Y ORGANOLEPTICOS DEL LOTE DE PRODUCTO EN CADA ENTREGA**

Dicha documentación se debe presentar en **ALMACEN CENTRAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA UBICADO EN LA PLAZA DE ARMAS S/N – DISTRITO CALCA- PROVINCIA DE CALCA-DEPARTAMENTO DE CUSCO.**

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 PAQUETE I

- HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, QUINUA, SOYA, KIWICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES
- MEZCLA DE HARINAS ESTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, AJONJOLI, CAÑIHUA, ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA.

1. GENERALIDADES

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059, complementada con la Ley N° 31554 que modifica la Ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control, 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, madres gestantes y madres en periodo de lactancia (primera prioridad), niños de 7-13 años, adulto mayor, personas afectadas con TBC, discapacidad severa y condición de indigencia (segunda prioridad).

1.1 ÁREA USUARIA

Programa del vaso de leche (PVL) de la Gerencia de Desarrollo social de la Municipalidad Provincial de Calca.

1.2 DENOMINACION DE LA CONTRATACION ADQUISICION POR SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LA ATENCIÓN AL PROGRAMA VASO DE LECHE PERIODO 2024.

1.3 DEFINICIONES.

- 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.
- 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.
- 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.º 711-2002-SA/DM.
- 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.
- Distribución energética.**
Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Dr. Luis C. C. C.
CALLE AV. DEL COMERCIO, 1000 PUNTO QUINTO
LIMA, P.R. 2024

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
GERENCIA VASO DE LECHE
Téc. Enj. Rosa Inés Coccoallo Choque
RESPONSABLE

35

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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

f) **Macronutrientes.**

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

g) **Micronutrientes.**

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

h) **Fortificación**

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

i) **Leche evaporada.**

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

2. **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 Calca, con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa cuya primera prioridad representa a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes, madres lactantes, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a los niños de 7 a 13 años, ancianos y discapacitados.

3. **ANTECEDENTES**

Mediante reunión celebrada en el local de la Municipalidad Provincial de Calca, con la participación de los diferentes comités del PVL quienes mediante votación eligieron los productos para la atención del presente año 2024 los cuales fueron.

- Hojuelas precocidas de avena, trigo, quinua, soya, kiwicha y cebada fortificada con vitaminas y minerales.

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 Calca, 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.

[Firma]

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
[Firma]
Téc. Ing. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

2

74

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones del programa del vaso de leche.

5. ACTIVIDAD DEL POI

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE.

6. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

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 una mínima de 90% de insumos nacionales a base de granos de quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.

6.1 DESCRIPCIÓN GENERAL

El programa vaso de leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de los niños menores de seis años, mujeres gestantes, madres en periodo de lactancia, aunque de existir recursos disponibles después de haber atendido la totalidad de beneficiarios priorizados el programa puede atender a los niños entre 7 y 13 años, adultos mayores, personas afectadas con TBC, discapacidad severa y condición de indigencia de la jurisdicción de la Provincia de Calca.

6.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios a ser atendidos es de 800 personas (niños menores de 6 años, madres gestantes, madres lactantes) como primera prioridad

6.1.2 PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención según los precios estimados permitiría atender 180 días.

6.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES.

6.2.1.1 HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, QUINUA, SOYA, KIWICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

a) DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un alimento que necesita cocción previa a su consumo. El producto se presenta como cereales laminados de fácil digestión cuya composición es corresponde a la mezcla de quenopodiáceas (kiwicha), gramínea (avena, trigo); soya y cañihua, todos ellos sometidos al proceso de precocción y laminado; A cuya mezcla se le adiciona micronutrientes como el premix vitamínico y fosfato tricálcico. Todos ellos considerados en el Codex Alimentarius para el consumo humano.

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), debiendo en todo momento el fabricante contar con la Resolución vigente de Validación del Sistema HACCP del alimento ofertado y además realizar la verificación de aplicación del sistema HACCP.

Para el caso de la quinua, el proceso de eliminación de saponinas debe ser en

CONSEJO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
D. R. RIVERA DEL CARMEN, D. RIVERA DEL CARMEN
C. RIVERA DEL CARMEN, D. RIVERA DEL CARMEN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tte. E. RIVERA DEL CARMEN, D. RIVERA DEL CARMEN
RESPONSABLE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

escrito cumplimiento al artículo 26* de la RM. 451-2006-MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", el procedimiento debe estar debidamente acreditado.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Saneamiento 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 documentación que lo acredite.

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

b) DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA

Los alimentos materia de la presente Norma Sanitaria, deben contar con el correspondiente Registro Sanitario otorgado por la DIGESA, conforme lo dispuesto en el art 13° de la RM. 451-2006-MINSA.

c) ORIGEN

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

d) REQUISITOS.

d.1 REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

El producto preparado debe ser homogéneo y no presentar sedimentación ni grumos.

Color	Característico.
Olor	Característico a cereales
Sabor	Agradable a cereales
Aspecto	Libre de materias extrañas

d.2 REQUISITOS FISICO – QUÍMICOS

de implicancia nutricional:

Cuadro elaborado en función a la Tabla Peruana de Alimentos 2017 Validado por el CENAN.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
Lic. Rocío del Carmen Corrales Quispe
2024

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enj. Rosa Blanca Coccoallo Choque
RESPONSABLE

32

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Elaborado en función a 100g

COMPOSICION EN 100g DE HOJUELA PRECOCIDA	
PROTEINA	Min. 12.8%
GRASA	Min. 4.9%
CENIZA	Min. 1.8%
FIBRA	Min 1.9%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 325.1 Kcal

Criterios físicos químicos de implicancia sanitaria de:

	Máximo % de humedad	Máximo % de acidez (*)
Extruidos y/o expandidos proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción	5	0.15
Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción	12-12.5	0.2 (cebada) 6.0 (avena)(**)
Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren de cocción	13.5	0.2
Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción	15	0.15

(*) Expresada en ácido sulfúrico

(**) Expresada en ácido grasos libres

d.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"

Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.						
AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					M	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coniformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ²
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella</i> /25g	10	2	5	0	0	---

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

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
LILY RIVERA DEL CORTIJO, CORTIJO Y UNISPE
11.11.2024

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Téc. Ely Rosa Huancocullo Choque
RESPONSABLE

31

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

e) CARACTERISTICAS

e.1 Ingredientes principales:

- Avena
- Trigo
- Quinoa
- Soya
- Kiwicha
- Cebada

Insumos:

- Premix Vitamínico: Vitamina A; Vitamina C; Tiamina; Riboflavina; Vitamina B6; Vitamina B12; Niacina; Ácido Fólico; Hierro; Yodo; Zinc
- Fosfato tricálcico

e.2 Composición en 100g de producto:

COMPONENTES	CANTIDAD (%)
Avena envasada	19.55
Trigo, hojuela de	16.19
Quinoa, hojuelas	16.19
Frejol soya, harina	3.04
Kiwicha, precocida, hojuela	20.24
Cebada con cáscara	20.24
Fosfato tricalcico	4.29
Premix vitaminico	0.24
TOTAL	100.00%

f) FORMA DE CONSUMO:

Se presenta en forma de hojuelas de cereales. Preparación del producto será de la combinación de 53.33 g de Leche Evaporada Entera y 49.4g de hojuela más 147.27ml de agua hervida. Necesita ser sometido a cocción para su consumo por un espacio máximo de 5 minutos.

Consumidores potenciales: niños menores de 06 años, madres gestantes lactantes y adultos de la tercera edad.

g) ENVASE Y ROTULADO

Se verificará solo el tipo, material y capacidad según DIGESA.

g.1 Envase Primario/Bolsa:

- El envase interior deberá ser de bolsa de polietileno biodegradable de baja densidad.
- El entregaran 1 bolsa con contenido neto de 1.482 kg.
- El producto se presenta en sabor natural.

g.2 Envase Secundario/Saco:

- Saco de polipropileno laminado con capacidad de 30 unidades.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Rocio del Carmen Correas Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Téc. Ely Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

6

30

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario

g.3 Instrucciones de rótulo y etiqueta del envase primario:
Primario:

- 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. kg
- 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 de envases:

En el proceso de envasado, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termosellado, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente. Se deben guardar los envases, protegidos para evitar su contaminación.

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

- a. No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- b. No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Rocio del Carmen Caceres Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Eng. Rosa Huancoccallo Choque
RESPONSABLE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- c. Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- d. Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocimiento prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

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

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

h) VIDA ÚTIL

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 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.

i) CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente.

La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado. Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

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

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

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

j) TRANSPORTE

El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
[Firma]
Lic. Rocio del Carmen Choque Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
[Firma]
Tec. Enj. Rosa Huancoccallo Choque
RESPONSABLE

28

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

condiciones establecidas en los artículos 75°, 76° y 77° del DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso de lluvias, el producto deberá estar cubierto totalmente.

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

Asimismo, el personal que se encuentre a cargo del traslado de productos, carga y descarga deben realizar sus actividades en cumplimiento a los Protocolos Sanitarios para la prevención del COVID-19. Las condiciones del transporte terrestre de carga, el conductor, personal que interviene en la carga y descarga de los alimentos, deberán implementar y aplicar los protocolos sanitarios en cumplimiento a lo dispuesto mediante R.M. 1275-2021-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N°321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

6.3 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

Energía	Cantidad (kcal)
	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	0,60
Vitamina B12 - µg	0,46
Niacina - mg	5,85
Acido Fólico - µg	41,25
Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - µg	42
Calcio - mg	465
Fosforo - mg	390
Zinc - mg	6

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Rocio del Carmen Caceres Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Téc. Eng. Rocio Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

29

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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		

FUENTE: RM N° 711-2002-SA/DM

6.3.1 APOORTE NUTRICIONAL EN 100g DE LOS PRODUCTOS SELECCIONADOS.

6.3.1.1 COMPOSICIÓN DE LA HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, QUINUA, SOYA, KIWICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES EN 100 g DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO	CANTIDAD	PROTEINAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS		ENERGIA
	(%)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	kcal
Quinoa, hojuelas de	19.55	2.72	10.87	1.45	13.02	12.34	49.36	73.25
Kiwicha, hojuela de	16.19	2.17	8.68	1.31	11.81	11.01	44.05	64.53
Avena envasada	16.19	2.22	8.87	0.76	6.85	11.55	46.19	61.91
Frejol soya, harina	3.04	1.23	4.92	0.71	6.39	0.73	2.90	14.22
Trigo, hojuela de	20.24	2.02	8.10	0.51	4.55	14.21	56.84	69.49
Cebada con cáscara	20.24	1.70	6.80	0.40	3.64	15.69	62.75	73.20
Fosfato tricálcico	4.29	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Premix vitamínico	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	100.00	12.06	48.24	5.14	46.27	65.52	262.09	356.61

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 – CENAN.Ministerio de Salud

1.1.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION:

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 HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, QUINUA, SOYA, KIWICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

Días de atención: 180 días

Número de Beneficiarios: 800 beneficiarios

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
Lic. Rocío del Carmen Torres Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
SECRETARÍA DE SALUD
Téc. Ely Rosa Huancocullo Choque
RESPONSABLE

26

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

PRODUCTOS DE LA RACION 02	CANTIDAD
Leche evaporada entera de 400g a más	53.33 G.
Hojuelas precocidas de avena, trigo, quinua, soya, kiwicha y cebada fortificada con vitaminas y minerales	49.40 G.
TOTAL	102.73 G.

RESULTADO DE LA FORMULACIÓN:

PRODUCTO	CANTIDA D	PROTEINAS		GRASAS		CARBOHIDRATO S		ENERGIA
	(g)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	kcal
Leche evaporada entera	53.33	3.36	13.44	4.11	36.96	5.81	23.25	73.65
Quinua, hojuelas de	9.66	1.34	5.37	0.71	6.43	6.10	24.38	36.19
Kiwicha, precocida, hojuela de	8	1.07	4.29	0.65	5.83	5.44	21.76	31.88
Avena envasada	8	1.10	4.38	0.38	3.38	5.70	22.82	30.58
Frejol soya, harina integral tostada	1.5	0.61	2.43	0.35	3.16	0.36	1.43	7.02
Trigo, hojuela de (cada)	10	1.00	4.00	0.25	2.25	7.02	28.08	34.33
Cebada con cáscara	10	0.84	3.36	0.20	1.80	7.75	31.00	36.16
Fosfato tricálcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Premix vitamínico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	102.73	9.32	37.27	6.65	59.82	38.18	152.72	249.82

	ENERGIA	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
ENERGÍA TOTAL (KCAL)	249.82	37.27	59.82	152.72
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA (%)		14.9%	23.9%	61.1%
REQUISITOS R.M N° 711-2002-SA/DM	207	12 – 15 %	20 – 25 %	60 – 68 %

Características de la ración diaria por beneficiario: 49.4 g de Hojuela con 53.33 de leche evaporada.

• PREPARACIÓN

- Deberá diluirse: 49.4g. harina y 53.33g de leche evaporada en 147.27ml de agua hervida. No requiere cocción para su consumo.

1.1.2 CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIÓN RM. 711-2002-SA/DM

Cuadros elaborados en función de las tablas peruanas de composición de alimentos

CENAN - 2017

Días de atención: 180 días

Número de beneficiarios: 800 beneficiarios

Número de bolsas de hojuela: 01 Bolsa/Beneficiario (Bolsa x 1482 kg) de forma mensual (por 6 meses).

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Dra. Rosa Hancoccallo Choque
Rosa Hancoccallo Choque
2024

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Téc. Eva Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

11

25

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

1.2 DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN

1.2.1 HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, QUINUA, SOYA, KIWICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

Adicional a la presentación de declaraciones juradas y anexos establecidos en las bases estándar del proceso de selección para la contratación de suministro de bienes para el programa vaso de leche, se solicita la siguiente documentación:

- a) Copia 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. Requerido para ambos productos.

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. Copia de Registro Sanitario emitido por DIGESA a nombre del fabricante en concordancia con el DS. 007-98-SA.

- 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, 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". Asimismo, bajo el marco normativo RM. 451-2006-MINSA (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

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 se encuentre inmerso el producto ofertado, según el artículo 4° de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Asimismo, deberá encontrarse emitido bajo el marco normativo RM. 451-2006-MINSA, por tratarse de alimento destinado a programas sociales de alimentación.

- c) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial (con una antigüedad no mayor a 6 meses desde su fecha de emisión, emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, correspondiente a la línea de producción del bien ofertado y debe tomar como documento normativo para la certificación a 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). Requerido para ambos productos.

Importante

La Entidad competente que certifica, debe incluir el flujograma del proceso de

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
Lic. Nidia del Carmen Céspedes Quispe
C.R. 1223

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enj. Rosa Huancocallao Choque
RESPONSABLE

12

24

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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 producción del bien ofertado y debe tomar como documento normativo para la certificación la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, D.S. 007-98-SA. y su modificatoria D.S. 004-2014/MINSA. 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 flujograma de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a lo previsto en la R.M. N° 451-2006-MINSA, si parte de las operaciones unitarias son realizadas por una empresa tercera, se debe de acreditar también dicha certificación del tercero con el mismo alcance normativo.

- d) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (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, 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, desinfección de reservorios de agua), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante. (con una antigüedad no mayor a 6 meses a la presentación de ofertas)

Importante:

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.

- e) Declaración jurada de aceptación de devolución y reposición inmediata de 03 días calendarios de los productos objeto de la convocatoria, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto, defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo. Requerido para ambos productos.

Importante:

La presentación de este documento permite a la entidad el solicitar reposición de productos defectuosos, propios de la fábrica u ocasionados durante el traslado de los alimentos

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Rocio del Carmen López Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enf. Rosamundo Choque
RESPONSABLE

13

23

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

1.3 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

PRODUCTOS	CANTIDADES	
Hojuelas precocidas de avena, trigo, quinua, soya, kiwicha y cebada fortificada con vitaminas y minerales	7113.6 Kg	4,800 Bolsas de 1.482kg

1.4 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la municipalidad de acuerdo al Cronograma estipulado en las bases y el contrato. La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso que se 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.

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

2. CONSIDERACIONES ESPECIFICAS

2.1 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

- El número máximo de consorciados es de 02 integrantes del consorcio.
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es del 50% de participación de cada integrante del consorcio.

2.2 PENALIDADES

Conforme a los establecido en el reglamento de la ley 30225 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 mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	10% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

2.3 OTRAS CONSIDERACIONES

2.3.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° DE ENTREGAS	PLAZO DE ENTREGA	Hojuelas precocidas de avena, trigo, quinua, soya, kiwicha y cebada fortificada con vitaminas y minerales.	
		Cantidad Kg	Bolsa x 1.482 kg

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Rocio del Carmen Caceres Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enf. Pura Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

14

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Segunda Entrega	Treinta (30) días calendarios, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	2,371.2	1,600
Cuarta Entrega	Noventa (90) días calendarios, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	2,371.2	1,600
Sexta Entrega	Ciento cincuenta (150) días calendarios, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	2,371.2	1,600
TOTAL		7,113.6 Kg	4,800 bolsas

(*) El plazo máximo para la primera entrega será de cinco (5) días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

(**) Las siguientes entregas se cuentan a partir de la única suscripción del contrato hasta agotar la cantidad total del suministro contratado.

2.3.2 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, 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.
- La entidad verificará en cualquier momento las condiciones higiénicas sanitarias de transporte a cargo del traslado del producto, éstas deben de ser exclusivas y deben tener todas las medidas de seguridad previstas.

2.3.3 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para la conformidad de la calidad e inocuidad del producto el proveedor presentará los correspondientes resultados de análisis físicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de cada lote de producto entregado mediante la emisión de un certificado y/o informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL y cuyos métodos de análisis también se encuentren

GOBIERNO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Rocio del Carmen Colapinto Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Teg. Eny Roca Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

21

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

acreditados ante dicho organismo donde además el costo de dicho servicio será asumido íntegramente por el proveedor.

- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario donde se verificarán 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

2.3.4 FORMA DE CONTRATACION

La contratación del suministro de alimentos se realizará bajo la modalidad de Paquete la misma que se encuentra contemplada de acuerdo al numeral 37.1 del Artículo 37 del reglamento de la ley N° 30225 y se nuestra de acuerdo al siguiente detalle

PRODUCTOS	CANTIDADES	
Hojuelas precocidas de avena, trigo, quinua, soya, kiwicha y cebada fortificada con vitaminas y minerales	7,113.6 Kg	4,800 Bolsas de 1.482 kg

2.3.5 SUBCONTRATACION

De acuerdo a lo indicado en el Artículo 35 de la Ley N° 30225 la entidad ha determinado que se encuentra completamente prohibida la subcontratación de los productos convocados.

2.3.6 FORMA DE PAGO

El pago se realizará una vez entregado los bienes al almacén de la Municipalidad Provincial de Calca, una vez emitida el respectivo análisis por parte del laboratorio que realiza el control del producto e indique que es conforme para el consumo humano y emitido la correspondiente conformidad por el Área Usuaría.

La forma de pago será según cronograma, para efectos del pago el contratista deberá presentarlos siguientes documentos:

- Factura Electrónica.
- Guía de Remisión
- Análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos del lote de producto en cada entrega.

Descripción	N° Entregas	UND	Cantidad	Condiciones de pago
Hojuelas precocidas de	2° Segunda Entrega	kg	2,371.2	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Dr. [Firma]
Lic. [Firma]

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
[Firma]
Téc. Ej. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

avena, trigo, quinua, soya, kiwicha y cebada fortificada con vitaminas y minerales.	4° cuarta Entrega	kg	2,371.2	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.
	6° Sexta Entrega	kg	2,371.2	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.

2.4 SISTEMA DE CONTRATACION
A suma alzada.

2.5 GARANTIA COMERCIAL

El proveedor deberá entregar una carta de compromiso de aceptación de devolución y reposición inmediata de los productos ofertados, por una plaza máxima de 03 días calendarios, en caso se hallase disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto, defectos de envasado y/o los daños ocasionados por el transporte del mismo, debiendo reponer los productos observados en la plaza máxima previsto después de notificada dicha disconformidad.

2.6 VICIOS OCULTOS

El contratista es responsable por los vicios ocultos y otras situaciones anómalas no detectables o no verificables que pudieran existir luego de la emisión de la conformidad, el cual no deberá ser menor a un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

2.7 DOCUMENTACION A PRESENTAR EN CADA ENTREGA

- El contratista deberá presentar los siguientes documentos al momento de cada entrega:
- Análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos del lote de producto en cada entrega, los mismos que deben corresponder a certificados de calidad o informe de ensayo emitidos por un organismo o certificadora acreditada ante INACAL, estos deberán presentarse en original o copia legalizada. Dichos certificados deben ser coherentes con los datos de producción del lote entregado.
 - Guía de remisión de los productos a entregar los cuales deben estar acordes a la cantidad estimada de acuerdo al cronograma establecido en el contrato y debe ser concordante con la orden de compra emitida por la entidad. Asimismo, en su contenido debe figurar necesariamente los datos de producción del lote entregado (fecha de producción, vencimiento y número de lote)
 - Factura. Concordante con la orden de compra emitida y contrato.

2.8 ADELANTOS

No se ha previsto adelantos.

2.9 OTRAS OBLIGACIONES.

2.9.1 Otras obligaciones del contratista.

- Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas condiciones higiénico- sanitario en cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Téc. Ego. Rosa Huancococha Chuque
RESPONSABLE

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Eduardo del Carmen Torres Pineda

19

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

sectoriales

- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir con la entrega en las fechas establecidas en el contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos, en cumplimiento de las Protocolos Sanitarias Sectorial.
- La carga y descarga de los productos corren a cuenta del contratista.
- El contratista estará en la obligación de brindar una sesión demostrativa; de capacitación y/o sesión será brindada a las beneficiarias del programa, coordinada por el responsable del programa y será ejecutada en la primera entrega de los productos.

2.9.2 Obligaciones de la Municipalidad.

- Recepción de los productos al proveedor adjudicado siempre y cuando este en buenas condiciones higiénico-sanitaria.
- Realizar el pago previa conformidad, no mayor a 15 días calendarios.

2.10 NORMATIVA ESPECIFICA

- Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- Ley N° 26637 - Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- Ley N° 27470 - Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM - Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA - Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA - Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Ley N° 27712 - Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- D.L. N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- 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.
- NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
QualiNut
Lic. Rocío del Carmen Campos Quispe
C.R.C. 12403

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Rosa Luna
Tec. Eng. Rosa Luna Acuña Choque
RESPONSABLE

18

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LA
RACION PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA.**

1. GENERALIDADES

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059, complementada con la Ley N° 31554 que modifica la Ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control, 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, madres gestantes y madres en periodo de lactancia (primera prioridad), niños de 7-13 años, adulto mayor, personas afectadas con TBC, discapacidad severa y condición de indigencia (segunda prioridad).

1.1 ÁREA USUARIA

Programa del vaso de leche (PVL) de la Gerencia de Desarrollo social de la Municipalidad Provincial de Calca.

1.2 DENOMINACION DE LA CONTRATACION

ADQUISICION POR SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LA ATENCIÓN AL PROGRAMA VASO DE LECHE PERIODO 2024.

1.3 DEFINICIONES.

a) Programas sociales de alimentación.

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

b) Vigilancia nutricional.

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

c) Ración.

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

d) Energía total.

Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 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

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Luz Kocra del Carmen, Corrales Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enj. José Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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

f) **Macronutrientes.**

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

g) **Micronutrientes.**

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

h) **Fortificación**

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

i) **Leche evaporada.**

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

2. 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 Calca, con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa cuya primera prioridad representa a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes, madres lactantes, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a los niños de 7 a 13 años, ancianos y discapacitados.

3. ANTECEDENTES

Mediante reunión celebrada en el local de la Municipalidad Provincial de Calca, con la participación de los diferentes comités del PVL quienes mediante votación eligieron los productos para la atención del presente año 2024 los cuales fueron.

- Mezcla de harinas extruidas de quinua, kiwicha, ajonjolí, cañihua, arveja y maca fortificada con vitaminas y minerales

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 Calca, 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.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
L.C. Rocio del Carmen Lopez Quispe
2024.12.23

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Eng. Rosa Huancoccallo Choque
RESPONSABLE

16

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones del programa del vaso de leche.

5. ACTIVIDAD DEL POI

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE.

6. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

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 una mínima de 90% de insumos nacionales a base de granos de quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.

6.1 DESCRIPCIÓN GENERAL

El programa vaso de leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de los niños menores de seis años, mujeres gestantes, madres en periodo de lactancia, aunque de existir recursos disponibles después de haber atendido la totalidad de beneficiarios priorizados el programa puede atender a los niños entre 7 y 13 años, adultos mayores, personas afectadas con TBC, discapacidad severa y condición de indigencia de la jurisdicción de la Provincia de Calca.

6.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios a ser atendidos es de 800 personas (niños menores de 6 años, madres gestantes, madres lactantes) como primera prioridad

6.1.2 PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención según los precios estimados permitiría atender 180 días.

6.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES.

6.2.1 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, AJONJOLÍ, CAÑIHUA, ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

a) DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un alimento cocido que no requiere cocción, formulada a base de Cereales, Leguminosas, Quenopodiáceas, que siguen un proceso de Extrusión a temperatura controlada, para la fácil digestión del producto final y Fortificada con Vitaminas y minerales para dar cumplimiento a los requisitos mínimos de vitaminas y minerales descritos en la R.M. N° 711-2002/SA.

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

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Luzmila
Luzmila
Luzmila

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Rosa
Téc. Enj. Rosa Rancocuallo Choque
RESPONSABLE

3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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.

b) DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA

Los alimentos materia de la presente Norma Sanitaria, deben contar con el correspondiente Registro Sanitario otorgado por la DIGESA, conforme lo dispuesto en el **art 13° de la RM. 451-2006-MINSA**.

Dado que la presente compra es destinada a programa social, este registro, debe acreditar correspondencia al grupo de mezclas fortificadas, con precisión a la atención de regímenes especiales, grupo al cual pertenecen los programas sociales tales como el vaso de leche. Lo cual se acredita con las capturas de pantalla VUCE; referido al grupo de producto al cual pertenece, con la finalidad de verificar dicha condición.

c) ORIGEN

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

d) REQUISITOS.

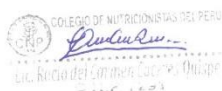
d.1 REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

Sabor	Agradable a Cereales, Quenopodiáceas (Característico al Producto)
Olor	A granos cocidos (Característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

d.2 REQUISITOS FISICO – QUÍMICOS

Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional:

Cuadro elaborado en función a la Tabla Peruana de Alimentos 2017 Validado por el CENAN.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
[Firma]
Tec. Enj. Ana Hincapiello Choque
RESPONSABLE

14

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Elaborado en función a 100g

COMPOSICION EN 100g DE HARINA	
PROTEINA	Min. 11.56%
GRASA	Min. 7.35%
HUMEDAD	Max. 5%
CENIZA	Min. 1.9%
FIBRA	Max. 2.3%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 393.66 Kcal

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

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

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

d.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"

Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, otros similares.						
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
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	6	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella</i> /25g (*)	12	2	20	0	0	---

(*) Hacer compósito para analizar n= 5

Fuente: RM N.º 451-2006-MINSA

e) CARACTERISTICAS:

e.1 Composición en 100g de producto:

COMPONENTES	%
Cañihua, harina de	11.13
Maca, harina de	11.26
Quinua, harina de	48.58
Semilla de ajonjolí*	0.20
Kiwicha, harina de	16.19
Arveja, harina de	8.10
Fosfato tricálcico	4.29

GOBIERNO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Regio del Carmen Coloma Quispe
2024.01.24

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Lic. Ely Rosalva Coccoallo Choque
RESPONSABLE

5

1

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Premix vitamínico	0.24
TOTAL	100

f) FORMA DE CONSUMO:

Para su consumo 49.4g de harina se disuelve en agua hervida, y donde se agrega 53.33g de leche evaporada entera y se completa con agua hervida hasta 250 ml de acuerdo con la ración.

Consumidores potenciales: niños menores de 06 años, madres gestantes, madres en periodo de lactancia (primera prioridad) niños de 7-13 años, adulto mayor, personas afectadas con TBC, discapacidad severa y condición de indigencia (segunda prioridad).

g) ENVASE Y ROTULADO

Se verificará solo el tipo, material y capacidad según DIGESA.

g.1 Envase Primario/Bolsa:

- El envase interior deberá ser de bolsa de polietileno biodegradable de baja densidad.
- Se entregarán 01 Bolsa con un contenido neto de 1.482kg.
- El producto se presenta en sabor natural.

g.2 Envase Secundario/Saco:

- Saco de polipropileno laminado cocido con hilo pabilo con capacidad de 30 unidades.
- Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

g.3 Instrucciones de rótulo y etiqueta del envase primario:

Primario:

- 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. kg
 - 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

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Ricardo del Carmen Cordero Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Téc. Exp. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

6

12

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Secundario: El envase secundario debe especificar la cantidad de producto que contiene.

En el proceso de envasado, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termosellado, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente. Se deben guardar los envases, protegidos para evitar su contaminación.

- a. No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- b. No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.

- 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

Se ha previsto la utilización de materiales biodegradables en el envase. Ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 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.

Toda fabrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente.











MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SALT.
PROGRAMA VASO DE LECHE

[Signature]

Tec. Enj. Rosa Hunecoccallo Choque
RESPONSABLE

11

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado. Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

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

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

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

j) TRANSPORTE

El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las condiciones establecidas en los artículos 75°, 76° y 77° del DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso de lluvias, el producto deberá estar cubierto totalmente.

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

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

Asimismo, el personal que se encuentre a cargo del traslado de productos, carga y descarga deben realizar sus actividades en cumplimiento a los Protocolos Sanitarios para la prevención del COVID-19. Las condiciones del transporte terrestre de carga, el conductor, personal que interviene en la carga y descarga de los alimentos, deberán implementar y aplicar los protocolos sanitarios en cumplimiento a lo dispuesto mediante R.M. 1275-2021-MINSA

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ
Lic. Ricardo Cornejo Cordero Quispe
2024-12-31

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Téc. Enj. Ros. Huancacullo Choque
RESPONSABLE

10

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

que aprueba la Directiva Administrativa N°321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

6.3 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 Minimo de Energia por Racion / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

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

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

Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - µg	42
Calcio - mg	465
Fosforo - 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		

FUENTE: RM N° 711-2002-SA/DM

6.3.1 APOORTE NUTRICIONAL EN 100g DE LOS PRODUCTOS SELECCIONADOS.

6.3.1.1 COMPOSICIÓN DE MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA,

CONSEJO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
RECIBIDA DEL COMITÉ CALCA
16.03.24

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
Téc. Enf. Rosa Pantoja Choque
RESPONSABLE

9

09

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

KIWICHA, AJONJOLI, CAÑIHUA, ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES EN 100 G DE PRODUCTO TERMINADO.

PRODUCTO	CANTIDAD	PROTEINAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS		ENERGIA
	(%)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	kcal
Cañihua, harina de	11.13	1.69	6.77	0.92	8.31	7.01	28.05	43.13
Maca, harina de	11.26	0.98	3.92	0.46	4.15	8.88	35.54	43.61
Quinua, harina de	48.58	6.02	24.10	2.91	26.23	32.65	130.58	180.91
Semilla de ajonjolí*	0.20	0.04	0.14	0.10	0.89	0.05	0.19	1.22
Kiwicha, harina de	16.19	1.98	7.90	1.28	11.51	10.75	43.00	62.41
Arveja, harina de	8.10	1.61	6.45	0.19	1.75	5.43	21.71	29.91
Fosfato tricalcico	4.29	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Premix vitamínico	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	99.99	12.32	49.27	5.87	52.86	64.77	259.06	361.19

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 – CENAN Ministerio de Salud

1.1.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION

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 MEZCLCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, AJONJOLI, CAÑIHUA, ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

Días de atención: 180 días

Número de Beneficiarios: 800 beneficiarios

PRODUCTOS DE LA RACION 01	CANTIDAD (g)
Leche evaporada entera de 400g a más	53.33 G.
Mezcla de harinas extruidas de quinua, kiwicha, ajonjolí, cañihua, arveja y maca fortificada con vitaminas y minerales	49.40 G.
TOTAL	102.73 G.

RESULTADO DE LA FORMULACIÓN:

PRODUCTO	CANTIDAD	PROTEINAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS		ENERGIA
	(g)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	kcal
Leche evaporada entera	53.33	3.36	13.44	4.11	36.96	5.81	23.25	73.65
Cañihua, harina de	5.50	0.84	3.34	0.46	4.11	3.47	13.86	21.31
Maca, harina de	5.56	0.48	1.93	0.23	2.05	4.39	17.55	21.53
Quinua, harina de	24.00	2.98	11.90	1.44	12.96	16.13	64.51	89.38
Semilla de ajonjolí*	0.10	0.02	0.07	0.05	0.45	0.02	0.09	0.61
Kiwicha, harina de	8.00	0.98	3.90	0.63	5.69	5.31	21.25	30.84
Arveja, harina de	4.00	0.80	3.18	0.10	0.86	2.68	10.72	14.77
Fosfato tricálcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Premix vitamínico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	102.73	9.45	37.78	7.01	63.08	37.81	151.23	252.10

CONSEJO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Dulce
Lic. Ricardo Carmen Cárdenas Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enf. Rosa Huancoccallo Choque
RESPONSABLE

10

01

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

	ENERGIA	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
ENERGÍA TOTAL (KCAL)	252.10	37.78	63.08	151.23
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA (%)		15.00%	25.0%	60.00%
REQUISITOS R.M N° 711-2002-SA/DM	207	12 – 15 %	20 – 25 %	60 – 68 %

Características de la ración diaria por beneficiario: 49.4 g de Harina con 53.33 g de leche evaporada.

• **PREPARACIÓN**

Deberá diluirse: 49.4g. harina y 53.33g de leche evaporada en 147.27ml de agua hervida. No requiere cocción para su consumo.

1.1.2 CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIÓN RM. 711-2002-SA/DM

Cuadros elaborados en función de las tablas peruanas de composición de alimentos

CENAN - 2017

Días de atención: 180 días

Número de beneficiarios: 800 beneficiarios

Número de bolsas de harina: 01 Bolsa/Beneficiario (Bolsa x 1482 kg) de forma mensual (por 6 meses).

1.2 DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN

1.2.1 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, AJONJOLÍ, CAÑIHUA, ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

Adicional a la presentación de declaraciones juradas y anexos establecidos en las bases estándar del proceso de selección para la contratación de suministro de bienes para el programa vaso de leche, se solicita la siguiente documentación:

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

Importante

Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para ello, deberá adjuntar captura de pantalla de la pantalla VUCE. Se evaluará el cumplimiento de lo dispuesto en las especificaciones técnicas.

- 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

CONSEJO DE MUNICIPALIDADES DEL PERÚ
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA
DIGESA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
11
Tec. Enj. Ing. Munecocullo Choque
RESPONSABLE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- 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, 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". Asimismo, bajo el marco normativo RM. 451-2006-MINSA (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

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 se encuentre inmerso el producto ofertado, según el artículo 4° de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Asimismo, deberá encontrarse emitido bajo el marco normativo RM. 451-2006-MINSA, por tratarse de alimento destinado a programas sociales de alimentación.

- c) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial (con una antigüedad no mayor a 6 meses desde su fecha de emisión, emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, correspondiente a la línea de producción del bien ofertado y debe tomar como documento normativo para la certificación a 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 al producto ofertado y debe tomar como documento normativo para la certificación la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, D.S. 007-98-SA. y su modificatoria D.S. 004-2014/MINSA. 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, si parte de las operaciones unitarias son realizadas por una empresa tercera, se debe de acreditar también dicha certificación del tercero con el mismo alcance normativo.

- d) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (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.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
CNP
Lic. Rocio del Carmen Calles Quispe
C.R.P. 7223

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
Téc. Esp. Ana Patricia Cilla Choque
RESPONSABLE

06

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, y limpieza, 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, desinfección de reservorios de agua), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante. (con un antigüedad no mayor a 6 meses a la presentación de ofertas).

Importante:

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.

- e) Declaración jurada de aceptación de devolución y reposición inmediata de 03 días calendarios de los productos objeto de la convocatoria, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto, defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.

Importante:

La presentación de este documento permite a la entidad el solicitar reposición de productos defectuosos, propios de la fábrica u ocasionados durante el traslado de los alimentos

1.3 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

PRODUCTOS	CANTIDADES	
Mezcla de harinas extruidas de quinua, kiwicha, ajonjolí, cañihua, arveja y maca fortificada con vitaminas y minerales	7113.6 Kg	4,800 Bolsas de 1.482 kg

1.4 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la municipalidad de acuerdo al Cronograma estipulado en las bases y el contrato.

La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso que se 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.

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

2. CONSIDERACIONES ESPECIFICAS

2.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Mezcla de harinas extruidas de quinua, kiwicha, ajonjolí, cañihua, arveja y maca

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Rocío del Carmen Calles Quispe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Eng. Rosa Hancoccallo Ching
RESPONSABLE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

fortificada con vitaminas y minerales.

Requisitos:

El postor debe Gacreditar un monto facturado acumulado equivalente a s/. 125,000.00 (Ciento veinte cinco 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.

Para el caso de la Harina. Se consideran bienes similares a las harinas extruidas y sus mezclas; fortificadas con vitaminas y minerales – todas ellas comprendidas dentro de línea de productos cocidos de reconstitución instantánea.

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/. 15,000.00 (Quince 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.
El monto a acreditar debe corresponder al 50% de cada producto que lo compone, es decir, debe acreditar con productos iguales o similares según lo descrito, de ambos tipos de producto, el valor de cada uno, debe corresponder al 50% de cada uno.

2.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

- El número máximo de consorciados es de 02 integrantes del consorcio.
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es del 50% de participación de cada integrante del consorcio.

2.3 PENALIDADES

Conforme a los establecido en el reglamento de la ley 30225 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 mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	10% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Dr. Carlos
Luz. Rocio del Carmen Santos Quiroz
2024. 03.03

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enj. Rinsomay Cacho Choque
RESPONSABLE

04

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

2.4 OTRAS CONSIDERACIONES

2.4.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° DE ENTREGAS	PLAZO DE ENTREGA	Mezcla de harinas extruidas de quinua, kiwicha, ajonjolí, cañihua, arveja y maca fortificada con vitaminas y minerales.	
		Cantidad Kg	Bolsa x 1.482 kg
Primera Entrega	Cinco (05) días calendarios, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	2,371.2	1,600
Tercera Entrega	Sesenta (60) días calendarios, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	2,371.2	1,600
Quinta Entrega	Ciento veinte (120) días calendarios, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	2,371.2	1,600
TOTAL		7,113.6 Kg	4,800 bolsas

(*) El plazo máximo para la primera entrega será de cinco (5) días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

(**) Los siguientes entregas se cuentan a partir de la única suscripción del contrato hasta agotar la cantidad total del suministro contratado.

2.4.2 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, 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.
- La entidad verificará en cualquier momento las condiciones higiénicas sanitarias de transporte a cargo del traslado del producto, éstas deben de ser exclusivas y deben tener todas las medidas de seguridad previstas.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Rocio del Carmen Choque Chocoma

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Lic. Rosa Patricia Choque Chocoma
RESPONSABLE

15

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

2.4.3 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para la conformidad de la calidad e inocuidad del producto el proveedor presentará los correspondientes resultados de análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de cada lote de producto entregado mediante la emisión de un certificado y/o informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL y cuyos métodos de análisis también se encuentren acreditados ante dicho organismo donde además el costo de dicho servicio será asumido íntegramente por el proveedor.

- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario donde se verificarán 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

2.4.4 FORMA DE CONTRATACION

La contratación del suministro de alimentos se realizará bajo la modalidad de Paquete la misma que se encuentra contemplada de acuerdo al numeral 37.1 del Artículo 37 del reglamento de la ley N° 30225 y se nuestra de acuerdo al siguiente detalle:

PRODUCTOS	CANTIDADES	
Mezcla de harinas extruidas de quinua, kiwicha, ajonjolí, cañihua, arveja y maca fortificada con vitaminas y minerales	7113.6 Kg	4,800 Bolsas de 1.482 kg

2.4.5 SUBCONTRATACION

De acuerdo a lo indicado en el Artículo 35 de la Ley N° 30225 la entidad ha determinado que se encuentra completamente prohibida la subcontratación de los productos convocados.

2.4.6 FORMA DE PAGO

El pago se realizará una vez entregado los bienes al almacén de la Municipalidad Provincial de Calca, una vez emitida el respectivo análisis por parte del laboratorio que realiza el control del producto e indique que es conforme para el consumo humano y emitido la correspondiente conformidad por el Área Usuaría.

La forma de pago será según cronograma, para efectos del pago el contratista deberá presentarlos siguientes documentos:

- Factura Electrónica.
- Guía de Remisión
- Análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos del lote de producto en cada entrega.

Descripción	N° Entregas	UND	Cantidad	Condiciones de pago
Mezcla de harinas extruidas de	1° Primera Entrega	kg	2,371.2	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Lic. Rocío del Carmen Llanos Quiroga
2024.01.23

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Téc. Enf. Rosa Franco Callo Choque
RESPONSABLE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

quinua, kiwicha, ajonjolí, cañihua, arveja y maca fortificada con vitaminas y minerales.	3° Tercera Entrega	kg	2,371.2	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.
	5° Quinta Entrega	kg	2,371.2	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.

2.5 SISTEMA DE CONTRATACION

A suma alzada.

2.6 GARANTIA COMERCIAL

El proveedor deberá entregar una carta de compromiso de aceptación de devolución y reposición inmediata de los productos ofertados, por una plaza máxima de 03 días calendarios, en caso se hallase disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto, defectos de envasado y/o los daños ocasionados por el transporte del mismo, debiendo reponer los productos observados en la plaza máxima previsto después de notificada dicha disconformidad.

2.7 VICIOS OCULTOS

El contratista es responsable por los vicios ocultos y otras situaciones anómalas no detectables o no verificables que pudieran existir luego de la emisión de la conformidad, el cual no deberá ser menor a un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

2.8 DOCUMENTACION A PRESENTAR EN CADA ENTREGA

El contratista deberá presentar los siguientes documentos al momento de cada entrega:

- Análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos del lote de producto en cada entrega, los mismos que deben corresponder a certificados de calidad o informe de ensayo emitidos por un organismo o certificadora acreditada ante INACAL, estos deberán presentarse en original o copia legalizada. Dichos certificados deben ser coherentes con los datos de producción del lote entregado.
- Guía de remisión de los productos a entregar los cuales deben estar acordes a la cantidad estimada de acuerdo al cronograma establecido en el contrato y debe ser concordante con la orden de compra emitida por la entidad. Asimismo, en su contenido debe figurar necesariamente los datos de producción del lote entregado (fecha de producción, vencimiento y número de lote)
- Factura. Concordante con la orden de compra emitida y contrato.

2.9 ADELANTOS

No se ha previsto adelantos.

2.10 OTRAS OBLIGACIONES.

2.10.1 Otras obligaciones del contratista.

- Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas condiciones higiénico- sanitario en cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos

COE EGO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Cecilia Briceno del Carmen Llanos Quispe
2024.04.03

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
17
Téc. Enf. Nutricional Cecilia Choque
RESPONSABLE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

sectoriales

- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir con la entrega en las fechas establecidas en el contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos, en cumplimiento de las Protocolos Sanitarios Sectorial.
- La carga y descarga de los productos corren a cuenta del contratista.
- El contratista estará en la obligación de brindar una sesión demostrativa; de preparación de los productos ofertados, mínimamente en 1 oportunidad. Dicha capacitación y/o sesión será brindada a las beneficiarias del programa, coordinada por el responsable del programa y será ejecutada en la primera entrega de los productos.

2.10.2 Obligaciones de la Municipalidad.

- Recepción de los productos al proveedor adjudicado siempre y cuando este en buenas condiciones higiénico-sanitaria.
- Realizar el pago previa conformidad, no mayor a 15 días calendarios.

2.11 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.
- 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.

COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERU
Quilca San
LIC. RACIO DEL CASTAÑO LUIS FELIPE
2024

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
[Firma]
Tec. Enf. Nilsy Arancibia Choque
RESPONSABLE

ITEM II – LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 G A MAS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LA RACION PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE

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 ÁREA USUARIA

Programa del vaso de Leche (PVL) de la Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad Provincial de Calca.

1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN POR SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LA ATENCIÓN AL PROGRAMA VASO DE LECHE PERÍODO 2024.



1.3 DEFINICIONES

a) Programas sociales de alimentación.

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

b) Vigilancia nutricional.

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

c) Ración.

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

d) Energía total

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

e) Distribución energética

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Eng. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE



Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP: 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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

f) **Macronutrientes.**

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

g) **Micronutrientes.**

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

h) **Fortificación**

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

i) **Leche evaporada.**

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



2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. ANTECEDENTES

Mediante reunión celebrada en el local de la Municipalidad Provincial de Calca, con la participación de los diferentes comités del PVL quienes mediante votación eligieron los productos para la atención del presente año 2024 los cuales fueron.

- Leche evaporada entera de 400 g a más

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
[Firma]
Tec. Enj. Rosamundecocullo Choque
RESPONSABLE

[Firma]
Marilyn Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5289

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1 Objetivo General:

- Adquirir productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Calca, con la finalidad de contribuir a mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios del PVL.

4.2 Objetivos Específicos:

- Brindar la ración alimentaria diaria a los beneficiarios del PVL.
- Contratar el suministro de alimentos que cumplan el aporte de nutrientes según la legislación para el PVL.
- Contar oportunamente con los alimentos que conforman la ración alimentaria del PVL para su distribución.

5. ACTIVIDAD DEL POI

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE.

6. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

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.



6.1 DESCRIPCIÓN GENERAL

El programa vaso de leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de los niños menores de seis años, mujeres gestantes, madres lactantes y personas con discapacidad, aunque de existir recursos disponibles después de haber atendido la totalidad de beneficiarios priorizados el programa puede atender a los niños entre 7 y 13 años, adultos mayores y enfermos de tuberculosis de la jurisdicción de la Provincia de Calca.

6.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios a ser atendidos es de **800 personas** (niños menores de 6 años, madres gestantes, madres lactantes) como primera prioridad.

6.1.2 PERIODO DE ATENCIÓN

El período de atención según los precios estimados permitiría atender **360 días**.

6.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LOS BIENES

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE

[Signature]
Tec. Enj. Roxa Huancoccallo Choque
RESPONSABLE



[Signature]
Marily Ticocha Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

6.2.1 ÍTEM 1: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS

a) DEFINICIÓN

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

b) ORIGEN

La procedencia u origen del insumo debe ser concordante con el Art. 42° de la ley 27712, Modificación del numeral 4.1 del Artículo 4 de la Ley 27470. El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche N° 27470.

c) REQUISITOS

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:

Color	De blanco a crema.
Olor	Agradable, libre de olores extraños
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.
Aspecto	Líquido uniforme

REQUISITOS FISICO - QUÍMICOS

Requisitos	Unidad	Especificación
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 MINAGRI.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Se muestran después de la incubación de la muestra.

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

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

4
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enf. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
DNP. 5269



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Análisis	Plan de Muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No Estéril Comercialmente
Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color apariencia, pH, en el producto se considerará "No estéril comercialmente"				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales				
(*)La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) - Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.				

d) CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

La leche evaporada y productos lácteos deben cumplir con los criterios establecidos para residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, contaminantes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes, establecidos en la normativa sanitaria nacional vigente, o en su defecto, con lo referido en las normas del *Codex Alimentarius*, y, en lo no previsto por estas con lo señalado en las regulaciones federales de los Estados Unidos de América o, en su defecto, con lo establecido por la normativa de la Unión Europea.

e) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PRODUCTO: Leche Evaporada Entera	CARACTERÍSTICAS
CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
Energía	Min. 122 Kcal
Proteínas	Mín. 6.00 (g/100g)
Grasa	Mín. 6.50 (g/100g)
Carbohidratos	La diferencia

El producto podrá contener Vitaminas A, C y D

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

f) ENVASE Y ROTULADO

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Téc. Enf. Rosa Huancoccallo Choque
RESPONSABLE

Martín Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5299



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Rotulado: Además de las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:1994 Alimentos Envasados Rotulado y la NTP 202.085:1991 Leche y Productos Lácteos. Definiciones y Clasificación, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

- Se debe indicar el % de Grasa (m/m)
- Se debe indicar el % de Proteínas (m/m)

Envase y Rotulado de la Leche en Tarro: Deben cumplir con las disposiciones establecidas en el NTP 209.038 del 23-08-1994- 5ta Edición "alimentos Envasados – Rotulados" y la NTP 202.085

La leche en Tarro debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número y Registro Sanitario
- Condiciones de conservación
- Datos de producción, vencimiento
- Código o clave de lote
- Valor nutricional por 100 g de producto,
- Peso neto
- Distribución Gratuita – Prohibida su venta.
- Programa del Vaso de Leche



Embalaje: Cajas de cartón corrugado de primer uso, cada caja contendrá la cantidad de unidades necesarias que garantice el almacenamiento adecuado del alimento.

g) VIDA ÚTIL

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil mínimo de 8 meses a partir de la entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe ser congruente con el registro sanitario.

h) CONDICIONES DE ENTREGA

La presentación del Producto será en 48 unidades en planchas o cajas que garanticen la inocuidad y la integridad del envase y por ende el producto que estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes de la Municipalidad, 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.

De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de entrega del producto a cuenta del proveedor.

i) CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
[Firma]
Tec. Enl. Rosa Huancoccallo Choque
6 RESPONSABLE



[Firma]
Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.

La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

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

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

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



j) TRANSPORTE

El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las condiciones establecidas en los artículos 75°, 76° y 77° del DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso de lluvias, el producto deberá estar cubierto totalmente.

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

6.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LA RACIÓN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
7
Tec. Enf. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE



Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

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

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

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

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

Tabla 3. Distribución 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		



Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

6.3.1 APOORTE NUTRICIONAL EN 100 g DE LOS PRODUCTOS SELECCIONADOS

6.3.1.1 LECHE EVAPORADA ENTERA EN 100 g DE PRODUCTO TERMINADO

N°	ALIMENTO	CANT. (%)	Cantidad x 100 g de Producto (gramos)			Energía x 100 g de Producto (Kcal)		
			Proteín a	Grasa	Carb.	Proteín a	Grasa	Carb.
1	Leche Evaporada Entera de 400 g a más	100.00	6.00	6.50	9.90	24.00	58.50	39.60
	TOTAL	100.00	6.00	6.50	9.90	24.00	58.50	39.60
			ENERGÍA TOTAL (Kcal)			122.00		

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 – CENAN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE

Tec. Enf. Ysa Hancoccallo Choque
8 RESPONSABLE

Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Ministerio de Salud
Instituto Nacional de Salud

6.3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN 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 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, AJONJOLI, CAÑIHUA, ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

Días de atención: 180 días

Número de beneficiarios: 800 Beneficiarios.

PRODUCTO	CANTIDAD (g)
Leche evaporada entera de 400 g a más	53.33
Mezcla de harinas extruidas de quinua, kiwicha, ajonjolí, cañihua, arveja y maca fortificada con vitaminas y minerales	49.40
TOTAL	102.73



N°	ALIMENTO	CANT. (g)	PROTEÍNA		GRASA		CARBOHIDRATOS	
			Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)
1	Leche evaporada entera de 400 g a más	53.33	3.36	13.44	4.11	36.96	5.81	23.25
2	Mezcla de harinas extruidas de quinua, kiwicha, ajonjolí, cañihua, arveja y maca fortificada con vitaminas y minerales	49.40	6.09	24.34	2.90	26.12	32.00	127.98
TOTAL (Gramos)		102.73	9.45	37.78	7.01	63.08	37.81	151.23

Energía Total (Kcal)	252.10	37.78	63.08	63.08
Distribución Energética		15	25	60
Requisitos RM. 711-2002-SA/DM		12-15%	20-25%	60-68%

Características de la ración diaria por beneficiario: 49.40 g de Harina con 53.3g de leche evaporada.

• **PREPARACIÓN**

Deberá diluirse: 49.40 g. harina y 53.33 g de leche evaporada en 147.27 ml de agua hervida tibia. No requiere cocción para su consumo.

• **CUMPLIMIENTO:**

En el cuadro precedente se verifica el cumplimiento de las 207 Kcal, valores nutricionales y distribución energética de la ración formada con los 53.33 g de leche evaporada más 49.40 g de Harina.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
[Firma]
Tec. Enf. Rosa Hancoocallo Choune
RESPONSABLE
9



[Firma]
Marly Ticona Josec
NUTRICIONISTA
C.R. 5289

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

6.3.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN 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 HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, QUINUA, SOYA, KIWICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

Días de atención: 180 días

Número de beneficiarios: 800 Beneficiarios.

PRODUCTO	CANTIDAD (g)
Leche evaporada entera de 400 g a más	53.33
Hojuelas precocidas de avena, trigo, quinua, soya, kiwicha y cebada fortificada con vitaminas y minerales	49.40
TOTAL	102.73



N°	ALIMENTO	CANT. (g)	PROTEÍNA		GRASA		CARBOHIDRATO	
			Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)
1	Leche evaporada entera de 400 g a más	53.33	3.36	13.44	4.11	36.96	5.81	23.25
2	Hojuelas precocidas de avena, trigo, quinua, soya, kiwicha y cebada fortificada con vitaminas y minerales	49.40	5.96	23.83	2.54	22.86	32.37	129.47
	TOTAL (Gramos)	102.73	9.32	37.27	6.65	59.82	38.18	152.72

Energía Total (Kcal)	249.82	37.27	59.82	152.72
Distribución Energética		14.9	23.9	61.1
Requisitos RM. 711-2002-SA/DM		12-15%	20-25%	60-68%

Características de la ración diaria por beneficiario: 49.40 g de Hojuela con 53.33 g de leche evaporada.

• **PREPARACIÓN**

Deberá diluirse: 49.40 g. harina y 53.33 g de leche evaporada en 147.27 ml de agua hervida tibia. Y someterse a cocción por un espacio de 3 a 5 minutos como máximo.

• **CUMPLIMIENTO:**

En el cuadro precedente se verifica el cumplimiento de las 207 Kcal, valores nutricionales y distribución energética de la ración formada con los 53.33 g de leche evaporada más 49.40 g de Hojuela.

6.3.4 CUMPLIMIENTO DE LA DISPOSICIÓN RM. 711-2002-SA/DM

Cuadros elaborados en función de las tablas peruanas de composición de alimentos CENAN - 2017

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE

Tec. Enf. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

10



Marilyn Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Días de atención: 360 días

Número de beneficiarios: 800 beneficiarios

Número de latas de leche mensual: 4 latas/beneficiario de forma mensual
(durante 12 meses)

6.4 DOCUMENTOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS

6.4.1 ÍTEM 1: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS

Adicional a la presentación de declaraciones juradas y anexos establecidos en las bases estándar de licitación pública para la contratación de suministro de bienes para el programa vaso de leche, se solicita 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).

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.

- 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).

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.

- c) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enf. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE



Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes y 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 o comercializador 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.

Importante:

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.

- d) Declaración Jurada de aceptación de devolución y reposición inmediata de 03 días calendarios, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto ofertado, o defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.

Importante:

La presentación de este documento permite a la entidad el solicitar reposición de productos defectuosos, propios de la fábrica o ocasionados durante el traslado de los alimentos.

- e) Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) Del POSTOR con lo establecido en el Reglamento Sobre Vigilancia Y Control Sanitario De Alimentos Y Bebidas, aprobado por el decreto supremo N°007-98-SA y sus modificatorias, según lo establecido en la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA Emitido ante DIGESA.



6.5 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

ÍTEM	PRODUCTOS	CANTIDADES
1.	Leche Evaporada Entera de 400 g a más	38,400.00 TARROS

6.6 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad de acuerdo al Cronograma estipulado en las bases y el contrato.

La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso que se 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
[Firma]
Tec. Enj. Rómulo Hancoccallo Chique
RESPONSABLE

12



[Firma]
Marly Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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

7. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

7.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

ÍTEM 1: Leche Evaporada Entera de 400 g a más

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 350,000.00 (trescientos cincuenta 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.

Se consideran bienes similares a todas las leches evaporadas enteras.

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/. 40,000.00 (cuarenta mil 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.

7.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

- El número máximo de consorciados es de 02 integrantes del consorcio.
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es del 50% de participación de cada integrante del consorcio.

7.3 PENALIDADES

Conforme a lo establecido en el reglamento de la ley 30225 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
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando	20% de una UIT, por cada ocurrencia	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enf. Rosa Hancoccallo Chuane
RESPONSABLE



Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
DNP: 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

cada uno los productos que involucra cada línea de producción.		de la correspondiente penalidad
No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	10% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

7.4 OTRAS CONSIDERACIONES

7.4.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

ENTREGA N°	PLAZO DE ENTREGA	PRODUCTO	CANTIDAD (UNIDAD)
Primera Entrega	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada entera de 400g a mas	6,400.00
Segunda Entrega	30 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada entera de 400g a mas	6,400.00
Tercera Entrega	60 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada entera de 400g a mas	6,400.00
Cuarta Entrega	90 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada entera de 400g a mas	6,400.00
Quinta Entrega	120 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada entera de 400g a mas	6,400.00
Sexta Entrega	150 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Leche evaporada entera de 400g a mas	6,400.00
Total			38,400.00



Los plazos de entrega se cuentan a partir de la única suscripción del contrato hasta agotar la cantidad total del suministro contratado.

7.4.2 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN 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, de evidenciarse alguna no conformidad

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enf. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

14

Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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.
- La entidad verificará en cualquier momento las condiciones higiénicas sanitarias de transporte a cargo del traslado del producto, éstas deben de ser exclusivas y deben tener todas las medidas de seguridad previstas



7.4.3 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE BIENES

Para la conformidad de la calidad e inocuidad del producto el proveedor presentará los correspondientes resultados de análisis de calidad de cada lote de producto entregado (Físicoquímico y Microbiológico) mediante la emisión de un certificado y/o informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL y cuyos métodos de análisis también se encuentren acreditados ante dicho organismo donde además el costo de dicho servicio será asumido íntegramente por el proveedor.

- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario donde se verificarán 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

7.4.4 FORMA DE CONTRATACIÓN

La contratación del suministro de alimentos se realizará bajo la modalidad de Ítem la misma que se encuentra contemplada de acuerdo al numeral 39.1 del Artículo 39 del reglamento de la ley N° 30225 y se nuestra de acuerdo al siguiente detalle

ÍTEM	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDADES
1.	Leche Evaporada Entera de 400 g a más	TARRO	38,400.00

7.4.5 SUBCONTRATACIÓN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE

Tec. Enj. Rosa Huancoccallo Choque
RESPONSABLE



Marily Ticona José
NUTRICIONISTA
CNP. 5289

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

De acuerdo a lo indicado en el Artículo 35 de la Ley N° 30225 la entidad ha determinado que se encuentra completamente prohibida la subcontratación para la elaboración de los productos de molinería.

7.4.6 FORMA DE PAGO

La forma de pago será según cronograma, para efectos del pago el contratista deberá presentarlos siguientes documentos:

- Factura Electronica.
- Guía de Remision
- Análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos del lote de producto en cada entrega.

Descripción	N° entregas	UND	Cantidad	Condiciones de pago
Leche Evaporada Entera de 400 g a más	1° Primera Entrega	Tarros	6,400	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.
	2° Segunda Entrega	Tarros	6,400	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.
	3° Tercera Entrega	Tarros	6,400	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.
	4° Cuarta Entrega	Tarros	6,400	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.
	5° Quinta Entrega	Tarros	6,400	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote de producto, previa conformidad del área usuaria.
	6° Sexta Entrega	Tarros	6,400	A la primera entrega según numeral 7.4.1 donde se adjuntará su factura, guía de remisión y análisis fisicoquímico, microbiológico y organolépticos del lote



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Lic. Enl. Rosa Huanacalla Choque
RESPONSABLE

16

910
Marily Ticona Josec
FISCALISTA
N° 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

				de producto, previa conformidad del área usuaria.
--	--	--	--	---

7.5 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A suma alzada.

7.6 GARANTÍA COMERCIAL

El proveedor deberá entregar una carta de compromiso de aceptación de devolución y reposición inmediata de los productos ofertados, por un plazo máximo de 03 días calendarios, en caso se hallase disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto, defectos de envasado y/o los daños ocasionados por el transporte del mismo, debiendo reponer los productos observados en el plazo máximo previsto después de notificada dicha disconformidad.

7.7 VICIOS OCULTOS

El contratista es responsable por los vicios ocultos y otras situaciones anómalas no detectables o no verificables que pudieran existir luego de la emisión de la conformidad, el cual no deberá ser menor a un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

7.8 DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR EN CADA ENTREGA

El contratista deberá presentar los siguientes documentos al momento de cada entrega:

- Análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos del lote de producto en cada entrega, los mismos que deben corresponder a certificados de calidad o informe de ensayo emitidos por un organismo o certificadora acreditada ante INACAL, éstos deberán presentarse en original o copia legalizada. Dichos certificados deben ser coherentes con los datos de producción del lote entregado.
- Guía de remisión de los productos a entregar los cuales deben estar acordes a la cantidad estimada de acuerdo al cronograma establecido en el contrato y debe ser concordante con la orden de compra emitida por la entidad. Asimismo, en su contenido debe figurar necesariamente los datos de producción del lote entregado (fecha de producción, vencimiento y número de lote)
- Factura. Concordante con la orden de compra emitida y contrato.

7.9 ADELANTOS

No se ha previsto adelantos.

7.10 OTRAS OBLIGACIONES.

7.10.1 Otras obligaciones del contratista.

- Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas condiciones higiénico-sanitario en cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos sectoriales.
- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
Tec. Enf. Ysa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

17



Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5269



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- Cumplir con la entrega en las fechas establecidas en el contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos, en cumplimiento de los Protocolos Sanitarios Sectorial.
- La carga y descarga de los productos corren a cuenta del contratista.
- El contratista estará en la obligación de brindar una sesión demostrativa; de preparación de los productos ofertados, mínimamente en 1 oportunidad. Dicha capacitación y/o sesión será brindada a los beneficiarios del programa, coordinada por el responsable del programa y será ejecutada en la primera entrega de los productos.
- Deberá presentar una carta de compromiso señalando cumplimiento de esta exigencia.

7.10.2 Obligaciones de la Municipalidad.

- Recepción de los productos al proveedor adjudicado siempre y cuando este en buenas condiciones higiénico-sanitaria.
- Realizar el pago previa conformidad, no mayor a 15 días calendarios.

7.11 NORMATIVA ESPECIFICA

- 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 para el Año Fiscal 2024
- Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Ley N° 30225.
- Decreto Legislativo N° 1444. Decreto Legislativo que modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley 28015 Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Vaso de Leche.
- Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- 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.
- D.L. 1062 Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- D.L. 1062 Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE
[Signature]
Tec. Enf. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE

[Signature]
Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5269

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN - PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA – Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación y sus modificatorias R.M. N° 860-2007-MINSA.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo 004-2014-SA Modificatoria e incorporación de algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- DS. 038-2014-SA Modificatoria del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por DS. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002-2007 - Requisitos para la Leche Evaporada.
- NTP 209.038:1994 Alimentos Envasados Rotulado
- NTP 202.085:1991 Leche y Productos Lácteos. Definiciones y Clasificación.
- Norma para las leches evaporadas. - CODEX STAN 281-1971
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en vivienda y establecimientos comerciales, industriales y de servicio.
- 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"
- Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017-CENAN Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Salud.
- 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)".

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
PROGRAMA VASO DE LECHE

Tec. Enf. Rosa Hancoccallo Choque
RESPONSABLE




Marily Ticona Josec
NUTRICIONISTA
CNP. 5269

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><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p>ITEM I: S/ 238,300.00 (DOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL TRECIENTOS CON 00/100 SOLES)</p> <p>ITEM II: S/ 350,000.00 (TRESCIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES)</p> <p>,por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:</p> <p>ITEM I: S/ 39,700.00 (TREINTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS CON 00/100 SOLES)</p> <p>ITEM II: S/ 40,000.00 (CUARENTA MIL CON 00/100 SOLES)</p> <p>,por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p><u>ITEM 1</u></p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: HOJUELA PRECOCIDAS Y/O HARINAS EXTRUIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES EN CUALQUIER PRESENTACION.</p> <p><u>ITEM 2</u></p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes : LECHE EVAPORADA ENTERA Y/O LECHE EVAPORADA EN CUALQUIER PRESENTACION.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se</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>debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo Nº 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</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 Nº 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 Nº 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:

FACTORES DE EVALUACION PARA EL ITEM N° 01:

HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA,TRIGO,QUINUA,SOYA,KIWICHA Y CEBADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

MEZCLA DE HARINAS ESTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, AJONJOLI, CAÑIHUA, ARVEJA Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	70 PUNTOS
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el 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>70 puntos</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	
B. VALORES NUTRICIONALES	10 PUNTOS
<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>HOJUELA (En 100 gr)</p> <p>PROTEINA 05 puntos Mayor de 12.80 % 2.5 puntos</p> <p>ENERGIA 2.5 puntos Mayor a 325.1 Kcal</p> <p>HARINA (En 100 gr)</p> <p>PROTEINA 05 puntos Mayor a 8.6 % 2.5 puntos</p> <p>ENERGIA 2.5 puntos Mayor a 327 Kcal</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	9 PUNTOS

FACTORES DE EVALUACIÓN	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función de la mejora de las condiciones de procesamiento., tales como BPM e higiene sanitario de planta de producción.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia del Certificado del BPM e higienico sanitario de planta de carácter oficial con una vigencia no mayor a seis meses de su fecha de emisión la cual debe estar vigente a la fecha de presentación de las propuestas y deberá estar emitidos por un organismo de inspecciones acreditados por INACAL correspondiente a la línea del producto ofertado, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y y el Decreto Supremo N° 004-2014-SA, el cual Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA..</p>	<p>Parámetro de cumplimiento:</p> <p>HOJUELA</p> <p>De 94 a 100 % 4.5 puntos</p> <p>De 90 a 93.9 % 0 puntos</p> <p>HARINA</p> <p>De 94 a 100 % 4.5 puntos</p> <p>De 90 a 93.9 % 0 puntos</p>
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	
9 PUNTOS	
<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>HOJUELA</p> <p>De 94 a 100 % 4.5 puntos</p> <p>De 90 a 93.99 % 2.5 puntos</p> <p>HARINA</p> <p>De 94 a 100 % 4.5 puntos</p> <p>De 90 a 93.99 % 2.5 puntos</p>
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
2 PUNTOS	
<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.¹¹</p>	<p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>HOJUELA</p> <p>De 94 a 100 % 01 puntos</p> <p>De 90 a 93.99 % 0.5 puntos</p> <p>HARINA</p> <p>De 94 a 100 % 01 puntos</p> <p>De 90 a 93.99 % 0.5 puntos</p>

¹¹ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

FACTORES DE EVALUACION PARA EL ITEM N° 02:

LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GRAMOS A MAS

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	67 PUNTOS
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el 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>67 puntos</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	
B. VALORES NUTRICIONALES	10 PUNTOS
<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>Producto:LECHE</p> <p>PROTEINAS EN 100 GR. Mayor o igual a 6.0 05 puntos Menor a 6.0 01 puntos</p> <p>ENERGIA EN 100 GR. Mayor o igual 122 kcal 05 puntos Menor a 122 kcal 01 puntos</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	10 PUNTOS
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta, de carácter oficial a nombre del fabricante la cual debe estar vigente a la fecha de presentación de las propuestas y deberá</p> <p>estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente al producto ofertado, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas". (Leche</p>	<p><u>LECHE EVAPORADA ENTERA</u></p> <p>De 99% a 100.00% 10 Puntos</p> <p>De 98% a 100.00% 5 Puntos</p> <p>Menos de 98%.</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	
Evaporada Entera).	0 Puntos
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	
10 PUNTOS	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p><u>LECHE EVAPORADA ENTERA</u></p> <p>De 97.00% a 100.00%</p> <p>10 Puntos</p> <p>De 90.01% hasta 96.99%</p> <p>5 Puntos</p> <p>Menor de 90%</p> <p>0 Puntos</p>
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
03 PUNTOS	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹²</p>	<p><u>LECHE EVAPORADA ENTERA</u></p> <p>Mayor a 98 % de consumo</p> <p>3 puntos</p> <p>De 92 hasta 97.99 % de consumo</p> <p>0.5 puntos</p>

Importante

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[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.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁴

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

¹⁴ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

¹⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ¹⁶		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 compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁶ 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.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

¹⁸ 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.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
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 compra²¹

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.

²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 [Indicar fecha, hora y lugar]

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

- 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 Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 Nº [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] Nº [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]** [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

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

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

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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]"

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 empresa²⁵ 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.²⁶

[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.

²⁵ 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 aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										
4										

²⁷ 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.

²⁸ 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.

²⁹ 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”.

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ 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.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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.