

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en diciembre 2021
Modificadas en junio y octubre 2022



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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE HOJUELA DE
AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDOS
ENRIQUECIDOS CON VITAMINAS Y MINERALES, BOLSA X
500 GRAMOS, PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE
PARA EL PRESENTE AÑO FISCAL 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)

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

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

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>

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, 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 accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- 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-emitir-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
RUC N° : 20146640843
Domicilio legal : Jr. 1° de Mayo N° 717 Pichanaqui
Teléfono: : -----
Correo electrónico: : Logistica1mdp@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDOS ENRIQUECIDOS CON VITAMINAS Y MINERALES, BOLSA X 500 GRAMOS, PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL PRESENTE AÑO FISCAL 2024, para la atención de 2,467 beneficiarios.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorando N° 047-2024-GM/MDP el 07 de febrero del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
BACH. CONT. LEVI LEUMIN CAMPOS ASURSA
PRESIDENTE TITULAR

.....
ING. JUAN DONATO BALDEON TANTAVILCA
1° MIEMBRO TITULAR

.....
LIC. ADM. LINCOL MAEL. ASTO CLEMENTE
2° MIEMBRO TITULAR

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

MES REFERENCIAL	DÍAS A ATENDER	FECHA DE ENTREGA	Nº DE BENEFICIARIOS	HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDOS ENRIQUECIDOS CON VITAMINAS Y MINERALES, BOLSA X 500 GRAMOS
1º entrega	90	A los 05 días calendarios de firmado el contrato	2467	14,802
Mayo	60	1º día calendario del mes	2467	9,868
Junio	30	1º día calendario del mes	2467	4,934
Julio	30	1º día calendario del mes	2467	4,934
Agosto	30	1º día calendario del mes	2467	4,934
Septiembre	30	1º día calendario del mes	2467	4,934
Octubre	30	1º día calendario del mes	2467	4,934
Noviembre	30	1º día calendario del mes	2467	4,934
Diciembre	30	1º día calendario del mes	2467	4,934
TOTAL				59,208

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en Caja de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui y recabar las bases en la Unidad de Logística y Servicios Generales.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal [2024].
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal [2024].
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 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)".
- Ley N° 27815, Ley del Código de Ética en la Función Pública, y su Reglamento.

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

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/>

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

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

- 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).

Importante

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

- g) Declaración jurada donde el postor haga de conocimiento a la Entidad convocante si se presenta como Postor, Productor, Comercializador o Distribuidor.
- h) Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el Representante Legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%), en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470.
- i) El postor deberá presentar (04) muestras del producto ofertado, tal como se hará la entrega, y poder hacer la respectiva verificación en cada entrega, el comité de selección, el área usuaria se encargará de su evaluación sensorial, ya que es una actividad clave en el desarrollo de los productos que permita conocer si será el producto requerido por las beneficiarias.
Aplicar pruebas sensoriales permite construir un perfil de un cereal ganador en el mercado, desde el punto de vista técnico, la evaluación sensorial es la ciencia que se encarga de percibir las características organolépticas de los alimentos por medio de los sentidos del organismo.

Para la presentación de muestras, deberá precisar lo siguiente:

Los aspectos de las características y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra desde el punto de vista de calidad, el análisis de las propiedades

sensoriales se refiere a la medición y cuantificación de los productos alimenticios o materias primas evaluados por medio de los cinco (5) sentidos.

La metodología que se utilizará; prueba sensorial (La Inspección Visual, Sabor olor y Manual): que es una valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra, con las características de las bases, de tal manera que la evaluación sea objetiva y no haya sesgos conforme en lo descrito en las características mínimas de las bases establecidas en la composición del producto y las especificaciones técnicas.

Para, medir, analizar e interpretar reacciones hacia las características de los alimentos, y que al analizarlos se estimulan diferentes sentidos. Estímulos visuales: color, forma, brillo del alimento. Estímulos táctiles: percibidos con la superficie de los dedos y el epitelio bucal, característica rugosa, suaves ásperas, harinosos, etc. Estímulos olorosos: percibidos por el epitelio olfativo, aromático, fétido, ácido. Estímulo gustativos: percibidos por las papilas gustativas, dulce salado agrio ácido.

Los mecanismos o pruebas a los que *serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar* las pruebas descriptivas intentan definir las propiedades de un alimento y medirlas de la manera más objetiva posible a través de la escala de atributos, el análisis descriptivo y cuantitativo para su aceptación.

Para el análisis se ubicará una taza blanca de 250 ml conteniendo 50 gr de hojuelas, se le añadirá agua para la verificación de las características físicas de las hojuelas de igual manera las características en seco, olor, color, sabor y texturas.

El número de muestras solicitadas por cada producto: cuatro

El órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; el comité de selección y el área usuaria a través de su coordinadora, con la suficiencia técnica, en cumplimiento del Dictamen N° D000260-2020-OSCE-SPRI.

Dirección, lugar exacto y horario⁴ para la presentación de muestras. Las muestras deberán ser entregadas en un sobre cerrado en mesa de partes de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui en horario de oficina el día de la presentación de propuestas a través del sistema Electrónico de contrataciones del Estado – SEACE, según sus fechas indicadas en la integración de las bases.

No corresponde exigir la presentación de muestras cuando su excesivo costo afecte la libre concurrencia de proveedores. Las muestras presentadas deberán cumplir con las características físicas requeridas para determinar su cumplimiento o incumplimiento.

La muestra será presentada en un sobre cerrado y será entregada en el lugar, fecha y hora señalados. El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Protocolo de Análisis, y/o Certificado de análisis.

Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 15 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. una muestra quedara como dirimente a fin de corroborar los resultados de la evaluación de la muestra original, De tal manera que, La propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, **muestras**, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

El postor presentará (04 muestra del producto ofertado, tal como se hará la entrega, y poder hacer la respectiva verificación en cada entrega, el comité de selección revisará visualmente el cumplimiento de las características de las hojuelas)

Los aspectos o requisitos que serán verificados mediante la presentación de la muestra;

Se revisará que la hojuela, cumpla con el requerimiento mínimo establecido en las especificaciones técnicas de características organolépticas,

La metodología que se utilizará;

Se utilizará el método sensorial, organoléptica mediante el uso del sentido de la vista, olor y sabor

Los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas

Las muestras presentadas deberán cumplir con las características físicas requeridas para determinar su cumplimiento o incumplimiento, y se verificara que el rotulado este realizado con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores ni se despinten al tacto.

El órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras. Comité de selección, y el área usuaria, será el, encargado de evaluar la muestra con la suficiencia técnica

En ese sentido, dado que la presentación de muestras puede implicar la admisión o no admisión de una oferta, cuando el Comité de Selección no tenga integrantes que cuenten con suficiencia técnica para utilizar dicho método ni cuente con los instrumentos

⁴ Las muestras se presentan el mismo día programado en el calendario para la presentación de ofertas. Al consignar el horario debe tenerse en cuenta que el horario de atención no podrá ser menor a 8 (ocho) horas.

necesarios podría realizar una evaluación subjetiva de las muestras y vulnerar el principio de Libertad de Concurrencia y las Bases Estándar;

La muestra será presentada en un sobre cerrado dos días hábiles siguiente de la integración de bases, en mesa de partes de la municipalidad distrital de Pichanaqui, sito en jr. 1° de mayo N° 717, Pichanaqui, Chanchamayo, Junín, en horario de 8:00 am a 1:00 pm.

El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Protocolo de Análisis. y/o Certificado de análisis.

No corresponde exigir la presentación de muestras cuando su excesivo costo afecte la libre concurrencia de proveedores. Las muestras presentadas deberán cumplir con las características físicas requeridas para determinar su cumplimiento o incumplimiento.

Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 15 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. una muestra quedara como dirimente a fin de corroborar los resultados de la evaluación de la muestra original, De tal manera que, La propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, **muestras**, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

- j) Declaración jurada características Físico Químico, Toxicológicas, Organoléptica y Microbiológicas del producto y/o certificados de calidad Emitidos por un laboratorio acreditado ante INACAL. El sistema de certificación bajo el cual deben ser emitidos es la NTP-ISO 2859-1:2013, nivel de inspección especial s-4, planes de muestreo simple para inspección normal (tabla I y tabla II-A) LCA 0.65 para ensayos Organolépticos, Físicos químicos (n=1) y ensayos microbiológicos(n=5)-
- k) Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock en caso de ganar la buena pro, la cantidad a acreditar corresponderá a una (01) entrega mensual como mínimo de cada producto, el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen.
- l) De acuerdo al Dictamen N° D000260-2020-OSCE-PRI, dispuso que para la presentación de ofertas bastará la presentación de otro documento y será una declaración jurada mediante la cual, el postor se compromete para la suscripción del contrato la presentación del certificado de autorización de registro de uso de marca del aditivo, De acuerdo al Dictamen N° D000260-2020-OSCE-PRI, dispuso que para la presentación de ofertas bastara la presentación de una declaración jurada mediante la cual, el postor se compromete para la suscripción del contrato la presentación del certificado de inocuidad de las tintas.
- m) Deberá permitirse la presentación de una declaración jurada alternativamente a la presentación de los certificados de calidad o conformidad del producto emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, para acreditar los requerimientos técnicos mínimos micronutrientes del producto ofertado. La Entidad requerirá la presentación de certificado de calidad en la oportunidad de cada entrega ya que los productos y/o insumos ofertados por los postores en el proceso de selección cumplan con las condiciones mínimas exigidas por la entidad a efectos de garantizar que, en la preparación de la ración se cumpla con los estándares mínimos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.
- n) Copia del Certificado de Inspección del Sistema HACCP referido al producto o a una línea de producción del mismo, por Disposición legal el fabricante de los insumos alimenticios que conforman el Programa de Vaso de Leche está obligado aplicar el Sistema HACCP. En cumplimiento del Decreto Supremo N° 007-98-SA y la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP", toda vez que la Resolución emitida por DIGESA es un documento de emisión anual mientras que el certificado tiene una validez de 3-6 meses, y dado que este mide las condiciones de inocuidad bajo las cuales se elaboran el producto ofertado en la presente licitación. (Incluir el Diagrama de Flujo a fin de verificar el proceso productivo.
- o) Copia simple del Certificado Higiénico Sanitario de la Planta Industrial de Alimentos y Almacenes, expedido por organismo de inspección. Vigente a la fecha del acto público. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado 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 (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea el distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a

recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante

- p) Copia del Certificado de Inspección de Capacidad Planta/Capacidad Instalada de Producción en (tm/hora para el expedido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL; vigente a la fecha del acto público. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto. deberá estar referida al producto objeto del proceso en línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto(os) requerido(s).
- q) Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial de plan HACCP, emitida a nombre del fabricante, expedida por Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) vigente a la fecha de presentación de propuestas, debiendo hacer referencia a la línea de producción LINEA DE PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION COMO HARINAS, HOJUELAS Y OTROS SIMILARES, en total correspondencia con la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos en base a granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación ,aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; ", concordante con numeral 2) del artículo 15° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos - DL. N° 1062:: la misma que deberá dar fe que la fábrica también está HABILITADA SANITARIAMENTE para la línea de producción respectiva como determina el D.S. N° 004-2014-SA, emitida sobre el producto requerido o sobre la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción: hojuelas precocidas a base de gramíneas (avena), quenopodiáceas (quinua, kiwicha)leguminosas soya enriquecidas o fortificada con vitaminas y minerales., destinadas al consumo humano , según Art 9° de la R.M. N° 451-2006/MINSA de cumplimiento obligatorio
- r) Copia del Registro Sanitario del producto ofertado, emitido por DIGESA. De conformidad con el artículo 104° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases. Asimismo, acompañar la solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentados ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA o VUCE que sustente lo requerido en las bases.
Para el caso de registros sanitarios tramitados y obtenidos ante la VUCE, incluso si la denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en las Bases, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado en las Bases.
- s) Copia del Certificado de fumigación y/o servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, con sus respectivos informes, expedida por una entidad autorizada, vigente a la fecha de presentación de las propuestas En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados 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 (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante
- t) Para acreditar los micronutrientes presentar ficha técnica del fosfato tricalcico y vitaminas y minerales
- u) Copia simple del certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, donde quede evidenciado que el establecimiento de fabricación cumple con las condiciones de Buenas Prácticas de Almacenamiento dispuestas en el RM N°066-2015/MINSA. NTS N° 114 MUNSA/DIGESA- V.01: ¿NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, y una capacidad de almacén de materia prima de 40t y una capacidad teórica del almacén de producto terminado 40t, emitido por un Organismo de Inspección que se encuentra en el listado de acreditados ante INACAL y sobre el producto requerido o sobre la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de observar otras líneas de producción.

Todos los documentos deben estar vigentes a la fecha de la presentación de ofertas.

- v) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**

- w) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- 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 Discapacidad⁵.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

d) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 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 N° 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”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.

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

- 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 – PIDE⁶ 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 ⁷. **(Anexo N° 11)**
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

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

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

- k) Dirección electrónica (correo electrónico) para efectos de notificación y número de teléfono y/o celular.

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 Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui, sito en Jr. 1ro de Mayo N° 717 – Pichanaqui, Chanchamayo, Junín.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGA.

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

- Recepción del Almacén Central de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui.
- Informe del funcionario responsable del Programa Vaso de Leche y Sub Gerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Certificado de calidad organoléptico.
- Certificado microbiológico.
- Certificado físico químico.
- Certificado de aceptabilidad.
- Certificado toxicológico.
- Guía de remisión.
- Contrato.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui, sito en Jr. 1° de Mayo N° 717 - Pichanaqui, Chanchamayo, Junín.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MINIMOS DEL PVL, PARA EL PERIODO ENERO-DICIEMBRE 2024								
		Área que requiere el suministro. Oficina del Programa vaso de leche - Sub Gerencia de Programas Sociales - Gerencia de desarrollo Social de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui.						
1		Denominación de la contratación CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDOS ENRIQUECIDOS CON VITAMINAS Y MINERALES, BOLSA X 500 GRAMOS, PARA EL PVL DE LA MUNICIPALIDAD DE PICHANAQUI, EJERCICIO FISCAL 2024 (ENERO-DICIEMBRE)						
2		Finalidad pública La presente contratación busca contar con el suministro de alimentos para el Programa del Vaso de Leche con la finalidad de brindar asistencia alimentaria mediante una ración diaria cumpliendo los valores mínimos nutricionales establecidos en la RM N° 711-2002-SA-DM a fin de mejorar la calidad de vida de la población considerada vulnerable : materno – infantil en sus niveles de niños de 0 a 06 años de edad, madres gestantes y madres que dan de lactar, con el propósito de ayudar a mejorar el nivel nutricional de los beneficiarios. La frecuencia con que deben brindarse las raciones alimenticias, el tercer párrafo del numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley N° 27470, que estableció las normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, modificado por la Ley N° 27712, dispone que el Programa del Vaso de Leche debe cumplir "con el requisito que exige un abastecimiento obligatorio los siete (7) días de la semana". Cumpliendo con lo dispuesto en el artículo 1° de la Ley N° 24059, a través de la cual se creó el Programa del Vaso de Leche en todos los Municipios Distritales de la República, la población materno-infantil que abarca a niños de cero (0) a seis (6) años y a madres gestantes y en período de lactancia tiene derecho a la provisión diaria y gratuita, de parte del Estado, de los insumos provenientes del Programa del Vaso de Leche.						
3		Antecedentes de la Contratación La Municipalidad Distrital de Pichanaqui, como Gobierno local, tiene autonomía política, administrativa y económica dentro de su Jurisdicción, la misma que debe de aprovisionar con Alimentos para el Programa del Vaso de Leche a los 2123 beneficiarios del Programa, perteneciente a los 98 comités existentes de los 03 Sectores del Distrito de Pichanaqui. <ul style="list-style-type: none">• Ley N° 24059 Creación del Programa Vaso de Leche.• LEY N° 27470 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa Vaso de Leche.• LEY N° 27712 Ley que Modifica La Ley 27470 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa Vaso de Leche. Elección del Producto. - Es una fase previa a la Convocatoria del proceso de selección, se efectúa mediante una reunión que la lleva a cabo el coordinador del PVL, Comité de Administración del PVL con las representantes de las organizaciones, del Programa Vaso de Leche y exponen sus propuestas y luego eligen el producto que conformará la Ración diaria.						
4		Objetivos de la contratación Objetivo General Garantizar la asistencia alimentaria a través de una Ración diaria de alimentos a la población beneficiaria del Programa de Vaso de Leche del distrito de Pichanaqui. Objetivos Específicos: <ul style="list-style-type: none">• Suministrar insumos que conforman la Ración diaria para la atención del PVL, desde el 1° día de cada mes.• Ayudar a mejorar el nivel nutricional de los beneficiarios, Disminuyendo los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa• Promover alimentación saludable para superar la inseguridad alimentaria						
5		Características y condiciones de los bienes a contratar Los insumos a contratar estarán libres de antibióticos, saborizantes, conservante y serán envasados en tarros inocuos de primer uso						
5.1		Descripción y cantidad de los bienes. <table><tr><th>PRODUCTO</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th></tr><tr><td>Hojuela de avena, quinua, kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos</td><td>Bolsa x 500 g</td><td>59,208</td></tr></table>	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	Hojuela de avena, quinua, kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos	Bolsa x 500 g	59,208
PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD						
Hojuela de avena, quinua, kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos	Bolsa x 500 g	59,208						
5.2		Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas Deberán cumplir las normas del Codex Alimentarios y el código Internacional Recomendado de prácticas y Principios Generales de Higiene de los alimentos y referencias Técnicas Peruanas (NTP). Deberán sujetarse a los requisitos sanitarios en la fabricación almacenamiento y distribución, para garantizar su calidad sanitaria e inocuidad en protección de la salud de los consumidores beneficiarios de los PVL. De acuerdo al artículo 12° de la RM N° 451-2006-MINSA, los alimentos o los insumos que emplea no deben ser tratados con radiaciones ionizantes, no contendrán residuos de hormonas ni de antibióticos L y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas. Las autoridades de vigilancia sanitaria y vigilancia nutricional del Ministerio de Salud pueden establecer otras prohibiciones específicas en resguardo de la salud pública. El producto debe contar con el correspondiente registro sanitario, certificados de calidad y de planta.						
5.3		Características técnicas						

INFORME N°100 -2023-GRJ-DRSJ-RSPKI/EVN

A : DIRECTOR EJECUTIVO DE LA RED PICHANAQUI

**ATENCION : MAG.ECON. MERARDO A. OSORIO CANTURIN
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL**

**DE : LIC. JAMES CARHUAS SANCHEZ
REPRESENTANTE DEL SECTOR SALUD**

**ASUNTO : FORMULACION TEORICA DE RACION 2024- RACION Y
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS**

REFERENCIA : OFICIO N°034 -2023-GDS/MDP

FECHA : PICHANAQUI, 04 DE DICIEMBRE DEL 2023



PASE: que
PARA: Pichanaki de 20
HORA: 12:53 Firma: [Firma]



Tengo a bien dirigirme a usted con la finalidad de saludarlo cordialmente y a la vez en mi condición de representante del sector salud pongo a su consideración la siguiente formulación teórica de ración para atender el Programa del Vaso de Leche, la cual ha sido elaborada a partir de los ingredientes aprobados por la Organización Social de Base, el día 10 de noviembre mediante degustación, según consta en el Libro de Actas

1.-ANÁLISIS

Tomando en cuenta los ingredientes propuestos por la Organización Social de Base: "leche evaporada entera", "hojuelas precocidas de Avena" "hojuelas pre cocidas de Quinua", "hojuelas pre cocidas de kiwicha" "y Hojuelas precocida de maca, fortificados con Vitaminas y Minerales (pre cocidas por tostado y vaporizada) cantidad de beneficiarios, periodo de suministro para atender el PVL. Y empleando las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, se pone en consideración la siguiente formulación

Nombre del alimento	Cantidad	Carbohidratos		Grasa		Proteína	
	(g)	gramos	kcal	gramos	kcal	gramos	kcal
Leche evaporada entera	68.33	14.3	57.1	4.78	43.1	4.3	17.2
Avena, hojuela precocida	16.94	12.2	48.9	0.7	6.1	2.3	9.0
Quinua, hojuela precocida	6.48	4.1	16.4	0.2	2.2	0.5	1.9
Kiwicha hojuela precocida	5.00	3.4	13.6	0.3	2.7	0.7	2.7
Maca tubérculo hojuela precocida	2.67	1.8	7.1	0.0	0.4	0.3	1.3
Fosfato tricálcico	2.12	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Premix de vit y min	0.12	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Total	101.66	31.7	126.7	5.7	51.4	8.0	32.1
Energía total (Kcal)	229.7	143.1		54.5		32.1	
Distribución Energética		62		24		14	
Requisitos Resolución Ministerial N°711		60-68%		20-25%		12-15%	

2.-CONCLUSIONES

La ración propuesta cumple con los siguientes requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.° 711-2002-SA/DM, VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS QUE DEBERÁ CUMPLIR LA RACIÓN DIARIA DEL PVL (niños menores de 6 años) la Ley "27470 y su modificatoria Ley N° 27712, y Normas Técnicas Peruana de INDECOPI.

TABLA 1. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE ENERGÍA POR RACIÓN/DÍA

Energía (Kcal)	207
----------------	-----

TABLA 2. DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA POR RACIÓN/DÍA

Distribución Energética Diaria por Ración del Programa Vaso de Leche es el porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación con la energía total de los alimentos que conforman la Ración, por lo que se recomienda verificar el cumplimiento con el certificado de macronutrientes, asimismo con una óptima distribución energética que deberá acondicionarse a lo que exige la Resolución Ministerial 711 – 2002- SA/DM.

Aportes Energéticos	Municipalidad de Pichanaqui	Distribución Energética RM 711-2002.	
		Mínimo %	Máximo %
Proteínas	14.00	12	15
Grasas	24.00	20	25
Carbohidratos	62.00	60	68
Kilocalorías	229.7	207	

TABLA 3. Micronutrientes exigencias nutricionales requeridas en la R.M. 711-2002-SA/DM.

Aportes de Micronutrientes de la Ración	Leche Evaporada Entera 68.33 lg de leche contiene: 2.4 ug vitA, -- 2.2 mg Calcio, -- 1.80 mg Fosforo	Hojuelas avena, quinua kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos bolsa x 500 gr	RM N°711-2002-SA/DM
Vitamina A (ug)	164.00	261	425.00
Vitamina C (mg)		41.5	41.50
Tiamina (mg)			0.45
Riboflavina (mg)			0.49
Vitamina B6 (mg)			0.60
Vitamina B12 (ug)			0.46
Niacina (mg)			5.85
Acido Fólico (ug)			41.25
Hierro (mg)			10.00
Yodo (ug)			42.00
Calcio (mg)	150.32	314.674	465.00
Fósforo (mg)	122.994	267.006	390.00
Zinc (mg)			6.00

La ración está integrada por Leche Evaporada Entera 2050 gr y Hojuelas 1000 gr de Hojuelas avena, quinua kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos por tostado y vaporizado bolsa x 500 gr

Según la Ley N° 27470 más del 90% de los insumos utilizados en las elaboraciones de la ración deben ser de origen nacional.

3.-CRONOGRAMA DE ENTREGAS

El producto se entregará en el almacén de la municipalidad en lotes mensuales, en las cantidades y las fechas que se indican a continuación.



Mes Referencial	Días Para Atender	Fecha de Entrega	N° de Beneficiarios	Leche Evaporada por 410 g (tarros)
1° entrega	90	05 días calendarios de firmado el contrato	2467	37005
Mayo	60	1° día calendario del mes	2467	24670
Junio	30	1° día calendario del mes	2467	12335
Julio	30	1° día calendario del mes	2467	12335
Agosto	30	1° día calendario del mes	2467	12335
Septiembre	30	1° día calendario del mes	2467	12335
Octubre	30	1° día calendario del mes	2467	12335
Noviembre	30	1° día calendario del mes	2467	12335
Diciembre	30	1° día calendario del mes	2467	12335
TOTAL			2467	148020

Mes Referencial	Días Para Atender	Fecha de Entrega	N° de Beneficiarios	Hojuelas avena, quinua kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos por tostado y vaporizado bolsa x 500 gr
1° entrega	90	05 días calendarios de firmado el contrato	2467	14802
Mayo	60	1° día calendario del mes	2467	9868
Junio	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Julio	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Agosto	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Septiembre	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Octubre	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Noviembre	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Diciembre	30	1° día calendario del mes	2467	4934
TOTAL				59208

4.-MARCO LEGAL

A efectos de dar cumplimiento a la Ley 27470, modificada por la Ley 27712 y la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, se ha considerado como insumos para la ración alimenticia, el requerimiento de los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche, quienes han solicitado los productos a ser adquiridos para el ejercicio 2024

5.-RECOMENDACIONES

Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las hojuelas de avena, quinua, kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos por tostado y vaporizado) en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N.° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los

Los requisitos básicos son estrictamente de acuerdo con la Ley "27470 y su modificatoria Ley N° 27712, la R.M. N° 711-2002-SA/DM y Normas Técnicas Peruana de INDECOPI. Se adjunta Especificaciones Técnicas y RTM.

En la medida de lo posible y con la finalidad de contribuir a una mejora en la salud nutricional de la población más vulnerable, se sugiere emplear la mayor cantidad posible de alimentos que contengan proteínas de origen animal (mayor valor biológico).

Atentamente,

ROBERTO R. TORAL JIMENEZ
DIRECCION GENERAL DE SEGURIDAD
NACIONAL, GUAYMAS, SONORA
PROGRAMA DE CALIFICACION TECNICA
LIC. JAMES CARLOS SANCHEZ
CODIGO ETAPA 00A-ND-01
01/03/2013

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMO DE LOS PRODUCTOS QUE CONFORMAN LA RACIÓN ALIMENTICIA

De conformidad con el numeral 4.6 del artículo 4° de la Ley N° 27470, modificada por la Ley N° 27712, el requerimiento de productos proviene del Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche, que ha canalizado la decisión de los beneficiarios del distrito.

Ley n.° 27470 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche

“Artículo 4 - De la ración alimenticia 4.1 Los recursos del Programa del Vaso de Leche financian la ración alimenticia diaria, la que “debe estar compuesta por productos de origen nacional al 100 % en aquellas zonas en las que la oferta de productos cubra la demanda”, El Programa del Vaso de Leche debe cumplir con el requisito que exige un abastecimiento obligatorio los siete días de la semana a los niños y niñas, salvo excepción contemplada en el segundo párrafo del numeral 4.5. 4.2 Cada municipalidad es responsable de definir el tipo de alimento con el cual ejecuta el Programa del Vaso de Leche dentro del marco antes señalado, debiendo buscar la eficiencia en la utilización de producto y ejecución del gasto.



1. CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS:

De conformidad con el numeral 4.6 del Art. 4° de la Ley N° 27470, el presente Proceso de Selección se ejecutará cumpliendo con lo indicado en el numeral 4.1 de la misma norma legal, modificada por la Ley N° 27712, para lo cual la Municipalidad Distrital de Pichanaqui ha recibido del Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche el requerimiento de productos que se detallan y que como se podrá observar cumple con lo prescrito en la referida norma legal, en el sentido que la ración alimenticia debe contener como mínimo 207 Kilocalorías, una adecuada distribución energética y estar fortificada con vitaminas y minerales en conformidad a la RM N° 711-2002-SA/DM.

2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LA RACIÓN

El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de nuestra población beneficiaria de la jurisdicción. La Municipalidad en cumplimiento de la Ley N° 27470 y la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM entregará la siguiente ración, la cual cumple con la citada Resolución Ministerial y detallamos a continuación

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA RACIÓN. - La Ración Alimenticia del Programa Vaso de leche de la Municipalidad de Pichanaqui, para la Contratación 2024, ha superado las exigencias de acuerdo con ley, la ración ha sido formulada considerando el cumplimiento de la Ley N° 27470, Artículo 4°, De la Ración Alimenticia, especificando dicha ley, que el referido Programa deberá cubrir con un abastecimiento obligatorio de siete días a la semana. Además, cumpliendo con la Resolución Ministerial N° 711-2002- SA/DM, que establece los Valores Nutricionales Mínimos de la Ración Alimenticia que es la cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener la Diaria del Programa Vaso de Leche. Se precisó cuál debe ser el requerimiento mínimo de energía por ración/día, equivalente a 207 kilocalorías de energía, el requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día, y la distribución energética diaria por ración del Programa del Vaso de Leche.

Nombre del alimento	Cantidad	Carbohidratos		Grasa		Proteína	
	(g)	gramos	kcal	gramos	kcal	gramos	kcal
Leche evaporada entera	68.33	14.3	57.13	4.78	43.1	4.31	17.2
Avena, hojuela precocida	16.94	12.2	48.9	0.7	6.1	2.3	9.0
Quinua, hojuela precocida	6.48	4.1	16.4	0.2	2.2	0.5	1.9
Kiwicha hojuela precocida	5.00	3.4	13.6	0.3	2.7	0.7	2.7
Maca tubérculo hojuela precocida	2.67	1.8	7.1	0.0	0.4	0.3	1.3
Fosfato tricálcico	2.12	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Premix de vit y min	0.12	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Total	101.66	31.7	126.7	5.7	51.4	8.0	32.1
Energía total (Kcal)	229.7	143.1		54.4		32.1	
Distribución Energética		62		24		14	
Requisitos Resolución Ministerial N°711		60-68%		20-25%		12-15%	

COMPOSICIÓN DEL CEREAL

PRODUCTO	%	gramos
Avena	50.84	16.94
Quinua	19.44	6.48
Kiwicha	15.00	5.00
Maca	8.00	2.67
Fosfato Tric.	6.36	2.12
Premix	0.36	0.12
TOTAL	100.00	33.33



REQUISITO BÁSICOS

Sera estrictamente con los siguientes requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.° 711-2002-SA/DM, la Ley "27470 y su modificatoria Ley N° 27712, y Normas Técnicas Peruana de INDECOPI.

TABLA 1. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE ENERGÍA POR RACIÓN/DÍA

Energía (Kcal)	207
----------------	-----

TABLA 2. DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA POR RACIÓN/DÍA

Distribución Energética Diaria por Ración del Programa Vaso de Leche es el porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación con la energía total de los alimentos que conforman la RACIÓN, por lo que se recomienda verificar el cumplimiento con el certificado de macronutrientes, asimismo con una óptima distribución energética que deberá acondicionarse a lo que exige la Resolución Ministerial 711 – 2002- SA/DM. Se Cumple con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, según lo siguiente:

Aportes Energéticos	Municipalidad de Pichanaqui	Distribución Energética RM 711-2002.	
		Mínimo %	Máximo %
Proteínas	14	12	15
Grasas	24	20	25
Carbohidratos	62	60	68
Kilocalorías	229.7	207	

TABLA 3. Micronutrientes exigencias nutricionales requeridas en la R.M. 711-2002-SA/DM.

Aportes de Micronutrientes de la Ración	Leche Evaporada Entera 82.00 1g de leche contiene: 2.4 ug vitA, --2.2 mg Calcio, --- 1.80 mg Fosforo	Hojuelas avena, quinua kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos por tostado y vaporizado bolsa x 500 gr	RM N°711-2002- SA/DM
Vitamina A (ug)	196.80	228.20	425.00
Vitamina C (mg)		41.5	41.50
Tiamina (mg)			0.45
Riboflavina (mg)			0.49
Vitamina B6 (mg)			0.60
Vitamina B12 (ug)			0.46
Niacina (mg)			5.85
Ácido Fólico (ug)			41.25
Hierro (mg)			10.00
Yodo (ug)			42.00
Calcio (mg)	180.40	284.60	465.00
Fósforo (mg)	147.60	242.20	390.00
Zinc (mg)			6.00

La ración está integrada por Leche Evaporada Entera 2050 gr y Hojuelas 1000 gr de Hojuelas avena, quinua, kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos por tostado y vaporizado bolsa x 500 gr



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, Y MACA FORTIFICADOS CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDOS.

1.-DEFINICIÓN:

El producto **Hojuelas avena, quinua kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos por tostado y vaporizado** es un producto que debe ser elaborado con granos estabilizados, es un producto sometido a procesos tecnológicos para obtener mejora técnica del Pre cocido, en tostado y vaporizado, para disminuir el tiempo de cocción y evitar la pérdida de las vitamina y minerales añadidos, y dar cumplimiento a los "Valores Nutricionales Mínimos Micronutrientes con su respectiva Validación del Plan HACCP para su fabricación dentro de la línea de producción hojuelas y harinas pre cocidas, son enriquecidos con Vitaminas y Minerales a tal grado de que cumplan con las especificaciones de micronutrientes más abajo indicadas. Es un producto especialmente diseñado para cubrir la mayor parte del requerimiento nutricional de los niños menores de 6 años, es un producto que juntamente con los otros alimentos que conforman la ración dan cumplimiento a los "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa Vaso de Leche Resolución Ministerial N°711-2002-SA/DM".

2.-COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:



Ingredientes. - Hojuelas de avena, quinua, kiwicha, y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos

Lo descrito anteriormente constituye la mezcla de macro insumos, los mismos que deben ser preferentemente precocidos por vía Húmeda (Vapor) y Seca (Tostado) Durante El vaporizado en este proceso los gránulos de almidón absorben agua, se expanden linealmente y exudan parte de su fase de gel (amilosa), por lo que se hacen más susceptibles a la degradación enzimática y aumentan con ello su digestibilidad. Con el tratamiento seco o Tostado del grano se logra un mejor aroma y bajar la carga microbiana del producto. Dicho proceso se efectúa mediante tecnología de cocción por vaporizadores que se deberá verificar en el certificado técnico productivo y Presentar una muestra del producto ofertado, tal como se solicita en la composición y como se hará la entrega, y poder hacer la respectiva verificación en cada entrega, el área usuaria revisará visualmente el cumplimiento de las características de las hojuelas, mediante los sentidos De tal manera que, La propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, **muestras**, que se presentara conjuntamente con la oferta, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

El tiempo de cocción de este producto debe ser como máximo 3 minutos Bajo ebullición, de esa manera se evita que las vitaminas y minerales añadidos al producto se degraden, por ello hay que evitar los procesos que produzcan pérdidas de vitaminas en exceso y como el de cocinar los alimentos en demasía, a mucha temperatura o durante mucho tiempo.

COMPOSICIÓN DEL CEREAL

PRODUCTO	%	gramos
Avena	50.84	16.94
Quinua	19.44	6.48
Kiwicha	15.00	5.00
Maca	8.00	2.67
Fosfato Tric	6.36	2.12
Premix	0.36	0.12
TOTAL	100.00	33.33

Para cubrir los valores Nutricionales Mínimos de la Hojuelas de avena, quinua, kiwicha, y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos, exigidos por la RM N° 711-2002-SA/DM, el participante deberá tomar las medidas necesarias para garantizar los requerimientos detallados:

3.-REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

Aspecto	En hojuelas, mezcla homogénea con el resto de los ingredientes
Materias extrañas	Ausente
Color	Crema
Olor	Característico,
Sabor	Característico
OLOR	Calidad deseable Característico
SABOR	Característico

4.- REQUISITOS FÍSICO- QUÍMICOS EN 100GR



Proteínas	Mínimo 11.64 %
Grasa	Mínimo 3.97 %
Carbohidratos	La diferencia
Energía total (en 100 g)	Mínimo 366.38 Kcal
Humedad	Máximo 13.50%
Cenizas	Mínimo 2.10
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0.20%
Acidos grasos libre	Maximo 6.00
Expresado en acido oleico	

Todo producto que contenga quinua deberá estar libre de saponinas que se verificara en el certificado toxicológico a la firma del contrato y este producto deberá contar con la validación de su Plan HACCP, se le adiciona el premix de vitaminas y minerales para cubrir con el requisito de micronutriente en una ración del producto a adquirir., lo cual deberá ser acreditado mediante la ficha técnica de los fortificantes usados en la presentación de documentos.

5.-REQUISITOS DE MICRONUTRIENTES. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES POR RACIÓN/DÍA

Vitaminas	Cantidad
Vitamina A-ug de retinol	425
Vitamina C-mg	41.5
Tiamina – mg	0.45
Riboflavina – mg	0.49
Vitamina D6 – mg	0.60
Vitamina B12 – ug	0.46
Niacina – mg	5.85
Acido Fólico – ug	41.25
Minerales	Cantidad
Hierro – mg	10
Yodo –ug	42
Calcio – mg	465

6.-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS / FUENTE: RM 451-2006 MINSA

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesó filos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella /25 g	10	2	5	0	0	--

Donde:

n = Número de unidades de muestra para examinar

C = Número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa, entre m y M.

m = Límite mínimo aceptable para determinar C.

M = Límite máximo permisible para determinar C.

7.- PRESENTACION:

Envases de 0.500 kg. bolsas biodegradables (Con Logo del aditivo usado) de polietileno de 2.5 milésimas de pulgada, de color blanco opaco de primer uso. El material del envase inmediato y mediano no debe ser reciclado y que las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento son aptos para el consumo humano.

Para acreditarse el ganador de la buena Pro presentará el Certificado de marca del aditivo para bolsas PEBD blanco, según Norma Técnica-Biodegradación de plásticos, NTP 2015-900.080Cap7. Norma Técnica Peruana ante INACAL. De acuerdo al Dictamen N° D000260-2020-OSCE-PRI, dispuso que para la presentación de ofertas bastará la presentación de otro documento y será una declaración jurada mediante la cual, el postor se compromete para la suscripción del contrato la presentación del certificado de autorización de registro de uso de marca del aditivo, el producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria, el cual debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente, por lo cual el proceso de envasado será automático la cual aplicará rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termosellado y, llevará impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059)

FECHA DE VENCIMIENTO - DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA"

También deberá traer impreso el siguiente enunciado: LA LACTANCIA MATERNA ES EL VINCULO DE AMOR QUE VUELVE SANOS Y FUERTES A NUESTROS NIÑOS, DEBE SER HASTA LOS 06 MESES DE EDAD.

En el reverso de la bolsa, figurarán los datos exigidos por la NTP, 209.038 del 23.08.94 - 5ta. Edición "Alimentos Envasados-Rotulado".

8.-ENVASADO, CONDICIONES Y MATERIALES DE ENVASES

Conforme al artículo 34° de la R.M. N° 451-2006-MINSA, en el proceso de envasado, automático o manual, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente y que de preferencia cumplan con las normas medioambientales. El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria.

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

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

El material del empaque externo debe ser saco de polietileno de trama fina de primer uso que preserve y proteja el alimento de contaminaciones por agentes externos resistentes al manipuleo transporte y almacenamiento. La Capacidad del saco del Polietileno deberá ser de 30 kg.

El envase interior deberá ser de polietileno de baja densidad blanco opaco o lechoso, biodegradable de 2.5 a 5 milésimas o micras de pulgadas de espesor, el cual deberá estar sellado herméticamente al calor por ambos extremos y transversalmente, certificado artículo 34 de la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA se establece **el envasado y materiales de envases.**

De acuerdo con el Dictamen N° D000260-2020-OSCE-PRI, dispuso que para la presentación de ofertas bastara la presentación de una declaración jurada mediante la cual, el postor se compromete para la suscripción del contrato la presentación del certificado de inocuidad de las tintas usadas en el rotulado de las bolsas para acreditar lo dispuesto en el artículo 34° de la R.M. N° 451-2006-MINSA

9.- ROTULADO



Según RM 451-2006-MINSA, Según Artículo N° 14 Y deberá tener la siguiente información mínima se consignará en todo envase de presentación unitaria con caracteres de fácil lectura, de colores indelebiles, expresado en idioma español, en forma completa y clara:

- a) Nombre del producto
 - b) Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cualitativa y cuantitativamente y en orden según las proporciones empleadas.
 - c) Nombre y dirección del fabricante
 - d) Número del registro sanitario.
 - e) Fecha de producción y fecha de vencimiento
 - f) Código o clave del lote
 - g) Condiciones de conservación.
 - h) Valor nutricional por 100 gramos de producto.
 - i) Indicadores de su preparación en castellano y grafico de secuencia de la forma de preparación.
- El rotulado se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebiles, la tinta utilizada en la impresión deberá ser la apropiada (no toxica).

10.- EMBALAJE

El producto es embalado en sacos de polipropileno conteniendo 50 bolsas de 0.500 Kg. cada uno.
El Sobre empaque deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir:

11.- CONDICIONES DEL SUMINISTRO

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad (Microbiológico, Organoléptico, toxicológico, macronutrientes y Físico Químico) en copia, correspondientes a los productos que serán entregados. Emitidos por una certificadora acreditada ante INACAL para salvaguardar la calidad de dichos insumos, la entidad está en la obligación de efectuar una reanálisis cuyo costo y tramitación será a cargo del Contratista. Por esta especificación técnica el ganador de la buena pro, al suscribir la Declaración Jurada de cumplimiento de las especificaciones técnicas plasmadas en este Capítulo de las bases, acepta lo aquí dispuesto.

12.-TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Mínimo de 06 meses contados a partir de la entrega del producto acreditado con el informe de vida útil del producto, por laboratorio acreditado ante INACAL

13.- DÍAS DE ATENCIÓN

30 días aproximadamente

14.- MODO DE PREPARACIÓN

Calentar 33.33 litro de agua hasta que rompa hervor. En plena ebullición agregar 33.33 gr. de hojuelas de avena, quinua, kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales, precocidos por tostado y vaporizado diluido en 33.33 litro de agua fría, dejar hervir por espacio de 3 minutos, removiendo constantemente, retirar del fuego, agregar azúcar al gusto, dejar enfriar y servir.

15.- NÚMERO DE BENEFICIARIOS.

El Comité de Administración del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui ha realizado el requerimiento para 2467 primera.

16.- PORCENTAJE DE INSUMOS DE ORIGEN NACIONAL

Como mínimo 90% en aplicación al Artículo 4° de la Ley N° 27470, modificada por la Ley N° 27712 y el comunicado N° 003-2004 (PRE) CONSUCODE. Empleo de insumos nacionales en el Programa del Vaso de Leche.



17.- ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.

18.- LUGAR Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Todos los productos serán entregados en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui, de acuerdo al cronograma de entregas.

El Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche podrá modificar el Cronograma de Entrega, por razones justificadas y deberá comunicar dicha variación AL CONTRATISTA con una anticipación no menor de cinco (05) días calendarios a la fecha inicialmente establecida. Por lo tanto, luego de la primera entrega, LA MUNICIPALIDAD debe girar una Orden de Compra con un mínimo de 05 días de anticipación previos a la fecha de la entrega establecida en el cronograma.

Mes Referencial	Días Para Atender	Fecha de Entrega	N° de Beneficiarios	Hojuelas avena, quinua kiwicha y maca fortificados con vitaminas y minerales precocidos por tostado y vaporizado bolsa x 500 gr
1° entrega	90	05 días calendarios de firmado el contrato	2467	14802
Mayo	60	1° día calendario del mes	2467	9868
Junio	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Julio	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Agosto	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Septiembre	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Octubre	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Noviembre	30	1° día calendario del mes	2467	4934
Diciembre	30	1° día calendario del mes	2467	4934
TOTAL				59208

19.- CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PROCESOS OPERACIONALES (R.M N° 451-2006-MINSA)

Conforme a lo establecido en el artículo 20° de la R.M N° 451-2006-MINSA, los granos que se utilizan en productos destinados a programas sociales, deben ser aptos para consumo humano, transformados en forma tal, que se reduzca el contenido de fibra, se eliminen los taninos y elementos tóxicos como la saponina y otras sustancias fonólicas que pueden reducir la digestibilidad de las proteínas y la absorción del hierro, etc. Es por ello que los procesos operacionales aplicables al alimento a producir, materia de la presente licitación, deben cumplir las condiciones higiénicas sanitarias establecidas en los artículos 23 al 30 de la de la R.M N° 451-2006-MINSA, debiéndose acreditar esta exigencia con la presentación del Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de planta, en donde se evidencie que la fábrica o planta procesadora aplica correctamente y cumple con las exigencias sanitarias antes descritas. Dicho certificado debe ser expedido por una certificadora acreditada por el INACAL, en donde se evidencie que el producto licitado haya sido el muestreado, o forme parte del certificado emitido estando en la línea de producción precocido. Se permitirá que las empresas adquieran ya procesadas algunas materias primas; pero para ello deberán de acreditar a través de una declaración jurada que realice las etapas de producción

La inocuidad alimentaria se refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos. La inocuidad es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune, ni en los países en desarrollo ni en los desarrollados

Le sigue en importancia la ubicua Salmonella, responsable de incremento de la zoonosis (toda enfermedad transmitida por insectos y animales al ser humano) y se distribuye a nivel mundial. Se transmite por contacto directo o contaminación cruzada por una mala manipulación de alimentos

20.- APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES

La aplicación del Sistema HACCP debe sustentarse y documentarse en un "Plan HACCP", debiendo el fabricante cumplir con los requisitos previos establecidos en las disposiciones legales vigentes en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas, además de cumplir con los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y los Códigos de Prácticas específicos para la fabricación de cada tipo de alimento. El Plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida. Será revisado periódicamente para incorporar en cada fase los avances de la ciencia y de la tecnología alimentaria.

Para ello los postores deberán presentar la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, expedida por DIGESA, la misma que expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas; la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue.

Teniendo en cuenta que la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga por cada línea de producción, especificando cada uno de los productos que involucre la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas, se debe requerir a los postores la presentación del respectivo Plan HACCP en donde se evidencie la línea de producción y el certificado de Inspección de Buena prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fabrica, según documento Normativo e, D.S. N 007-98-s a, R.M N 451-2006-MINSA Y CAC-RCP 1.1969,REV. 4 2003, con su respectivo in forme.

**LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD SANITARIA PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA
DE ACEPTABILIDAD EN LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ALIMENTICIOS - PROGRAMA VASO DE LECHE**

1. OBJETIVOS

Establecer las pautas para el correcto desarrollo de la Prueba de Aceptabilidad para la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE,

2. ALCANCE



El presente documento es de aplicación obligatoria para el desarrollo de la Prueba de Aceptabilidad a realizarse durante el periodo comprendido desde la integración de Bases hasta un día antes de la presentación de ofertas, en resguardo de los participantes de dicha prueba. Cabe precisar que, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 27470 – Ley que establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, todos los procesos de selección convocados para la adquisición de insumos para el Programa del Vaso de Leche deben considerar un factor que evalúe la preferencia de los consumidores.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N° 0082-2020-SA, que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 006-2016-MIDIS que establece las funciones que corresponden al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria - PCA y su modificatoria el Decreto Supremo N° 004-2019-MIDIS.
- Decreto Supremo N° 007-2019-MIDIS, que aprueban el Reglamento de la Ley N° 30790, Ley que promueve a los comedores populares como unidades de emprendimiento para la producción.
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, sus modificatorias, precisiones y prórrogas.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, que prorroga el Estado de Emergencia por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- Resolución Ministerial N° 0591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N2 071-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N1 647-2010-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para la implementación, Operación y Mantenimiento del "Sistema de Tratamiento Intra-domiciliario de Agua para el Consumo Humano –Mi AGUA".
- Resolución Ministerial N° 773-2012-MINSA, que aprueba la Directiva N1 048- MINSA/DGPS-V.01 Directiva sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú.
- Resolución Ministerial 773-2012-MINSA, que aprueba la NTS N2 114 –MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, así como las principales normativas emitidas en el estado de emergencia sanitaria.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a COVID-19" modificada por Resoluciones Ministeriales 265 y 283-2020-MINSA y otras normas que la modifiquen o sustituyan.



- Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio"
- Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA y su modificatoria la Resolución Ministerial N° 215-2018 MIDIS
- Resolución Ministerial N° 040-2020-MINSA que aprueba el "Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección confirmada por Coronavirus (2019-nCov)"
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR que aprueba la "Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral"
- Resolución Ministerial N° 135-2020 MINSA que aprueba la "Especificación técnica para la confección de mascarillas Faciales Textiles de uso comunitario"
- Resolución Ministerial N° 199-2020MINSA que aprueba el Documento Técnico: "Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú"
- Resolución Ministerial N° 449-2001 SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y Tanques Sépticos"
- Resolución Directoral N° 003-2020-INACALDN que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición"
- Oficio N° 134-2020/DG/DIGESA del 14 de mayo de 2020 con la opinión favorable de DIGESA del MINSA.
- ALERTA EPIDEMIOLOGICA CODIGO: AE-017-2020: Alerta Epidemiológica ante desplazamiento fuera del domicilio de niños, niñas y adolescentes menores de 14 años y transmisión de COVID-19 en el Perú.

4.- DEFINICIONES

- 4.1. Programa de Vaso de Leche:** Programa realizado en todos los Municipios de la República, destinados a la población materno-infantil en sus niveles de niños de 0 a 6 años de edad. Madres gestantes y en periodo de lactancia con derecho a la provisión diaria por parte del Estado, a través de los Municipios de leche o alimentos equivalentes y sin costo alguno.
- 4.2 Prueba de Aceptabilidad:** Es la evaluación de la aceptación y preferencia de un alimento sobre el encuestado. Cabe señalar que cuando se trata de la preferencia de alimentos y la aceptación por parte de las personas, denota una relación entre los dos, pero no equivalentes. La selección incluye una elección de un producto u otro, es decir, no está necesariamente vinculada a la aceptación o a una actitud positiva hacia ella. Por otro lado, la aceptación es una experiencia hedonista que se caracteriza por una actitud positiva permanente hacia el objeto en cuestión, por lo tanto, se puede utilizar varios métodos, además de la escala hedónica.
- 4.3 Beneficiarios del Programa del Vaso de Leche:** Niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia con derecho a la provisión del Estado.
- 4.4 Desinfectante:** Agente químico que destruye o inhibe el crecimiento de microorganismos patógenos. El desinfectante no necesariamente mata todos los organismos, pero los reduce a un nivel que no dañan la salud.
- 4.5 Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman.
- 4.6 Principios Generales de Higiene:** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a toda la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano.
- 4.7 Solución desinfectante para productos frescos:** Combinación de una cucharadita de lejía por litro de agua.
- 4.8. Solución desinfectante para pisos, paredes, ventanas, tarimas:** Combinación de 2 cucharaditas de lejía por litro de agua.
- 4.9. Solución desinfectante para limpieza de utensilios:** Combinación de 2 cucharaditas de lejía por litro de agua.

- 4.10 Comité de Selección:** Órgano que actúa en forma colegiada y es autónomo en sus decisiones, las cuales no requieren ratificación alguna por parte de la Entidad. Todos los miembros del comité de selección gozan de las mismas facultades, no existiendo jerarquía entre ellos. Sus integrantes son solidariamente responsables por su actuación, salvo en relación con los actos por los cuales aquellos hayan señalado en el acta correspondiente su voto discrepante.

5.- CONDICIONES MINIMAS PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

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



- a) 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 del distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.
- b) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- c) Considerando que los degustantes serán 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 es realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- d) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (Representante de la Certificadora, Representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta determinará la invalidez de la prueba.
- e) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes en el momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

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

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



5.1 INGRESO AL LOCAL DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- 5.1.1 El ingreso al Local asignado para el desarrollo de la Prueba de Aceptabilidad, se realizará de forma ordenada
- 5.1.2 El horario de acceso al Local de la Prueba, para los BENEFICIARIOS junto con la certificadora, estará habilitado con una anticipación de media hora, a partir de las 09:00 horas.
- 5.1.3 El horario de ingreso de los beneficiarios está programado a partir de las 09:30 horas, y término de la actividad de hasta las 12:00 horas.
- 5.1.5 Se realizará el lavado de manos (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla) antes de iniciar la entrega del producto a degustar, y consecutivamente este procedimiento se realizará por cada prueba, a todas las personas que participen en dicha prueba
- 5.1.6 Los productos sujetos para la Prueba de Aceptabilidad deben cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio (DS N° 007-93-SA, RM N° 0591/MINSA Y RM N° 066-2015/MINSA), y cumpliendo con las especificaciones técnicas establecidos en el proceso de selección.
- 5.1.7 Se utilizará mesas que faciliten la entrega del producto a degustar en la Prueba de Aceptabilidad.

5.2 CONDICIONES DE LA INFRAESTRUCTURA DEL LOCAL

- 5.2.1 Se debe realizar la limpieza y desinfección del lugar de la Prueba de Aceptabilidad previo a su desarrollo.
- 5.2.2 Contar con buena iluminación (natural y/o eléctrica).
- 5.2.3 Contar con agua potable y/o con acceso seguro a la misma.
- 5.2.4 Contar con un ambiente adecuado para la preparación de los productos.
- 5.2.5 Contar con tachos de basura con tapa para eliminar los residuos que se generen durante la preparación de los productos para la degustación de la Prueba de Aceptabilidad (Latas, Bolsas, Residuos de Hojuelas, Guantes, etc), estos deberán mantenerse cerrados todo el tiempo y alejados de la zona de preparación del producto.
- 5.2.6 El local debe contar con ventilación natural y/o forzada a fin de garantizar un buen flujo de aire.

5.3 CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA

- 5.3.1 Se trabajará a puerta cerrada y no se atenderá ni a usuarios ni terceros en su interior, salvo los beneficiarios, representantes de la organización de bases, representante de la municipalidad y la empresa certificadora encargada de la prueba de aceptabilidad. antes y durante el desarrollo de la Prueba de Aceptabilidad, prohibir el ingreso de personas ajenas al proceso, etc.

6. PAUTAS PARA LA OPERATIVIDAD DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

6.1 RECEPCIÓN DEL PRODUCTO PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- 6.1.1 Decepcionar y verificar por parte del responsable, los productos para la Prueba de Aceptabilidad. Además, de verificar las condiciones sanitarias del producto (empaqué, no presentar roturas y/o abolladuras, fecha de vencimiento) y que se encuentren debidamente cerrados. Con un precinto de seguridad
- 6.1.2 Verificar los documentos que certifican los productos que se usarán para la prueba de Aceptabilidad (Prueba de Esterilidad Comercial y/o Certificado Microbiológico del producto)

6.2 INDUMENTARIA

- 6.2.1 deben contar con los siguientes equipos e indumentaria de protección:

CUADRO N° 01		
N°	INDUMENTARIA / EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	
1	Toca / Protector de Cabello	Se debe usar uno por día al final de la prueba, cada uno de estos EPP deberá ser desechado en una bolsa plástica cerrada. El exterior de la bolsa debe ser rociado con una solución desinfectante (una cuchara de lejía por litro de agua)
2	Mascarilla desechable o de tela (según indicaciones MINSA)	
3	Guantes desechables para la manipulación y/o preparación de alimentos	



	En el caso de las mascarillas, pueden ser desechables o de tela, siendo esta última reusable y de uso personal.
--	---

- 6.2.2 En el caso de la empresa Certificadora, pueden emplear como sugerencia lo consignado en el Cuadro N° 01 o hacer uso de los protocolos que apliquen de forma interna.
- 6.2.3 Los degustantes (beneficiarios) deben mantener permanentemente las uñas cortas, sin uso de aretes, anillos, relojes ni pulseras y cabello totalmente recogido.
- 6.2.4 Solo ingresarán al local de la Prueba de Aceptabilidad aquellos mencionados según los criterios establecidos en los puntos 5.1.2; 5.1.3 y 5.3.1.
- 6.2.5 Al ingresar al espacio de preparación de alimentos, el personal de la empresa Certificadora deberá mantener guardado antes de su ingreso al local cualquier objeto personal (llaves, monederos, celulares, y otros objetos personales previa desinfección).
- 6.2.6 No permitir la presencia, de terceros salvo los mencionados en los criterios 5.1; 5.1.3 y 5.3.1, ni de animales menores (perros, gatos, otros) en ningún ambiente del local de la prueba de aceptabilidad.

6.3 LIMPIEZA Y PREPARACIÓN DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- 6.3.1 Realizar la limpieza y desinfección de todas las superficies, menaje y utensilios que serán utilizados para la preparación de los alimentos (leche y hojuelas) con una solución desinfectante (agua y lejía).
- 6.3.2 Realizar el lavado y desinfección del menaje y utensilios que serán utilizados para la preparación de los alimentos: Primero lavarlos con agua y detergente de vajilla, luego colocar en un recipiente con solución desinfectante (agua y lejía) y dejar reposarlo por quince (15) minutos, y luego escurrir y enjuagar con agua potable.

6.4 DURANTE LA PREPARACION DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD.

- 6.4.1 Lavarse las manos con agua y jabón.
- 6.4.2 Colocar, durante la preparación de los productos (leche y hojuela), los residuos de estos en los tachos de basura, para que no se acumulen y contaminen las demás pruebas a degustar. Mantener estos tachos tapados en todo momento.
- 6.4.3 Eliminar los residuos de los productos de prueba sobrantes de la preparación, no deberá quedar en los ambientes ningún residuo.
- 6.4.4 Evitar en todo momento tocarse la cara, durante la preparación de las pruebas.
- 6.4.5 Lavar y desinfectar las manos al término de la preparación de las pruebas.
- 6.4.6 Al finalizar la jornada de preparación de las pruebas(hojuela), se debe realizar la limpieza y desinfección con solución desinfectante de todas las superficies, menaje y utensilios que fueron utilizados.

6.5 DURANTE LA RECEPCION DE LAS AGENTES (BENEFICIARIOS) PARA LA DEGUSTACION DE LA PRUEBA

- 6.5.1 Definir a una persona para el servido de las pruebas (leche y hojuela) que serán degustadas por los beneficiarios.
- 6.5.3 El reparto de los productos para degustar, será realizado por el encargado del servido, dirigiéndose al sitio del beneficiario que realizará la degustación, por lo que se evitará aglomeraciones y se deberá mantener la distancia mínima de seguridad.

6.6 DURANTE EL SERVIDO DE LA PRUEBA DEL PRODUCTO

- 6.6.1 El encargado del servido debe lavarse las manos o desinfectarlas con alcohol líquido o en gel.

6.7 DURANTE LA TOMA DE MUESTRAS DE LA EMPRESA CERTIFICADORA

- 6.7.1 Los beneficiarios antes de recibir los productos a degustar deben lavarse las manos con agua y jabón y desinfectar con un gel desinfectante o alcohol a una concentración de 70°.
- 6.7.2 Luego de servidas las pruebas, se otorgará un lapso determinado para que los beneficiarios realicen la degustación correspondiente.
- 6.7.3 El encargado del servido, se acercará a cada degustante (beneficiario) a recoger los recipientes

o depósitos en donde fue colocado el producto degustado, y si fue servido en envases descartables, se procederá a su eliminación arrojándolos a los tachos de basura asignados, en caso de vajilla, serán entregados a los encargados de la elaboración del producto para que realicen el protocolo de lavado y desinfección correspondiente.

6.7.4 Se informará a la certificadora encargada a que realice la toma de muestras una vez culminado el recojo del producto degustado.

6.8 DURANTE LA LIMPIEZA POSTERIOR A LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

6.8.1 Al finalizar el desarrollo de la Prueba de Aceptabilidad, los encargados de la organización de la prueba deberán limpiar y desinfectar todas las superficies que han sido utilizadas en dicho procedimiento.

6.8.2 Hacer uso de implementos de limpieza (escoba, escobillones, paños, bolsas de basura) que correspondan por cada área utilizada. Por ningún motivo utilizar el mismo implemento para todos los ambientes.

6.8.3 Utilizar solución desinfectante para limpiar los pisos y otras superficies con un recogedor o paño.

6.8.4 Deben eliminar todos los desperdicios que pudieran haberse generado durante la Prueba de Aceptabilidad.

6.9 PARA EL CIERRE DE LA ACTIVIDAD DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

6.9.1 Recoger los objetos personales (llaveros, monederos, celulares y otros objetos de valor) que fueron guardados al ingreso del local de la Prueba de Aceptabilidad.

6.9.2 Asegurar el cierre correcto del local asignado para la Prueba de Aceptabilidad para evitar el ingreso de animales o robos de dicho local.

7. OBLIGACIONES

7.1. DE LOS BENEFICIARIOS

7.1.1. Cumplir obligatoriamente con las condiciones e indicaciones para el normal desarrollo de la prueba de aceptabilidad.

7.1.2. Realizar el ingreso al local

7.1.3. Lavar sus manos con agua y jabón antes de acudir al local para la Prueba de Aceptabilidad.

7.1.4. Mantener en todo momento la separación evitando aglomeraciones al ingreso, distribución y salida del local de Prueba de Aceptabilidad.

7.2 DEL GOBIERNO LOCAL

7.2.1. Asegurar y verificar lo establecido en el presente documento para resguardar y asegurar la correcta realización de dicha prueba y la salud de los participantes involucrados.

7.2.2. De forma inopinada y cuando se requiera y se disponga, debe realizar la supervisión del Local de la Prueba de Aceptabilidad, verificando a que se cumpla lo establecido en este documento, por lo que, si hubiese algún criterio o protocolo incumplido, puede proceder a la suspensión de la actividad, por no asegurar las garantías necesarias para su desarrollo.

7.3 CERTIFICADORA


7.3.1. Actuar con probidad y de forma objetiva la toma de muestras del producto evaluado en dicha prueba.

7.3.2. No realizar actos que vulneren su correcta evaluación, sea en situación de ventaja y/o desmedro de la empresa evaluada.

7.3.3. No realizar preguntas y/o uso de criterios ambiguos que vulneren la correcta evaluación del producto en prueba.

7.3.4. Aplicar las medidas de seguridad correspondientes para el adecuado desenvolvimiento del proceso de Prueba de aceptabilidad.



	<p>7.4. VEEADORES.</p> <p>7.4.1 Realizar un adecuado escrutinio de las actividades descritas en el documento al momento de la realización de la actividad</p> <p>7.4.2 No intervenir en la evaluación de la prueba, ni la operatividad de la certificadora encargada, evitando especulaciones y cambios en la decisión del degustante (beneficiario) en la toma de muestra</p> <p>7.4.3 No acercarse a los degustantes (beneficiarios), al inicio, durante y después de la Prueba de Aceptabilidad, asegurando que dicha prueba tenga un carácter objetivo y cumpliendo el distanciamiento correspondiente</p>
	<p>Impacto ambiental</p> <p>La entidad busca prevenir y corregir el impacto ambiental sobre el medio físico de las actividades en general.</p> <p>Ley General del Ambiente N° 28611 promueve, Cap3, Artículo 113.- 113.1 Toda persona natural o jurídica, pública o privada, tiene el deber de contribuir a Prevenir, controlar y recuperar la calidad del ambiente y de sus componentes. 113. Son objetivos de la gestión ambiental en materia de calidad ambiental:</p> <p>Preservar, conservar, mejorar y restaurar, según corresponda, la calidad del aire, el agua y los suelos y demás componentes del ambiente, identificando y controlando los factores de riesgo que la afecten.</p> <p>El Decreto Supremo N° 009-2009-MINAM y modificatoria, referido a medidas de eco eficiencia del sector público, tiene como objeto contribuir a disminuir la generación de impactos negativos al ambiente DECRETO SUPREMO N° 011-2010-MINAM, en el Artículo 1°.- Modificación del artículo 4° del Decreto Supremo N° 009-2009-MINAM en el numeral 4.1.5 (Uso obligatorio de bolsas biodegradables) literal b), indica la compra y utilización obligatoria de bolsas de plástico biodegradable, por parte de las entidades públicas los postores que se presentan al proceso deben tener en cuenta que es un proceso para una entidad pública y contar con Certificación de biodegradabilidad, certificado de registro de marca del aditivo usado y que acredita la bio degradabilidad en las bolsas usadas</p> <p>Combatir la Contaminación por Bolsas de Plástico, es responsabilidad de todos por una mejor Calidad de Vida"</p> <p>La decisión de llevar a cabo una gestión sustentable de las bolsas plásticas para minimizar el impacto ambiental, implica la realización de acciones estratégicas tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Promover la disminución del consumo de bolsas plásticas por habitante y el reúso y reciclado de las mismas. •Reemplazar los materiales tradicionales por otros de más fácil degradación. •Mejorar la gestión de residuos sólidos urbanos •Concientizar a la población hacia un uso responsable y racional de bolsas plásticas, mediante la entrega de bolsas biodegradables
5.4	<p>Acondicionamiento, montaje instalación.</p> <p>Los productos deberán estar acondicionados en parihuelas en un almacén ventilada y en condiciones óptimas de almacenamiento, cumpliendo las actividades de Saneamiento Ambiental.</p>
	<p>Prueba de puesta en funcionamiento del bien</p> <p>Las pruebas que se llevarán a cabo para la aceptabilidad del bien serán de acuerdo al procedimiento establecido en las bases estandarizadas para la adquisición de suministro de bienes del PVL.</p>
	<p>Capacitación y/o entrenamiento</p> <p>Al área de desarrollo Social y a las representantes de la organización del PVL, se les dará curso de capacitación en el modo de preparación</p>
	<p>NORMATICA ESPECIFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • LEY N° 24059. Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República • LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche. • LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. • RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche" • 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, que conforme lo dispuesto en el artículo 13 de la Ley, resulta aplicable de manera obligatoria al presente proceso de selección, conforme a la naturaleza del producto que se pretende adquirir. • Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"

	<ul style="list-style-type: none"> Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas". Registro Sanitario a nombre del producto, expedido por la DIGESA, a nombre del fabricante, Cabe resaltar, que los postores participantes cuyo registro sanitario haya sido tramitado a través de la Ventanilla Única del Ministerio de Comercio Exterior (VUCE), deberán adjuntar una impresión de la página del VUCE en donde se pueda constatar la composición cualitativa del producto ofertado por la misma, así mismo el informe de vida útil que se presentó para tramitar el respectivo registro.
	<p>Transporte Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El proveedor se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas.</p>
	<p>Modalidad de Ejecución Contractual Suma Alzada</p>
	<p>Garantía Comercial El inicio de la Garantía está determinado desde la entrega en el almacén hasta con la conformidad de entrega de los Insumos hasta el Almacén del programa Vaso de Leche.</p>
6	<p>Requisitos y recursos del proveedor El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizara sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución de la prestación. Recursos a ser provistos por el proveedor. -El proveedor deberá contar con la autorización del fabricante para ser distribuidor del bien ofertado, como el uso de sus certificados de calidad de planta, Registro Sanitario y demás documentos que se requerirán para acreditar los requisitos obligatorios, como también contra con los medios económicos para abastecer oportunamente, sin retrasos. Y deberá presentar carta al obtener a la buena pro para la firma del contrato. Para adjudicar el proveedor deberá acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas con los siguientes documentos establecidos para la etapa de postulación:</p> <ol style="list-style-type: none"> Declaración jurada donde postor haga de conocimiento a la Entidad convocante si se presenta como Postor Productor, Fabricante o Distribuidor Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el Representante Legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%), en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470. El postor deberá presentar cuatro (04) muestras del producto ofertado, tal como se hará en la entrega, y poder hacer la respectiva verificación en cada entrega, el comité de selección, el área usuaria a través de su coordinadora se encargará de su evaluación sensorial, ya que es una actividad clave en el desarrollo de los productos que permita conocer si será el producto requerido por las beneficiarias. Aplicar pruebas sensoriales permite construir un perfil de un cereal ganador en el mercado, desde el punto de vista técnico, la evaluación sensorial es la ciencia que se encarga de percibir las características organolépticas de los alimentos por medio de los sentidos del organismo. Para la presentación de muestras, deberá precisar lo siguiente: Los aspectos de las características y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra desde el punto de vista de calidad, el análisis de las propiedades sensoriales se refiere a la medición y cuantificación de los productos alimenticios o materias primas evaluados por medio de los cinco (5) sentidos. La metodología que se utilizará: prueba sensorial (La Inspección Visual, Sabor olor y Manual): que es una valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra, con las características de las bases, de tal manera que la evaluación sea objetiva y no haya sesgos conforme en lo descrito en las características mínimas de las bases establecidas en la composición del producto y las especificaciones técnicas. Para, medir, analizar e interpretar reacciones hacia las características de los alimentos, y que al analizarlos se estimulan diferentes sentidos. Estímulos visuales: color, forma, brillo del alimento. Estímulos táctiles: percibidos con la superficie de los dedos y el epitelio bucal, característica rugosa, suaves ásperas, harinosos, etc. Estímulos olorosos: percibidos por el epitelio olfativo, aromático, fétido, ácido. Estímulos gustativos: percibidos por las papilas gustativas, dulce salado agrio ácido. Los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar las pruebas descriptivas intentan definir las propiedades de un alimento y medirlas de la manera más objetiva posible a través de la escala de atributos, el análisis descriptivo y cuantitativo para su aceptación. Para el análisis se ubicará una taza blanca de 250 ml conteniendo 50 gr de hojuelas, se le añadirá agua para la verificación de las características físicas de las hojuelas de igual manera las características en seco, olor, color, sabor y texturas. El número de muestras solicitadas por cada producto: cuatro El órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; el comité de selección y el área usuaria a través de su coordinadora, con la suficiencia técnica, en cumplimiento del Dictamen N° D000260-2020-OSCE-SPRI. Dirección, lugar exacto y horario¹ para la presentación de muestras. Las muestras deberán ser entregadas en un sobre cerrado en mesa de partes de la Municipalidad Distrital de Pichanaqui en horario de oficina el día de la presentación de propuestas a través del sistema Electrónico de contrataciones del Estado – SEACE, según sus fechas indicadas en la integración de las bases. No corresponde exigir la presentación de muestras cuando su excesivo costo afecte la libre concurrencia de proveedores. Las muestras presentadas deberán cumplir con las características físicas requeridas para determinar su cumplimiento o incumplimiento. La muestra será presentada en un sobre cerrado y será entregada en el lugar, fecha y hora señalados. El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Protocolo de Análisis, y/o Certificado de análisis.



¹ Las muestras se presentan el mismo día programado en el calendario para la presentación de ofertas. Al consignar el horario debe tenerse en cuenta que el horario de atención no podrá ser menor a 8 (ocho) horas.



Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 15 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. una muestra quedará como dirimente a fin de corroborar los resultados de la evaluación de la muestra original. De tal manera que, La propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, muestras, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.

El postor presentará (04 muestra del producto ofertado, tal como se hará la entrega, y poder hacer la respectiva verificación en cada entrega, el comité de selección revisará visualmente el cumplimiento de las características de las hojuelas)

Los aspectos o requisitos que serán verificados mediante la presentación de la muestra:

Se revisará que la hojuela, cumpla con el requerimiento mínimo establecido en las especificaciones técnicas de características organolépticas,

La metodología que se utilizará;

Se utilizará el método sensorial, organoléptica mediante el uso del sentido de la vista, olor y sabor

Los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas

Las muestras presentadas deberán cumplir con las características físicas requeridas para determinar su cumplimiento o incumplimiento, y se verificará que el rotulado este realizado con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores ni se despiden al tacto.

El órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras. Comité de selección, y el área usuaria, será el, encargado de evaluar la muestra con la suficiencia técnica

En ese sentido, dado que la presentación de muestras puede implicar la admisión o no admisión de una oferta, cuando el Comité de Selección no tenga integrantes que cuenten con suficiencia técnica para utilizar dicho método ni cuente con los instrumentos necesarios podría realizar una evaluación subjetiva de las muestras y vulnerar el principio de Libertad de Concurrencia y las Bases Estándar;

4. Se solicita declaración jurada mediante la cual el postor se compromete para la suscripción del contrato la presentación del certificado de inocuidad de tintas flexo gráficas, de no toxicidad, para el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 34 de la RM N° 451-2006-MINSA, el producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:
No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos
5. Declaración jurada características Físico Químico, Toxicológicas, Organoléptica y Microbiológicas del producto y/o certificados de calidad Emitidos por un laboratorio acreditado ante INACAL. El sistema de certificación bajo el cual deben ser emitidos es la NTP-ISO 2859-1:2013, nivel de inspección especial s-4, planes de muestreo simple para inspección normal (tabla I y tabla II-A) LCA 0.65 para ensayos Organolépticos, Físicos químicos (n=1) y ensayos microbiológicos(n=5)-
6. Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock en caso de ganar la buena pro, la cantidad a acreditar corresponderá a una (01) entrega mensual como mínimo de cada producto, el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen.
7. De acuerdo al Dictamen N° D000260-2020-OSCE-PRI, dispuso que para la presentación de ofertas bastará la presentación de otro documento y será una declaración jurada mediante la cual, el postor se compromete para la suscripción del contrato la presentación del certificado de autorización de registro de uso de marca del aditivo,
8. De acuerdo al Dictamen N° D000260-2020-OSCE-PRI, dispuso que para la presentación de ofertas bastara la presentación de una declaración jurada mediante la cual, el postor se compromete para la suscripción del contrato la presentación del certificado de inocuidad de las tintas.
9. Deberá permitirse la presentación de una declaración jurada alternativamente a la presentación de los certificados de calidad o conformidad del producto emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, para acreditar los requerimientos técnicos mínimos micronutrientes del producto ofertado. La Entidad requerirá la presentación de certificado de calidad en la oportunidad de cada entrega ya que los productos y/o insumos ofertados por los postores en el proceso de selección cumplan con las condiciones mínimas exigidas por la entidad a efectos de garantizar que, en la preparación de la ración se cumpla con los estándares mínimos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.
10. Copia del Certificado de Inspección del Sistema HACCP referido al producto o a una línea de producción del mismo, por Disposición legal el fabricante de los insumos alimenticios que conforman el Programa de Vaso de Leche está obligado aplicar el Sistema HACCP. En cumplimiento del Decreto Supremo N° 007-98-SA y la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP", toda vez que la Resolución emitida por DIGESA es un documento de emisión anual mientras que el certificado tiene una validez de 3-6 meses, y dado que este mide las condiciones de inocuidad bajo las cuales se elaboran el producto ofertado en la presente licitación. (Incluir el Diagrama de Flujo a fin de verificar el proceso productivo.
11. Copia simple del Certificado Higiénico Sanitario de la Planta Industrial de Alimentos y Almacenes, expedido por organismo de inspección. Vigente a la fecha del acto público. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado 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 (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea el distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante
12. Copia del Certificado de Inspección de Capacidad Planta/Capacidad Instalada de Producción en (tm/hora para el expedido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL; vigente a la fecha del acto público. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto, deberá estar referida al producto objeto del proceso en línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto(os) requerido(s).
13. Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial de plan HACCP, emitida a nombre del fabricante, expedida por Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) vigente a la fecha de presentación de propuestas, debiendo hacer referencia a

la línea de producción LINEA DE PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HARINAS, HOJUELAS Y OTROS SIMILARES, en total correspondencia con la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos en base a granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, y, concordante con numeral 2) del artículo 15° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos - DL. N° 1062:: la misma que deberá dar fe que la fábrica también está HABILITADA SANITARIAMENTE para la línea de producción respectiva como determina el D.S. N° 004-2014-SA, emitida sobre el producto requerido o sobre la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción: hojuelas precocidas a base de gramíneas (avena), quenopodiáceas (quinua, kiwicha) leguminosas soya enriquecidas o fortificada con vitaminas y minerales., destinadas al consumo humano, según Art 9° de la R.M. N° 451-2006/MINSA de cumplimiento obligatorio

14. Copia del Registro Sanitario del producto ofertado, emitido por DIGESA. De conformidad con el artículo 104° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases. Asimismo, acompañar la solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentados ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA o VUCE que sustente lo requerido en las bases. Para el caso de registros sanitarios tramitados y obtenidos ante la VUCE, incluso si la denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en las Bases, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado en las Bases.
15. Copia del Certificado de fumigación y/o servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, con sus respectivos informes, expedida por una entidad autorizada, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados 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 (Certificados de la planta y del Almacén). Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.
16. Para acreditar los micronutrientes presentar ficha técnica del fosfato tricalcico y vitaminas y minerales.
17. Copia simple del certificado de inspección de las condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, donde quede evidenciado que el establecimiento de fabricación cumple con las condiciones de Buenas Prácticas de Almacenamiento dispuestas en el RM N°066-2015/MINSA. NTS N° 114 MUNSA/DIGESA- V.01: ¿NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, y una capacidad de almacén de materia prima de 40t y una capacidad teórica del almacén de producto terminado 40t, emitido por un Organismo de Inspección que se encuentra en el listado de acreditados ante INACAL y sobre el producto requerido o sobre la línea de producción de productos precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de observar otras líneas de producción.

Todos los documentos deben estar vigentes a la fecha de la presentación de ofertas

Así mismo deberá realizar la prueba de aceptabilidad y deberá regularse el siguiente procedimiento:

Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

1. La prueba de aceptabilidad se ejecutará [Indicar fecha, hora y lugar]

Importante


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

2. 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 del comité central del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios del distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.
3. Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
4. 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 (madres) del comité de administración 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.
5. 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.
6. 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.
7	Otras consideraciones para la ejecución de la prestación
	Medidas de control durante la ejecución contractual Área usuaria coordinará con el proveedor para la presente adquisición el mismo que corresponde a la oficina del vaso de leche adscrita a la Gerencia de Desarrollo Social. El área responsable de las medidas de control será la oficina del programa de Vaso de Leche, correspondiéndole al funcionario del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad debiendo contar con el visto bueno del responsable del Área del Almacén Central. Las áreas que brindaran la conformidad de los bienes a adquirir son almacén central adscrita a la Sub Gerencia de Logística y la oficina del programa de Vaso de Leche Como medida de control, la entidad mandará analizar el lote entregado por el proveedor, como mínimo en una (1) oportunidades mientras dure la etapa contractual, bajo el Sistema de Certificación N° 1 o Ensayo de Tipo o de Prototipo, a aquel donde una muestra del producto es ensayada de acuerdo a un método prescrito para verificar su conformidad con una especificación dada.
	Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes Los productos a ser entregados deberán estar acompañados del informe del certificado de análisis del lote Según lo especificado en las Características técnicas (certificaciones) del presente documento, emitido por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado ante INACAL (Laboratorios de ensayo, calibración, y organismos de inspección, certificación). Análisis organoléptico, fisicoquímicos toxicológicos, macronutrientes y microbiológicos de cada lote entregado. - Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado. Los Certificados deben identificar claramente los lotes entregados. El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal.
	Forma de pago De acuerdo a lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento previa conformidad por parte del área usuaria y del Jefe del Almacén Central.
	Responsabilidad por vicios ocultos Los productos a ser entregados deberán estar acompañados del informe del certificado de análisis del lote Según lo especificado en las Características técnicas (certificaciones) del presente documento, emitido por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado ante INACAL (Laboratorios de ensayo, calibración, y organismos de inspección, certificación). Análisis organoléptico, fisicoquímicos toxicológicos, macronutrientes y microbiológicos de cada lote entregado. - Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado. Los Certificados deben identificar claramente los lotes entregados. El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN²

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN , 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 los siguientes A CUALQUIER MEZCLA QUE CUMPLA CON LA CONDICIÓN ENMARCADAS EN EL INCISO B) DEL ARTÍCULO 9º DE LA RM 451-2006/MINSA NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRAMOS Y OTROS DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, QUE CORRESPONDAN PARA EL ABASTECIMIENTO DEL PROGRAMA VASO DE LECHE. Acreditación: Se acreditará de acuerdo a lo señalado en las bases estandarizadas.


ING. BALDEON TANTAVILCA JUAN DONATO
(e) Responsable de la Oficina del PV

² La Entidad puede adoptar solo los requisitos de calificación contenidos en el presente capítulo, de acuerdo al artículo 28 del Reglamento. Los requisitos de calificación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,200,000.00 (Un Millón Doscientos 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.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 100,505.58 (Cien Mil Quinientos Cinco y 58/100 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes A CUALQUIER MEZCLA QUE CUMPLA CON LA CONDICIÓN ENMARCADAS EN EL INCISO B) DEL ARTÍCULO 9º DE LA RM 451-2006/MINSA NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRAMOS Y OTROS DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, QUE CORRESPONDAN PARA EL ABASTECIMIENTO DEL PROGRAMA VASO DE LECHE..</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 pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se</p>

¹¹ 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".

presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></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 style="text-align: right;">50 puntos</p>

Puntaje: Hasta 50 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN	40 puntos
B. VALORES NUTRICIONALES	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Producto: Hojuela de avena, quinua, kiwicha y maca precocidos enriquecidos con vitaminas y minerales</p> <p>Parámetro N° 1 PROTEÍNA De 12.79% hasta 14.00% : 05 puntos</p> <p>Parámetro N° 2 ENERGÍA De 375.50 kcal hasta 380.00 kcal: 02 puntos</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	

FACTORES DE EVALUACIÓN	40 puntos
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento del envasado automático y su menor manipulación manual posible, en un área de 72m2, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Se evaluará el envasado automático en la capacidad teórica del envasado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditara mediante el certificado de inspección de capacidad de envasado por un laboratorio acreditado ante INACAL.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la condición:</p> <p>De 6t hasta 7t : 05 puntos De 1t hasta 4t: 02 puntos</p>
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>De (92%) hasta (100%) 05 puntos</p> <p>De (90.1%) hasta (91.99%) 02 puntos</p>
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹²</p>	<p>(Máximo 25 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 98% hasta 100%: 25 puntos</p> <p>De 95% hasta 97%: 12 puntos</p>

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/>).

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	10 puntos
G. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de vida útil ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo exigido en las Especificaciones Técnicas. Autorización de la DIGESA para fabricar el producto en cumplimiento del el D.S. N° 007-98-SA, la Norma Sanitarias para la fabricación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas de encuentra en concordancia con lo establecido en la Norma Codex Alimentarius y sus objetivos es asegurar la calidad Sanitaria y la inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano y se considera la evaluación de la vida útil utilizando la Resolución Ministerial N° 451-2006.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante informe de estudio vida útil del producto ofertado, emitida por un laboratorio acreditado ante INACAL, para la tramitación del registro sanitario.</p> <div data-bbox="316 804 1054 1294"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad. En este factor se pueden incluir mejoras a las especificaciones técnicas o también aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como productos con insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; materia prima procedente de recursos gestionados de manera sostenible; productos orgánicos; embalaje reciclable o libre de PVC, entre otros. </div>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Mejora 1 :</p> <p>Más de 11 hasta 12 meses 10 puntos</p> <p>Más de 8 hasta 10 meses 03 puntos</p> <p>Más de 6 hasta 7 meses 01 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹³

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.

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDOS ENRIQUECIDOS CON VITAMINAS Y MINERALES, BOLSA X 500 GRAMOS, PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL PRESENTE AÑO FISCAL 2024, que celebra de una parte MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20146640843, con domicilio legal en JR. 1RO DE MAYO NRO. 717 (FRENTE A LA PLAZA PRINCIPAL) JUNÍN - CHANCHAMAYO - PICHANAQUI, 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° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA** para la contratación de CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDOS ENRIQUECIDOS CON VITAMINAS Y MINERALES, BOLSA X 500 GRAMOS, PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL PRESENTE AÑO FISCAL 2024., 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 CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDOS ENRIQUECIDOS CON VITAMINAS Y MINERALES, BOLSA X 500 GRAMOS, PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL PRESENTE AÑO FISCAL 2024.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CRONOGRAMA DE ENTREGA, 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

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

efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por ALMACEN CENTRAL y la conformidad será otorgada por el RESPONSABLE DEL PROGRAMA VASO DE LECHE Y LA SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES en el plazo máximo de QUINCE (15) 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 UN (1) 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:

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

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: JR. 1RO DE MAYO NRO. 717 (FRENTE A LA PLAZA PRINCIPAL)
JUNÍN - CHANCHAMAYO – PICHANAQUI.

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCION

.....
BACH. CONT. LEVI LEUMIN CAMPOS ASURSA
PRESIDENTE TITULAR

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
ING. JUAN DONATO BALDEON TANTAVILCA
1º MIEMBRO TITULAR

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
LIC. ADM. LINCOL MAEL ASTO CLEMENTE
2º MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará [dos días hábiles siguiente de la integración de bases, en mesa de partes de la municipalidad distrital de Pichanaqui, sito en jr. 1° de mayo N° 717, Pichanaqui, Chanchamayo, Junín, en horario de 8:00 am a 1:00 pm]

Importante

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

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

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

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

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]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.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la 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
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

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										

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	N° 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
4										
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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCION

.....
BACH. CONT. LEVI LEUMIN CAMPOS ASURSA
PRESIDENTE TITULAR

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
ING. JUAN DONATO BALDEON TANTAVILCA
1º MIEMBRO TITULAR

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
LIC. ADM. LINCOL MAEL ASTO CLEMENTE
2º MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
BACH. CONT. LEVI LEUMIN CAMPOS ASURSA
PRESIDENTE TITULAR

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
ING. JUAN DONATO BALDEON TANTAVILCA
1º MIEMBRO TITULAR

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PICHANAQUI
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....
LIC. ADM. LINCOL MAEL ASTO CLEMENTE
2º MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-CS/MDP – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

**Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

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