

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



A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized letters, is positioned above the official stamp.

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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • 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	Advertencia • 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	Importante para la Entidad • 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 sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en diciembre 2021
Modificadas en junio y octubre 2022

BASES INTEGRADAS



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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
009-2024-MDS/CS.
PRIMERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

**“ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA Y
HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y
CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON
VITAMINAS Y MINERALES, PARA LOS MESES DE ENERO
A DICIEMBRE 2025”**

1 X S

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.

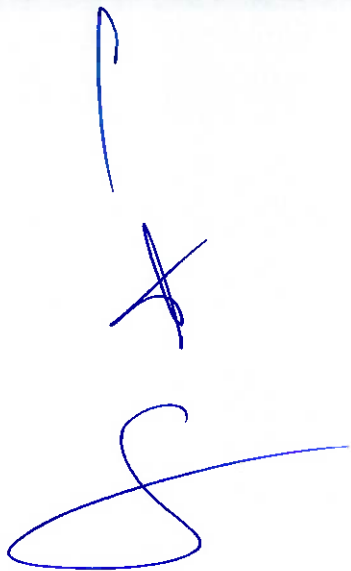
La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones 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)

A handwritten signature in blue ink, consisting of a vertical line, a cross-like mark, and a large loop.

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

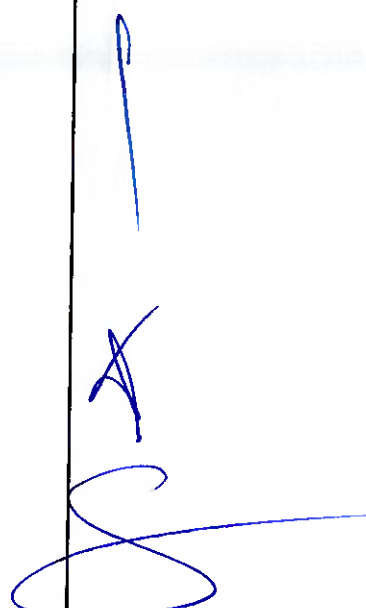
En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

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)

1

A

S

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN

RUC N° : 20188920498

Domicilio legal : Calle Plaza de Armas Sur Mza. A17 Lte. 1 - Sayan - Huaura -
Lima

Teléfono: : (01)-237-1004

Correo electrónico: : logistica1@munisayan.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de **[ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2025, PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE]** para la atención de **[1100]** beneficiarios por **[365]** días calendario.

ITEM PQTE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	LECHE EVAPORADA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D DE 410GR	TARRO	52,800.00
	HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSA X 650 GR	KLG	17,160.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante [FORMATO N° 02] el [05/12/2024].

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

[RECURSOS ORDINARIOS/RECURSOS DETERMINADOS]

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° DE ENTREGA	PLAZO DE LA ENTREGA	LECHE EVAPORADA ENTERA CON VITAMINAS A y D (Tarro x 410gr)	HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES (KILOGRAMO)
1era entrega	05 días a partir de la firma del contrato	4,400.00	1,430.00
2da entrega	03/03/2025	4,400.00	1,430.00
3ra entrega	02/04/2025	4,400.00	1,430.00
4ta entrega	02/05/2025	4,400.00	1,430.00
5ta entrega	03/06/2025	4,400.00	1,430.00
6ta entrega	02/07/2025	4,400.00	1,430.00
7ta entrega	01/08/2025	4,400.00	1,430.00
8va entrega	02/09/2025	4,400.00	1,430.00
9na entrega	03/10/2025	4,400.00	1,430.00
10ma entrega	03/11/2025	4,400.00	1,430.00
11va entrega	02/12/2025	4,400.00	1,430.00
12va entrega	03/03/2025	4,400.00	1,430.00
TOTAL		52,800.00	17,160.00

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (cinco soles), en la Oficina de Tesorería de la Municipalidad Distrital de Sayan y deberá recoger en la Oficina de Abastecimiento, sito en CAL.PLAZA DE ARMAS SUR MZA. 17 LOTE. 1 (MISMA PLAZA DE ARMAS) LIMA - HUAURA – SAYAN..

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF

- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225
- Ley N° 31953, 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° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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/>

ITEM N° 1: LECHE EVAPORADA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D DE 410GR Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES

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

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.*

ABSOLUCION N°1

Luego de revisada el literal g) de los documentos obligatorios para la presentación de oferta, determina que suprimirá la línea de producción del producto objeto de la contratación o línea de producción dentro del cual este inmerso el producto solicitado.

- g) Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica c, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas, ~~el cual deberá 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~~, emitido bajo los documentos normativos D.S. 007-98-SA; D.S. 038-2014-SA; R.M. 451-2006-MINSA y la R.M. 860-2007-MINSA
- h) Copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación Higiénica de Alimentos a nombre del postor, sea este fabricante, comercializador o distribuidor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, debe ser emitido teniendo como Documentos Normativos de referencia mínimo el D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", R.M. N° 451-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", D.S. N° 007-2017-MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos", D.L. N° 1062 "Ley de inocuidad de alimentos"; vigente a la fecha de presentación de ofertas, en que este incluido el producto solicitado u ofertado.
- i) Declaración Jurada de porcentajes de componentes nacionales, que utilizan en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento al art. 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la ley 27470.

- j) Copia simple de los Certificados de calidad, Microbiológico, Físico-Químico, Organoléptico y Toxicológico. Deberá constar la fecha de producción y la fecha de vencimiento referida al producto ofertado, al stock vigente a la fecha de presentación de propuestas emitidas por una Entidad acreditada por el INACAL o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características.
- k) Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se repondrá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).
- l) 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)
- m) 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 Discapacidad⁴.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁶. **(Anexo N° 11)**
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *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*

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

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

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

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad, Palacio Municipal, sito en CAL.PLAZA DE ARMAS SUR MZA. 17 LOTE. 1 (MISMA PLAZA DE ARMAS) LIMA - HUAURA – SAYAN.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos.

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión del producto firmadas por el proveedor, en original y copia.
- Copias de Certificados de calidad (Microbiológico o de calidad sanitaria, organoléptico, toxicológico y físico-químico) correspondientes a los productos que serán entregados.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad Distrital de Sayan-sito en CAL.PLAZA DE ARMAS SUR MZA. 17 LOTE. 1 (MISMA PLAZA DE ARMAS) LIMA - HUAURA – SAYANJ.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS.

I. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**
ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2025", PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE.

II. **AREA USUARIA:**
Gerencia de Desarrollo Social.

III. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION:**
3.1. **Objetivo General.**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA Y Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2025", PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE.

3.2. **Objetivo Especifico.**

Disminuir los niveles de desnutrición crónica y anemia infantil en el Distrito, ofreciendo una ración alimentaria a los beneficiarios, mediante la ejecución del Programa de Vaso de Leche; conformada por los productos:

- Lácteos: Leche evaporada entera
- Cereales: Hojuelas precocidas de quinoa, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.

IV. **ANTECEDENTES:**

- 4.1. Acta de Elección de Insumos Alimenticios para la ración Nutricional por parte del Comité de Administración, reconocido por la municipalidad.
- 4.2. Formulación de la Ración Alimenticia del Vaso de Leche, utilizando los insumos propuestos por la organización social de base, elaborada por el personal de salud que integra el Comité de Administración del Vaso de Leche

V. **FINALIDAD PUBLICA.**

La finalidad es para la adquisición de productos alimenticios para el Programa del vaso de leche correspondiente al año fiscal 2025. Para la atención a los beneficiarios del distrito de Sayán, según la normativa legal vigente. Y mejorar el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales y así prevenir a la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

VI. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO ALIMENTICIO ELECTO Y APROBADO**

CAPÍTULO I DEL REQUERIMIENTO

Es preciso mencionar que, en el presente apartado, se expresan datos cuantitativos y cualitativos en la identificación respecto a las cantidades (mililitros y/o gramos); su denominación de acuerdo a sus características y naturaleza, respectivamente; por consiguiente, la ración de atención mensual del producto alimenticio del Programa del Vaso

de Leche electo y aprobado para su distribución y cobertura asistencial a cada beneficiario, para el ejercicio fiscal 2025, se detalla en la tabla 1.

Tabla 1: Descripción cuantitativa y cualitativa del producto alimenticio electo para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025.

ALIMENTO Y/O INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	RACIÓN MENSUAL	CANTIDAD UNITARIA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD TOTAL
		unidad	g	g	Kg
Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D	tarro	4	400	1600	1.600
Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	bolsa	2	650	1300	1.300

Fuente: propia.

Paralelamente, se detalla de forma cuantitativa la cantidad del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche para el ejercicio fiscal 2025, para una cobertura asistencial alimentaria de beneficiarios empadronados y registrados de forma mensual que asciende a un total de **un mil cien (1100) beneficiarios** proyectados para su asistencia alimenticia, el cual se detalla en la tabla 2.

Tabla 2: Datos cuantitativos de cantidades de la ración alimenticia del Programa del Vaso de Leche a partir de la distribución mensual por el total de beneficiarios proyectados para la cobertura asistencial alimentaria correspondiente al ejercicio fiscal 2025.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	AÑO FISCAL 2025												CANTIDAD TOTAL
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D	tarro	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	52 800
Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	kilogramo	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	17 160.00

*Un mil cien (1100) beneficiarios proyectados por el Programa del Vaso de Leche para el año fiscal 2025.
Fuente: propia.

De este modo, se precisa la distribución mensual a partir del periodo anual enero a diciembre 2025; no obstante, dichas cantidades se detallan de forma cualitativa y cuantitativa para los futuros procedimientos que van desde su programación, requerimiento, adquisición, recepción, internamiento provisional y finalmente el cronograma tentativo de atención.

Por lo tanto, se expresa dichas cantidades, en cuanto a los **52 800** tarros de leche evaporada entera enriquecida con vitaminas A y D (tarro por 400 gramos) y los **17 160.00** kilogramos de hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales (bolsa por 650 gramos); para los fines que se estime conveniente.

CAPÍTULO II

DEL VALOR NUTRICIONAL Y SU ADECUACIÓN

2.1. Aporte nutricional del producto alimenticio del Programa Vaso de Leche

El aporte nutricional del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche electo y aprobado por el Comité de Administración del Programa en mención de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025, se calculó de forma teórica; en primera instancia por el archivo de cálculo en formato Excel de la ración alimenticia del Programa Vaso de leche MINSA-INS-CENAN, del mismo modo y contando con la información contemplada en las Tablas peruanas de composición de alimentos MINSA-INS-CENAN del año 2017, paralelamente, se tomó en cuenta las disposiciones contempladas en el **Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI** que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI.

Asimismo, se determinó los porcentajes de insumos y/o ingredientes que constituyen la mezcla de harinas y/u hojuelas de granos, cereales y otros, ello direccionado específicamente a los constituyentes que componen las *Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales* (Tabla 3), para obtener de este modo la adecuada formulación y aporte nutricional del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche correspondiente a la ración alimenticia de frecuencia mensual.

Tabla 3: Descripción porcentual de los componentes que constituyen la mezcla de harinas y hojuelas respecto al producto alimenticio electo de *hojuelas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales*, para el ejercicio fiscal 2025.

ALIMENTO Y/O INSUMO	PORCENTAJE	FACTOR
	%	n
Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	100.000	1.000
<i>Hojuela de quinua*</i>	31.020	0.310
<i>Hojuela de avena*</i>	38.800	0.388
<i>Hojuela precocida de kiwicha**</i>	8.000	0.080
<i>Hojuela de cañihua*</i>	5.000	0.050
<i>Harina de maca**</i>	12.000	0.120
<i>Vitaminas y minerales</i>	5.180	0.052
TOTAL	100.000	1.000

Fuente: propia.

*Cálculo de la ración alimenticia del Programa Vaso de Leche – MINSA-INS-CENAN.

**Tablas peruanas de composición de alimentos - MINSA-INS-CENAN (2017).

A estas digresiones, cabe mencionar que para el presente calculo energético en lo que respecta al aporte nutricional del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025 que consta de **leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D y hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales**, precisando que en algunos alimentos para la obtención de la energía (kcal) se aplicaron factores específicos *Atwater*, no obstante, existieron casos en donde se consideró la regla básica de conversión, tales como proteína (4 kcal/g), grasas (9 kcal/g) y carbohidratos (4 kcal/g).

2.2. Formulación y adecuación nutricional teórica de la ración alimenticia del Programa Vaso de Leche para el ejercicio fiscal 2025

El producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche electo y aprobado por el Comité de Administración del programa en mención el cual consiste en **leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D y hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales**, para el ejercicio

fiscal 2025, a través de la formulación y adecuación nutricional teórica de la ración a partir de sus componentes nutrimentales tales como proteínas, grasas, carbohidratos y el aporte energético del mismo, el cual debe cumplir con lo establecido según la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, que establece los valores nutricionales mínimos para la formulación de dicha ración; el cual se detalla en la siguiente tabla 4.

Tabla 4: Valoración y adecuación nutricional respecto al producto alimenticio electo para el ejercicio fiscal 2025, contrastado con los valores nutricionales mínimos según lo establece la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

ALIMENTO Y/O INSUMO	Cantidad	Energía	Proteínas		Grasas		Carbohidratos	
	g	kcal	g	kcal	g	kcal	g	kcal
Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D***	53.33	64.57	3.20	13.66	3.47	30.47	5.28	20.43
hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	43.33	148.63	4.52	17.45	1.83	16.19	28.82	114.99
Hojuelas de quinua*	16.81	64.18	1.43	5.72	0.62	5.60	13.22	52.86
Hojuelas de avena*	13.44	45.11	1.79	7.15	0.54	4.84	8.28	33.12
Hojuelas precocidas de kiwicha**	3.47	13.86	0.46	1.80	0.28	2.35	2.36	9.71
Hojuela de cañihua*	2.17	8.40	0.38	1.53	0.18	1.62	1.32	5.26
Harina de maca**	5.20	17.08	0.45	1.26	0.21	1.78	3.66	14.04
Vitaminas y minerales	2.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Cantidad (g) y energía total (kcal)	96.67	213.20	7.72	31.11	5.30	46.66	34.10	135.43
Distribución energética (%)		103.00	14.59		21.89		63.52	
R.M. N° 711-2002-SA/DM****		207.00	12 - 15 %		20 - 25 %		60 - 68 %	
			6.21 - 7.76 g		4.60 - 7.75 g		31.05 - 35.19 g	

*Cálculo de la ración alimenticia del Programa Vaso de Leche - MINSa-INS-CENAN.

**Tablas peruanas de composición de alimentos - MINSa-INS-CENAN (2017).

***Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI.

****Los valores nutricionales deben encontrarse dentro de los rangos establecidos por la R.M. N° 711-2002-SA/DM.

NOTA:

a) Se aplicaron factores específicos *Atwater* para alimentos, en su conversión de macronutrientes a energía (kcal).

b) Se requiere aproximadamente 2.24 gramos por ración (2.12 de fosfato tricálcico y 0.12 del premix del resto de vitaminas y minerales), contemplados en el apartado 7. Valores nutricionales mínimos que deberá cumplir la ración diaria del Programa Vaso de Leche (para niños menores de 6 años), el cual precisa la Tabla 2. Requerimientos mínimos de vitaminas y minerales por ración/día de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Fuente: propia.

CAPÍTULO III

LECHE EVAPORADA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D

3.1. Características físico-químicas y microbiológicas

Que, mediante el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobada por el **Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI** y modificada por el **Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI**, en el **CAPITULO IV LECHE EVAPORADA**, en el **artículo 14.- Especificaciones técnicas**, establecen las características físico-químicas y microbiológicas (calidad higiénica), en donde se establece lo siguiente:

Tabla 5: Características fisicoquímicas de la leche evaporada entera.

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LECHE EVAPORADA ENTERA
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0

Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.
Fuente: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2022.

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la **Norma Codex CXS 192-1995**, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.

Que, mediante el **artículo 15.- Especificaciones sanitarias**, la leche evaporada debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el Ministerio de Salud, según lo establecido a continuación:

Tabla 6: Características microbiológicas.

REQUISITO	n	C	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

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

No obstante, se afirma en la presente norma "la determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) – *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*, así como normas internacionales.

En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo".

3.2. Características generales

Dichas características generales en cuanto en cuanto a la presentación, información nutricional, características organolépticas y certificación de calidad se establecen a continuación:

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	Leche evaporada entera
Denominación técnica	Leche evaporada entera
Grupo/clase/familia	Producto lácteo
Tipo de alimento	No perecible
Unidad de medida	Tarro
Descripción general	Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A y D. Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (100g)

Proteínas	6.00 g
Grasa	6.50 g
Carbohidratos	9.80 g
Energía	122 kcal

Nota: Se aceptarán leche evaporada entera **QUE PUEDAN CONTENER MICRONUTRIENTES** adicionales

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.
Color	De blanco a crema.
Olor	Agradable, exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.

CERTIFICACIÓN

Certificación de calidad	Según la solicitud del comprador se podrá exigir certificados de calidad emitidos por certificadoras acreditadas ante el INACAL.
---------------------------------	--

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA UTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el **periodo de vida útil del producto no debe ser menor a nueve (09) meses** a partir de la fecha de producción y **no menor a tres (03) meses** a la entrega del producto en el almacén de la Municipalidad Distrital de Sayán, a fin de garantizar la vigencia de los productos durante su distribución y consumo. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

3.3. Presentación y envase

Los envases a utilizarse, serán de hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos, adecuados para la conservación y manipulación del producto y que no se transmiten a este, sabores, colores y olores extraños. Deberán estar presentados de la siguiente manera:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Tarro	Hojalata	400 gramos a más
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	48 tarros por caja

3.3.1. Requisitos del envase.

Tipo	Características	Especificaciones	Referencia
Lata/hojalata	Control de cierre	<p><u>Envase de hojalata</u> (según corresponda):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa. - Gancho del cuerpo. - Espesor de cierre. - Altura de cierre. - Porcentaje de arrugas. - Hermeticidad (prueba de fuga). - Compacidad promedio $\geq 80\%$. - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. <p>Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.</p>	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA - V.01. "Norma Sanitaria aplicable para la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<p><u>Tolerancias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mmHg (3 pulgadas de Hg) 	

CAPÍTULO IV

HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES

4.1. Características físico-químicas y microbiológicas

Mediante la directiva denominada *valores nutricionales mínimos de la ración alimenticia del Programa del Vaso de Leche*, aprobada mediante **Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM**, en el ítem 7 de la presente directiva respecto al requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día, el cual se expresa en la siguiente tabla:

Tabla 7: Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día.

VITAMINAS		MINERALES	
Vitamina A – μg de retinol	425	Hierro – mg	10
Vitamina C – mg	41.5	Yodo – μg	42
Tiamina – mg	0.45	Calcio – mg	465
Riboflavina – mg	0.49	Fósforo – mg	390
Vitamina B ₆ – mg	0.60	Zinc – mg	6
Vitamina B ₁₂ – mg	0.46		
Niacina – mg	5.85		
Ácido fólico – μg	41.25		

NOTA: Se requiere aproximadamente 2.24 gramos por ración (2.12 de fosfato tricálcico y 0.12 del premix del resto de vitaminas y minerales), contemplados en el apartado 7. Valores nutricionales mínimos que deberá cumplir la ración diaria del Programa

Vaso de Leche (para niños menores de 6 años), el cual precisa la Tabla 2. Requerimientos mínimos de vitaminas y minerales por ración/día de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Fuente: Ministerio de salud, 2002.

No obstante, la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por la **Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA**, refiere en el punto c) Criterios fisicoquímicos que, se sustentan en lo dispuesto por el *Codex Alimentarius* quedando sujetos a las enmiendas y actualizaciones correspondientes.

Los criterios físico-químicos relacionados a la calidad nutricional se sujetarán a lo dispuesto por el *Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud*, el cual se detalla en la siguiente tabla 8.

Tabla 8: Criterios físico-químicos de implicancia sanitaria.

CRITERIOS	MÁXIMO % DE HUMEDAD	MÁXIMO % DE ACIDEZ (*)
Extruidos y/o expandidos proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción.	5	0.15
Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción.	12 – 12.5	0.2 (cebada) 6.0 (avena) (**)
Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción.	13.5	0.2
Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción.	15	0.15

(*) Expresada en ácido sulfúrico.

(**) Expresada en ácidos grasos libres.

Fuente: Ministerio de Salud, 2006.

Así mismo, se expresa en el punto d) de la presente norma *Criterios microbiológicos*, en la cual detalla los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se ajustarán a lo expresado en la siguiente tabla 9.

Tabla 9: Criterios microbiológicos en productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuela, harinas, otros similares.

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
<i>Aerobios mesófilos</i>	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
<i>Coniformes</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
<i>Mohos</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Levaduras</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella/25 g</i>	10	2	5	0	0	-

Fuente: Ministerio de Salud, 2006.

4.2. Características generales

Dichas características generales en cuanto a la presentación, información nutricional, características organolépticas y certificación de calidad se establecen a continuación:

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.
Denominación técnica	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.
Grupo/clase/familia	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.
Unidad de medida	Bolsas de polietileno
Descripción general	Es un producto precocido, debe ser elaborado a base de hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca, los cuales luego de ser sometidos a procesos tecnológicos deben ser fortificados con vitaminas y minerales, siempre y cuando cumpla con las especificaciones de las bases y la normatividad vigente en materia de productos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS

Proteínas	Mínimo 10.00 g/100 g	Carbohidratos	La diferencia
Grasa	Mínimo 3.95 g/100 g	Calcio	951.5 mg
Energía	Mínimo 341.9 kcal/100g	Acidez*	Máximo 0.20 %
Humedad	Máximo 13.50 %	Saponina	Ausencia de saponina
Fibra cruda	Máximo 4.64 %		

*Acidez expresado en H₂SO₄.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Homogéneo
Color	Propio de los productos
Olor	Suigéneris de los productos
Textura	En hojuelas polvorientas
Consistencia	Producto seco de fácil disgregación
Sabor	Agradable, característico del producto

CERTIFICACIÓN

Certificación de calidad	Según la solicitud del comprador se podrá exigir certificados de calidad emitidos por certificadoras acreditadas ante el INACAL.
---------------------------------	--

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto no debe ser menor a nueve (09) meses a partir de la fecha de producción

y no menor a tres (03) meses a la entrega del producto en el almacén de la Municipalidad Distrital de Sayán, a fin de garantizar la vigencia de los productos durante su distribución y consumo.

Fuente: propia.

4.3. Envase

El envase interior debe ser de polietileno que no permita ver el producto, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. El peso neto por bolsa del producto será de 650 gramos con un margen permisible de $\pm 1.0\%$. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los envases deberá ser el siguiente:

Estructura del envase	Polietileno
Color	Blanco opaco
Espesor	2.5 milésimas de pulgadas
Sellado	Termo sellado

4.4. Empaque

Las hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales, deberá contener un empaque que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan.

Estos envases serán sacos de polipropileno tejido, de primer uso, de acuerdo al Moldeo por transferencia de resina (RTM) aprobado, serán del mismo tamaño que contenga 33 kg. aproximadamente (50 bolsas de 650 gramos), de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos, de acuerdo a los al Moldeo por transferencia de resina (RTM) aprobado deberá ser el siguiente:

Estructura del envase	Polipropileno tejido.
Color	Blanco.
Espesor	8 milésimas de pulgadas.
Medidas del envase	Trama 10 cintas/pulgadas
	Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	Cinta encadenada 10cm anterior y posterior del tramo cocido del saco.

CAPÍTULO V

DEL ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL

El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art. 116° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, N.T.P. 209.038:2009 y N.T.P. 209.652:2014, el cual se detalla a continuación:

5.1. Anverso del empaque

- "Programa del vaso de leche (ley N° 24059) - distribución gratuita - prohibida su venta".
- Nombre del producto.
- Peso neto aproximado, en kilogramos.
- Indicar el año y mes de envasado, así como la fecha de vencimiento.
- Deberá detallarse frases alusivas a la lactancia materna exclusiva, como: **"Este alimento NO reemplaza la lactancia materna exclusiva"**.
- Número de registro sanitario.
- Código de lote.

5.2. Reverso del empaque

- Nombre de la empresa fabricante o productor.
- Declaración de ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cualitativa y cuantitativamente, y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Tabla de valoración nutricional por cada 100 gramos del producto y por raciones.
- Indicar condiciones de almacenamiento.
- Guía de preparación.
- Frase: producto peruano.

El rótulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

CAPÍTULO VI

6.1. Requisitos de certificación obligatoria

6.1.1. Documentación obligatoria a presentar por el contratista para la presentación de oferta

El postor deberá presentar como parte de su OFERTA la siguiente documentación, para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas requeridas:

ITEM 1: LECHE EVAPORADA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES

- Copia del **REGISTRO SANITARIO** vigente del producto, 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" el que debe corresponder al tipo de envase y presentación.

- 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 art. 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por **D.S. N° 007-98-SA, modificado por D.S. N° 004-2014-SA** y conforme la **R.M. 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).
- Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.
- Copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación Higiénica de Alimentos a nombre del postor, sea este fabricante, comercializador o distribuidor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, debe ser emitido teniendo como Documentos Normativos de referencia mínimo el D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", R.M. N° 451-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", D.S. N° 007-2017-MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos", D.L. N° 1062 "Ley de inocuidad de alimentos"; vigente a la fecha de presentación de ofertas, en que este incluido el producto solicitado u ofertado.
- Declaración Jurada de porcentajes de componentes nacionales, que utilizan en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento al art. 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la ley 27470.
- Copia simple de los Certificados de calidad, Microbiológico, Físico-Químico, Organoléptico y Toxicológico. Deberá constar la fecha de producción y la fecha de vencimiento referida al producto ofertado, al stock vigente a la fecha de presentación de propuestas emitidas por una Entidad acreditada por el INACAL o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características microbiológicas, físico químicas y organolépticas del producto ofertado.
- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se repondrá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).

6.2.2. Certificación obligatoria para la recepción del bien.

En cada remesa el Contratista deberá presentar los siguientes Certificados:

- Certificado de Análisis de Calidad
- Certificado de Análisis Físico Químico
- Certificado de Análisis Organoléptico
- Certificado de Análisis Microbiológicos

Estos deberán ser emitidos sobre el lote del producto que serán entregados. Deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dicho Certificado deberá estar referido al producto ofertado, los certificados presentados deberán estar referidos al

stock acreditado, vigente a la fecha de entrega del producto pudiendo ser copias simples con su respectiva declaración jurada.

TÍTULO IV

DEL ABASTECIMIENTO Y ATENCIÓN

CAPÍTULO VII

DEL CRONOGRAMA TENTATIVO Y LAS CONDICIONES DE ENTREGA

7.2. Del cronograma de entrega tentativo

El cronograma tentativo de atención, en cuanto a la distribución mensual del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025, se detalla en la tabla 10.

Tabla 10: Cronograma tentativo de atención a los beneficiarios para el ejercicio fiscal 2025.

CRONOGRAMA TENTATIVO DE ENTREGA DE LAS REMESAS DE ALIMENTOS			
Remesa alimenticia	Plazos de entrega (fecha tentativa)	Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales
		Tarro por 400 g	Bolsa por 650 g
Primera entrega	05 días a partir de la firma del contrato	4 400 tarros	1430.00 kg
Segunda entrega		4 400 tarros	1430.00 kg
Tercera entrega	03/03/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Cuarta entrega	02/04/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Quinta entrega	02/05/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Sexta entrega	03/06/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Sétima entrega	02/07/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Octava entrega	01/08/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Novena entrega	02/09/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Décima entrega	03/10/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Décima primera entrega	03/11/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Décima segunda entrega	02/12/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
TOTAL		52 800 tarros	17 160.00 kg

Fuente: propia.

No obstante, dicho cronograma tentativo puede estar sujeto a modificaciones respecto a los plazos de entrega, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, bajo previa coordinación con el ganador de la buena pro.

7.3. De las condiciones de entrega

El producto debe ser distribuido en **camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del proveedor / fabricante**, a los almacenes

de la entidad, de acuerdo al cronograma de entrega previamente establecido tentativamente.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, a través de la revisión de los certificados de calidad respectivo, contemplando análisis físico-químico y microbiológico por cada lote que ingrese al almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL); así como también el análisis sensorial y documentario *in situ*.

El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.

7.4. De la forma de entrega

Los productos se entregarán en el almacén del Programa de Vaso de Leche ubicado en la calle Pedro Conde S/N - Sayán cercado, distrito de Sayán, provincia de Huaura, región Lima Provincias, presentando la siguiente documentación:

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión del producto firmadas por el proveedor, en original y copia.
- Copias de Certificados de calidad (Microbiológico o de calidad sanitaria, organoléptico, toxicológico y físico-químico) correspondientes a los productos que serán entregados.

Cada lote objeto de la entrega será puesto en el almacén de la entidad adjuntando su certificado de control de calidad que incluye análisis físico-químico, organoléptico, toxicológico y microbiológico, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza, estar debidamente reconocido y emitido a nombre del ganador de la Buena Pro. De existir duda razonable acerca de los resultados de los análisis a los que se sometió el producto se realizará un nuevo análisis cuyo costo será asumido por la entidad.

TÍTULO V

DEL SISTEMA Y DE LAS DISPOSICIONES PARA LA CONTRATACIÓN

CAPÍTULO VII DE LAS CONFORMIDADES

- 7.1. La conformidad técnica de cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, será otorgada por el área usuaria que solicito la adquisición del bien. En caso de requerir la evaluación técnica previa, deberá adjuntar copia de dicho informe o acta de verificación. En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar en número de entrega y de pago que corresponde.
- 7.2. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (07) días hábiles de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad de emite en un plazo máximo de quince (15) días hábiles, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

- 7.3. De existir observaciones, **LA ENTIDAD** las comunica al **CONTRATISTA**, indicando claramente el sentido de éstas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (02) días ni mayor a ocho (08) días hábiles respectivamente. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (05) días ni mayor de quince (15) días hábiles.
- 7.4. 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 a 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.

CAPÍTULO VIII

DE LAS PENALIDADES

- 8.1. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: en caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, **LA ENTIDAD** aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

Penalidad diaria = 0.10 x monto vigente F x plazo vigente en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

CAPÍTULO IX

DE LAS RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

- 9.1. **EI CONTRATISTA** será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (01) año contando a partir de la conformidad otorgada por **LA ENTIDAD**. **EI CONTRATISTA** se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por **LA ENTIDAD**, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del **CONTRATISTA**.

CAPÍTULO X

DE LAS RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

- 10.1.** 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 los impedimentos señalados en el Reglamento, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.
- 10.2.** 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 los impedimentos señalados en el Reglamento. 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.

CAPÍTULO XI

DE LA RESOLUCIÓN DE CONTRATO Y SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

- 11.1.** Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36° de la Ley del Reglamento.
- 11.2.** Los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

TÍTULO VI

ANÁLISIS Y CONCLUSIONES

- La Municipalidad Distrital de Sayán en el marco de su competencia, administra el Programa del Vaso de Leche a través de su órgano ejecutor la Subgerencia de Poblaciones Vulnerables e Inclusión Social dependiente de la Gerencia de Desarrollo Social, cuya transferencia ordinaria proviene directamente del Gobierno Central.
- La demanda alimentaria en el Distrito de Sayán crece aritméticamente, por lo que es necesario la adquisición de alimentos y/o insumos para el Programa del Vaso de Leche y gradualmente ampliar el abastecimiento en cuanto a la asistencia de alimentos durante todo el ejercicio fiscal 2025, para reducir la inseguridad alimentaria y las consecuencias que ésta conlleva.
- El producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche electo y aprobado por el Comité de Administración del Programa en mención, para el ejercicio fiscal 2025, consta de **cuatro (04) tarros** de 400 gramos/tarro de *leche evaporada entera* y **1.300 kilogramos** de *hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales* por beneficiario para una asistencia alimentaria de frecuencia mensual.
- El Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán ejecutará la oferta alimentaria durante los meses de enero a diciembre para el ejercicio fiscal 2024, abasteciendo a razón de treinta (30) días calendarios en forma mensual para una cobertura asistencial alimentaria dirigida a un grupo poblacional de 1100 beneficiarios.

- La ración alimenticia cumple con los parámetros establecidos en la **Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM**, que aprueba la norma técnica sanitaria denominada "*valores nutricionales mínimos de la ración alimenticia del Programa del Vaso de Leche*" en donde la energía mínima de la ración propuesta satisface el requisito mínimo de energía establecido (207 kcal); además la distribución energética de la ración alimenticia provenientes de los macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) están dentro de los parámetros establecidos.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>PARA EL ITEM N° 1: LECHE EVAPORADA ENTERA CON VITAMINA A Y D Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [S/ 400,000.00 (CUATROCIENTOS 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/ 100,000.00 (CIEN MIL CON 00/100 SOLES)] (50 % en venta de leche y 50 % en venta de cereales), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes :</p> <p>Leche Evaporada Entera, Leche Evaporada Modifica, Leche Fluidizada UHT, Leche Evaporada Chocolatada, Leches Evaporadas Esterilizadas, en sus diversas presentaciones y/o hojuelas de cereales crudas o precocidas, hojuelas de cereales y/o enriquecida con vitaminas y minerales crudas o precocidas, hojuelas de quinoa avena Y/o enriquecida con vitamina y minerales crudas o precocidas, hojuela de avena. Quinoa y maca precocido y/o enriquecido con vitaminas y minerales, o cualquier otra mezcla que cumpla con la condición enmarcada en el inciso b) del artículo 9° de la R.M. N° 451-2006-MINSA, Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de grano y otros.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se 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</p>

ABSOLUCION N° 3
Luego de revisar la observación del postor, se determina que por un error material se colocó la cantidad en número de manera incorrecta, en la integración de las bases se colocará la cantidad en letra correcta.

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

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

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.

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.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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 publicada 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	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).	<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>i</i>= Oferta <i>P_i</i>= Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i>=Precio <i>i</i> <i>O_m</i>= Precio de la oferta más baja <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;">[50] puntos</p>

Puntaje: Hasta 50 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
B. VALORES NUTRICIONALES	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.	<p style="text-align: center;">(Máximo 10 puntos)</p> <p>LECHE EVAPORADA ENTERA</p> <p> Parámetro N° 1 Proteína Mayor o Igual a 6% 02 puntos Menor a 6% 01 punto </p> <p> Parámetro N° 2 Energía Total Mayor o igual a 122.00 03 puntos Menor a 122Kcal 01 punto </p> <p>HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p> Parámetro N° 1 Proteína Mayor o Igual a 10.00% 02 puntos Menor a 10.00% 01 punto </p> <p> Parámetro N° 2 Energía Total Mayor o igual a 341.90 03 puntos Menor a 340.00 Kcal 01 punto </p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	

ABSOLUCION N° 4
Luego de revisar el
CAPITULO IV
FACTORES DE
EVALUACION en el
literal C.
CONDICIONES DE
PROCESAMIENTO,
para la acreditación
del 1. Certificado
Oficial de
inspección higiénica
sanitaria de fábrica
y 2. Certificado de
inspección de
almacenes, debido
a un error material
se omitió colocar la
palabra "copia"; así
mismo para la
participación de
más postores se
aceptaran Copia de
certificado de
inspección sanitaria
de fábrica y
almacenes; a la
integración de las
bases se corregirá.

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación:</p> <p>1. Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénica Sanitaria de Fábrica; emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL</p> <p>2. Copia del Certificado de Inspección Higiénica Sanitaria Almacenes; emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL</p> <p>3. Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de manipulación higiénica de alimentos a nombre del postor, independientemente de las condiciones, pudiendo ser fabricante comercializador distribuidor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, debe ser emitido teniendo como Documentos Normativos de referencia mínimo el Decreto Supremo N° 007-98-SA-2006-MINSA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", R.M. N° 451-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", Decreto Legislativo N° 1062 "Ley de inocuidad de alimentos"; D.S. N° 007-2017-MINAGRI, vigente a la fecha de presentación de ofertas en el que este incluido el producto solicitado u ofertado.</p>	<p>(Máximo 30 puntos)</p> <p>LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>1. Inspección Higiénico Sanitaria de la fábrica</p> <p>Muy Bueno de 97% a 100% 10 puntos Bueno de 90 a menos de 97% 05 puntos</p> <p>2. Inspección Higiénico Sanitaria de almacén</p> <p>Muy Bueno de 97% a 100% 10 puntos Bueno de 90 a menos de 97% 05 puntos</p> <p>3. Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de manipulación higiénica de alimentos</p> <p>Presenta Documentación 10 puntos No presenta documentación 00 puntos</p>
PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	
<p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales). Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 06 puntos)</p> <p>LECHE EVAPORADA ENTERA</p> <p>De 96 a 100% 03 puntos De 93 y < a 96% 02 puntos De 90 y < a 93% 01 puntos</p> <p>HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>De 95 a 100% 03 puntos De 93 y < a 95% 02 puntos De 90 y < a 93% 01 puntos</p>
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
<p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. ¹¹</p>	<p>(Máximo 04 puntos)</p> <p>LECHE EVAPORADA ENTERA</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad De 90% hasta 100% : 02 puntos De 80 % hasta 89.99%: 01 puntos</p> <p>HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad De 90% hasta 100% : 02 puntos</p>

¹¹ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.org>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation

[MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN]

[ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
	De 80 % hasta 89.99%: 01 puntos

for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apac-pac.org>).

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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].

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

¹³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

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

P
A
S

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR****Señores****[COMITÉ DE SELECCIÓN]****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]****Presente.-**

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[COMITÉ DE SELECCIÓN]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

[MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN]

[ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]

Correo electrónico del consorcio:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores
[COMITÉ DE SELECCIÓN]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [009-2024-MDS/CS-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° [009-2024-MDS/CS-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 10 de enero del 2024 a las 9:00 horas, en la Municipalidad Distrital de Sayan, CAL.PLAZA DE ARMAS SUR MZA. 17 LOTE. 1 (MISMA PLAZA DE ARMAS) LIMA - HUAURA – SAYAN.

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° [009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]
Presente.-

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

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

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

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

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

- 1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

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

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

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

[MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN]

[ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

[COMITÉ DE SELECCIÓN]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
[COMITÉ DE SELECCIÓN]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										

²⁴ 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.

²⁵ 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 período.

²⁶ 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".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

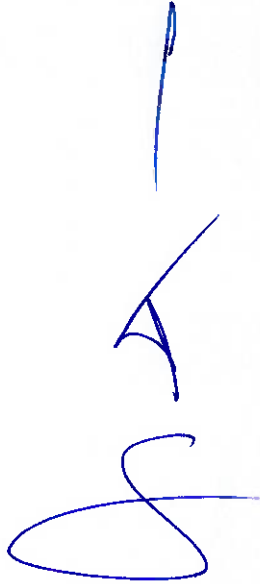
²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 24	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 25	EXPERIENCIA PROVENIENTE 26 DE:	MONEDA	IMPORTE 27	TIPO DE CAMBIO VENTA 28	MONTO FACTURADO ACUMULADO 29
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



ANEXO N° 9

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

Señores

[COMITÉ DE SELECCIÓN]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

[COMITÉ DE SELECCIÓN]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [009-2024-MDS/CS-PRIMERA CONVOCATORIA]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
[COMITÉ DE SELECCIÓN]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [009-2024-MDS/CS-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.



Municipalidad Distrital de Sayán
Comité de Selección

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INFORME N° 001-2025-MDS/A.S. N° 009-2024-MDS/CS

A : LIC. MARCELA CRUZ AMASIFUEN CARDENAS
SEGUNDO MIEMRBO DEL COMITÉ DE SELECCION

ASUNTO : ABSOLUCION DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

REFERENCIA : a) INFORME N° 001-2025-MDS-OEC/A.S. N° 009-2024-MDS/CS

FECHA : Sayán, 07 de enero del 2025

Mediante el presente me dirijo a Usted para saludarlo cordialmente, y en relación a la referencia, remitirle la absolución de consultas y observaciones realizadas al procedimiento de selección de la referencia a), las mismas que deben son absueltas en mi calidad de área usuaria a fin de continuar con el trámite correspondiente para la integración de las bases.

- Adjunto Anexo N° 02: Formato de pliego de absolución de consultas y observaciones.

Es todo por cuanto informo a Usted, para los fines que estime conveniente y atención.

Atentamente,



LIC. CARLOS ALBERTO LEON ESPINOZA
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCION

Cc. Archivo

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 009-2024-MDS/CS-1

ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO ALIMENTICIO DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAYAN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025"

MUNICIPIO DE CENTINELA DE SARAH
LUCAS ALBERTO LEGUI ESPINOSA
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL



Municipalidad Distrital de Sayán

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2025", PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE.

II. AREA USUARIA:

Gerencia de Desarrollo Social.

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:

3.1. Objetivo General.

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA Y Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2025", PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE.

3.2. Objetivo Específico.

Disminuir los niveles de desnutrición crónica y anemia infantil en el Distrito, ofreciendo una ración alimentaria a los beneficiarios, mediante la ejecución del Programa de Vaso de Leche; conformada por los productos:

- Lácteos: Leche evaporada entera
- Cereales: Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.

IV. ANTECEDENTES:

- 4.1. Acta de Elección de Insumos Alimenticios para la ración Nutricional por parte del Comité de Administración, reconocido por la municipalidad.
- 4.2. Formulación de la Ración Alimenticia del Vaso de Leche, utilizando los insumos propuestos por la organización social de base, elaborada por el personal de salud que integra el Comité de Administración del Vaso de Leche

V. FINALIDAD PUBLICA.

La finalidad es para la adquisición de productos alimenticios para el Programa del vaso de leche correspondiente al año fiscal 2025. Para la atención a los beneficiarios del distrito de Sayán, según la normativa legal vigente. Y mejorar el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales y así prevenir a la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

VI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO ALIMENTICIO ELECTO Y APROBADO

CAPÍTULO I DEL REQUERIMIENTO

Es preciso mencionar que, en el presente apartado, se expresan datos cuantitativos y cualitativos en la identificación respecto a las cantidades (mililitros y/o gramos); su denominación de acuerdo a sus características y naturaleza, respectivamente; por consiguiente, la ración de atención mensual del producto alimenticio del Programa del Vaso



Municipalidad Distrital de Sayán

de Leche electo y aprobado para su distribución y cobertura asistencial a cada beneficiario, para el ejercicio fiscal 2025, se detalla en la tabla 1.

Tabla 1: Descripción cuantitativa y cualitativa del producto alimenticio electo para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025.

ALIMENTO Y/O INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	RACIÓN MENSUAL	CANTIDAD UNITARIA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD TOTAL
		unidad	g	g	Kg
Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D	tarro	4	400	1600	1.600
Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	bolsa	2	650	1300	1.300

Fuente: propia.

Paralelamente, se detalla de forma cuantitativa la cantidad del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche para el ejercicio fiscal 2025, para una cobertura asistencial alimentaria de beneficiarios empadronados y registrados de forma mensual que asciende a un total de **un mil cien (1100) beneficiarios** proyectados para su asistencia alimenticia, el cual se detalla en la tabla 2.

Tabla 2: Datos cuantitativos de cantidades de la ración alimenticia del Programa del Vaso de Leche a partir de la distribución mensual por el total de beneficiarios proyectados para la cobertura asistencial alimentaria correspondiente al ejercicio fiscal 2025.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	AÑO FISCAL 2025												CANTIDAD TOTAL
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D	tarro	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	52 800
Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	kilogramo	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	17 160.00

*Un mil cien (1100) beneficiarios proyectados por el Programa del Vaso de Leche para el año fiscal 2025.

Fuente: propia.

De este modo, se precisa la distribución mensual a partir del periodo anual enero a diciembre 2025; no obstante, dichas cantidades se detallan de forma cualitativa y cuantitativa para los futuros procedimientos que van desde su programación, requerimiento, adquisición, recepción, internamiento provisional y finalmente el cronograma tentativo de atención.

Por lo tanto, se expresa dichas cantidades, en cuanto a los **52 800 tarros de leche evaporada entera enriquecida con vitaminas A y D** (tarro por 400 gramos) y los **17 160.00 kilogramos** de hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales (bolsa por 650 gramos); para los fines que se estime conveniente.



Municipalidad Distrital de Sayán

CAPÍTULO II DEL VALOR NUTRICIONAL Y SU ADECUACIÓN

2.1. Aporte nutricional del producto alimenticio del Programa Vaso de Leche

El aporte nutricional del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche electo y aprobado por el Comité de Administración del Programa en mención de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025, se calculó de forma teórica; en primera instancia por el **archivo de cálculo en formato Excel de la ración alimenticia del Programa Vaso de leche MINSA-INS-CENAN**, del mismo modo y contando con la información contemplada en las **Tablas peruanas de composición de alimentos MINSA-INS-CENAN** del año 2017, paralelamente, se tomó en cuenta las disposiciones contempladas en el **Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI** que **modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI**.

Asimismo, se determinó los porcentajes de insumos y/o ingredientes que constituyen la mezcla de harinas y/u hojuelas de granos, cereales y otros, ello direccionado específicamente a los constituyentes que componen las *Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales* (Tabla 3), para obtener de este modo la adecuada formulación y aporte nutricional del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche correspondiente a la ración alimenticia de frecuencia mensual.

Tabla 3: Descripción porcentual de los componentes que constituyen la mezcla de harinas y hojuelas respecto al producto alimenticio electo de *hojuelas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales*, para el ejercicio fiscal 2025.

ALIMENTO Y/O INSUMO	PORCENTAJE	FACTOR
	%	n
Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	100.000	1.000
<i>Hojuela de quinua*</i>	31.020	0.310
<i>Hojuela de avena*</i>	38.800	0.388
<i>Hojuela precocida de kiwicha**</i>	8.000	0.080
<i>Hojuela de cañihua*</i>	5.000	0.050
<i>Harina de maca**</i>	12.000	0.120
<i>Vitaminas y minerales</i>	5.180	0.052
TOTAL	100.000	1.000

Fuente: propia.

*Cálculo de la ración alimenticia del Programa Vaso de Leche – MINSA-INS-CENAN.

**Tablas peruanas de composición de alimentos - MINSA-INS-CENAN (2017).

A estas digresiones, cabe mencionar que para el presente calculo energético en lo que respecta al aporte nutricional del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025 que consta de **leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D y hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales**, precisando que en algunos alimentos para la obtención de la energía (kcal) se aplicaron factores específicos *Atwater*, no obstante, existieron casos en donde se consideró la regla básica de conversión, tales como proteína (4 kcal/g), grasas (9 kcal/g) y carbohidratos (4 kcal/g).



Municipalidad Distrital de Sayán

2.2. Formulación y adecuación nutricional teórica de la ración alimenticia del Programa Vaso de Leche para el ejercicio fiscal 2025

El producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche electo y aprobado por el Comité de Administración del programa en mención el cual consiste en **leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D y hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales**, para el ejercicio fiscal 2025, a través de la formulación y adecuación nutricional teórica de la ración a partir de sus componentes nutrimentales tales como proteínas, grasas, carbohidratos y el aporte energético del mismo, el cual debe cumplir con lo establecido según la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, que establece los valores nutricionales mínimos para la formulación de dicha ración; el cual se detalla en la siguiente tabla 4.

Tabla 4: Valoración y adecuación nutricional respecto al producto alimenticio electo para el ejercicio fiscal 2025, contrastado con los valores nutricionales mínimos según lo establece la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

ALIMENTO Y/O INSUMO	Cantidad	Energía	Proteínas		Grasas		Carbohidratos	
	g	kcal	g	kcal	g	kcal	g	kcal
Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D***	53.33	64.57	3.20	13.66	3.47	30.47	5.28	20.43
hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	43.33	148.63	4.52	17.45	1.83	16.19	28.82	114.99
Hojuelas de quinua*	16.81	64.18	1.43	5.72	0.62	5.60	13.22	52.86
Hojuelas de avena*	13.44	45.11	1.79	7.15	0.54	4.84	8.28	33.12
Hojuelas precocidas de kiwicha**	3.47	13.86	0.46	1.80	0.28	2.35	2.36	9.71
Hojuela de cañihua*	2.17	8.40	0.38	1.53	0.18	1.62	1.32	5.26
Harina de maca**	5.20	17.08	0.45	1.26	0.21	1.78	3.66	14.04
Vitaminas y minerales	2.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Cantidad (g) y energía total (kcal)	96.67	213.20	7.72	31.11	5.30	46.66	34.10	135.43
Distribución energética (%)		103.00	14.59		21.89		63.52	
R.M. N° 711-2002-SA/DM****		207.00	12 - 15 %		20 - 25 %		60 - 68 %	
			6.21 - 7.76 g		4.60 - 7.75 g		31.05 - 35.19 g	

*Cálculo de la ración alimenticia del Programa Vaso de Leche - MINSA-INS-CENAN.

**Tablas peruanas de composición de alimentos - MINSA-INS-CENAN (2017).

***Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI.

****Los valores nutricionales deben encontrarse dentro de los rangos establecidos por la R.M. N° 711-2002-SA/DM.

NOTA:

a) Se aplicaron factores específicos *Atwater* para alimentos, en su conversión de macronutrientes a energía (kcal).

b) Se requiere aproximadamente 2.24 gramos por ración (2.12 de fosfato tricálcico y 0.12 del premix del resto de vitaminas y minerales), contemplados en el apartado 7. Valores nutricionales mínimos que deberá cumplir la ración diaria del Programa Vaso de Leche (para niños menores de 6 años), el cual precisa la Tabla 2. Requerimientos mínimos de vitaminas y minerales por ración/día de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Fuente: propia.

CAPÍTULO III

LECHE EVAPORADA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D

3.1. Características físico-químicas y microbiológicas

Que, mediante el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobada por el **Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI** y modificada por el **Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI**, en el **CAPÍTULO IV LECHE EVAPORADA**, en el **artículo 14.- Especificaciones técnicas**, establecen las características físico-químicas y microbiológicas (calidad higiénica), en donde se establece lo siguiente:



Municipalidad Distrital de Sayán

Tabla 5: Características fisicoquímicas de la leche evaporada entera.

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LECHE EVAPORADA ENTERA
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0

Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.
Fuente: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2022.

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la **Norma Codex CXS 192-1995**, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.

Que, mediante el **artículo 15.- Especificaciones sanitarias**, la leche evaporada debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el Ministerio de Salud, según lo establecido a continuación:

Tabla 6: Características microbiológicas.

REQUISITO	n	C	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

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

No obstante, se afirma en la presente norma "la determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) – *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*, así como normas internacionales.

En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo".

3.2. Características generales

Dichas características generales en cuanto en cuanto a la presentación, información nutricional, características organolépticas y certificación de calidad se establecen a continuación:

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Denominación del bien	Leche evaporada entera
Denominación técnica	Leche evaporada entera
Grupo/clase/familia	Producto lácteo



Municipalidad Distrital de Sayán

Tipo de alimento

No perecible

Unidad de medida

Tarro

Descripción general

Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A y D. Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1955, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (100g)

Proteínas	6.00 g
Grasa	6.50 g
Carbohidratos	9.80 g
Energía	122 kcal

Nota: Se aceptarán leche evaporada entera **QUE PUEDAN CONTENER MICRONUTRIENTES** adicionales

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.
Color	De blanco a crema.
Olor	Agradable, exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.

CERTIFICACIÓN

Certificación de calidad	Según la solicitud del comprador se podrá exigir certificados de calidad emitidos por certificadoras acreditadas ante el INACAL.
--------------------------	--

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el **periodo de vida útil del producto no debe ser menor a nueve (09) meses** a partir de la fecha de producción y **no menor a tres (03) meses** a la entrega del producto en el almacén de la Municipalidad Distrital de Sayán, a fin de garantizar la vigencia de los productos durante su distribución y consumo. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

3.3. Presentación y envase

Los envases a utilizarse, serán de hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos, adecuados para la conservación y manipulación del producto y que no se transmiten a este, sabores, colores y olores extraños. Deberán estar presentados de la siguiente manera:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Tarro	Hojalata	400 gramos a más
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	48 tarros por caja



Municipalidad Distrital de Sayán

3.3.1. Requisitos del envase.

Tipo	Características	Especificaciones	Referencia
Lata/hojalata	Control de cierre	<p><u>Envase de hojalata</u> (según corresponda):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gancho de la tapa. - Gancho del cuerpo. - Espesor de cierre. - Altura de cierre. - Porcentaje de arrugas. - Hermeticidad (prueba de fuga). - Compacidad promedio $\geq 80\%$. - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. <p>Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.</p>	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA - V.01. "Norma Sanitaria aplicable para la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<p><u>Tolerancias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mmHg (3 pulgadas de Hg) 	

CAPÍTULO IV

HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES

4.1. Características físico-químicas y microbiológicas

Mediante la directiva denominada *valores nutricionales mínimos de la ración alimenticia del Programa del Vaso de Leche*, aprobada mediante **Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM**, en el ítem 7 de la presente directiva respecto al requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día, el cual se expresa en la siguiente tabla:

Tabla 7: Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día.

VITAMINAS		MINERALES	
Vitamina A – μg de retinol	425	Hierro – mg	10
Vitamina C – mg	41.5	Yodo – μg	42
Tiamina – mg	0.45	Calcio – mg	465
Riboflavina – mg	0.49	Fósforo – mg	390
Vitamina B ₆ – mg	0.60	Zinc – mg	6
Vitamina B ₁₂ – mg	0.46		
Niacina – mg	5.85		
Ácido fólico – μg	41.25		

NOTA: Se requiere aproximadamente 2.24 gramos por ración (2.12 de fosfato tricálcico y 0.12 del premix del resto de vitaminas y minerales), contemplados en el apartado 7. Valores nutricionales mínimos que deberá cumplir la ración diaria del



Municipalidad Distrital de Sayán

Programa Vaso de Leche (para niños menores de 6 años), el cual precisa la Tabla 2. Requerimientos mínimos de vitaminas y minerales por ración/día de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.
Fuente: Ministerio de salud, 2002.

No obstante, la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por la **Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA**, refiere en el punto c) Criterios fisicoquímicos que, se sustentan en lo dispuesto por el *Codex Alimentarius* quedando sujetos a las enmiendas y actualizaciones correspondientes.

Los criterios físico-químicos relacionados a la calidad nutricional se sujetarán a lo dispuesto por el *Centro Nacional de Alimentación y Nutrición* del *Instituto Nacional de Salud*, el cual se detalla en la siguiente tabla 8.

Tabla 8: Criterios físico-químicos de implicancia sanitaria.

CRITERIOS	MÁXIMO % DE HUMEDAD	MÁXIMO % DE ACIDEZ (*)
Extruidos y/o expandidos proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción.	5	0.15
Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción.	12 – 12.5	0.2 (cebada) 6.0 (avena) (**)
Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción.	13.5	0.2
Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción.	15	0.15

(*) Expresada en ácido sulfúrico.

(**) Expresada en ácidos grasos libres.

Fuente: Ministerio de Salud, 2006.

Así mismo, se expresa en el punto d) de la presente norma *Criterios microbiológicos*, en la cual detalla los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se ajustarán a lo expresado en la siguiente tabla 9.

Tabla 9: Criterios microbiológicos en productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuela, harinas, otros similares.

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
<i>Aerobios mesófilos</i>	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
<i>Coniformes</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
<i>Mohos</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Levaduras</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella/25 g</i>	10	2	5	0	0	-

Fuente: Ministerio de Salud, 2006.



Municipalidad Distrital de Sayán

4.2. Características generales

Dichas características generales en cuanto a la presentación, información nutricional, características organolépticas y certificación de calidad se establecen a continuación:

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.
Denominación técnica	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.
Grupo/clase/familia	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.
Unidad de medida	Bolsas de polietileno
Descripción general	Es un producto precocido, debe ser elaborado a base de hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca, los cuales luego de ser sometidos a procesos tecnológicos deben ser fortificados con vitaminas y minerales, siempre y cuando cumpla con las especificaciones de las bases y la normatividad vigente en materia de productos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS

Proteínas	Mínimo 10.00 g/100 g	Carbohidratos	La diferencia
Grasa	Mínimo 3.95 g/100 g	Calcio	951.5 mg
Energía	Mínimo 341.9 kcal/100g	Acidez*	Máximo 0.20 %
Humedad	Máximo 13.50 %	Saponina	Ausencia de saponina
Fibra cruda	Máximo 4.64 %		

*Acidez expresado en H₂SO₄

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Homogéneo
Color	Propio de los productos
Olor	Suigéneris de los productos
Textura	En hojuelas polvorientas
Consistencia	Producto seco de fácil disgregación
Sabor	Agradable, característico del producto

CERTIFICACIÓN

Certificación de calidad	Según la solicitud del comprador se podrá exigir certificados de calidad emitidos por certificadoras acreditadas ante el INACAL.
--------------------------	--

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto no debe ser menor a nueve (09) meses a partir de la fecha de producción y no menor a tres (03) meses a la entrega del producto en el almacén de la Municipalidad Distrital de Sayán, a fin de garantizar la vigencia de los productos durante su distribución y consumo.



Municipalidad Distrital de Sayán

Fuente: propia.

4.3. Envase

El envase interior debe ser de polietileno que no permita ver el producto, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. El peso neto por bolsa del producto será de 650 gramos con un margen permisible de $\pm 1.0\%$. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los envases deberá ser el siguiente:

Estructura del envase	Polietileno
Color	Blanco opaco
Espesor	2.5 milésimas de pulgadas
Sellado	Termo sellado

4.4. Empaque

Las hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales, deberá contener un empaque que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan.

Estos envases serán sacos de polipropileno tejido, de primer uso, de acuerdo al Moldeo por transferencia de resina (RTM) aprobado, serán del mismo tamaño que contenga 33 kg. aproximadamente (50 bolsas de 650 gramos), de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos, de acuerdo a los al Moldeo por transferencia de resina (RTM) aprobado deberá ser el siguiente:

Estructura del envase	Polipropileno tejido.
Color	Blanco.
Espesor	8 milésimas de pulgadas.
Medidas del envase	Trama 10 cintas/pulgadas Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	Cinta encadenada 10cm anterior y posterior del tramo cocido del saco.



Municipalidad Distrital de Sayán

CAPÍTULO V DEL ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL

El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art. 116° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, N.T.P. 209.038:2009 y N.T.P. 209.652:2014, el cual se detalla a continuación:

5.1. Anverso del empaque

- "Programa del vaso de leche (ley N° 24059) - distribución gratuita - prohibida su venta".
- Nombre del producto.
- Peso neto aproximado, en kilogramos.
- Indicar el año y mes de envasado, así como la fecha de vencimiento.
- Deberá detallarse frases alusivas a la lactancia materna exclusiva, como: **"Este alimento NO reemplaza la lactancia materna exclusiva"**.
- Número de registro sanitario.
- Código de lote.

5.2. Reverso del empaque

- Nombre de la empresa fabricante o productor.
- Declaración de ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cualitativa y cuantitativamente, y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Tabla de valoración nutricional por cada 100 gramos del producto y por raciones.
- Indicar condiciones de almacenamiento.
- Guía de preparación.
- Frase: producto peruano.

El rótulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

CAPÍTULO VI

6.1. Requisitos de certificación obligatoria

6.1.1. Documentación obligatoria a presentar por el contratista para la presentación de oferta

El postor deberá presentar como parte de su OFERTA la siguiente documentación, para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas requeridas:

ITEM 1: LECHE EVAPORADA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES

- Copia del **REGISTRO SANITARIO** vigente del producto, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA),



Municipalidad Distrital de Sayán

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"* el que debe corresponder al tipo de envase y presentación.

- 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 art. 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por **D.S. N° 007-98-SA, modificado por D.S. N° 004-2014-SA** y conforme la **R.M. 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).
- Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.
- Copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación Higiénica de Alimentos a nombre del postor, sea este fabricante, comercializador o distribuidor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, debe ser emitido teniendo como Documentos Normativos de referencia mínimo el D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", R.M. N° 451-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", D.S. N° 007-2017-MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos", D.L. N° 1062 "Ley de inocuidad de alimentos"; vigente a la fecha de presentación de ofertas, en que este incluido el producto solicitado u ofertado.
- Declaración Jurada de porcentajes de componentes nacionales, que utilizan en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento al art. 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la ley 27470.
- Copia simple de los Certificados de calidad, Microbiológico, Físico-Químico, Organoléptico y Toxicológico. Deberá constar la fecha de producción y la fecha de vencimiento referida al producto ofertado, al stock vigente a la fecha de presentación de propuestas emitidas por una Entidad acreditada por el INACAL o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características microbiológicas, físico químicas y organolépticas del producto ofertado.
- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se repondrá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).

6.2.2. Certificación obligatoria para la recepción del bien.

En cada remesa el Contratista deberá presentar los siguientes Certificados:

- Certificado de Análisis de Calidad
- Certificado de Análisis Físico Químico



Municipalidad Distrital de Sayán

- Certificado de Análisis Organoléptico
- Certificado de Análisis Microbiológicos

Estos deberán ser emitidos sobre el lote del producto que serán entregados. Deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dicho Certificado deberá estar referido al producto ofertado, los certificados presentados deberán estar referidos al stock acreditado, vigente a la fecha de entrega del producto pudiendo ser copias simples con su respectiva declaración jurada.

TÍTULO IV

DEL ABASTECIMIENTO Y ATENCIÓN

CAPÍTULO VII

DEL CRONOGRAMA TENTATIVO Y LAS CONDICIONES DE ENTREGA

7.2. Del cronograma de entrega tentativo

El cronograma tentativo de atención, en cuanto a la distribución mensual del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025, se detalla en la tabla 10.

Tabla 10: Cronograma tentativo de atención a los beneficiarios para el ejercicio fiscal 2025.

CRONOGRAMA TENTATIVO DE ENTREGA DE LAS REMESAS DE ALIMENTOS			
Remesa alimenticia	Plazos de entrega (fecha tentativa)	Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales
		Tarro por 400 g	Bolsa por 650 g
Primera entrega	05 días a partir de la firma del contrato	4 400 tarros	1430.00 kg
Segunda entrega		4 400 tarros	1430.00 kg
Tercera entrega	03/03/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Cuarta entrega	02/04/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Quinta entrega	02/05/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Sexta entrega	03/06/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Sétima entrega	02/07/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Octava entrega	01/08/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Novena entrega	02/09/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Décima entrega	03/10/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Décima primera entrega	03/11/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Décima segunda entrega	02/12/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
TOTAL		52 800 tarros	17 160.00 kg

Fuente: propia.



Municipalidad Distrital de Sayán

No obstante, dicho cronograma tentativo puede estar sujeto a modificaciones respecto a los plazos de entrega, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, bajo previa coordinación con el ganador de la buena pro.

7.3. De las condiciones de entrega


El producto debe ser distribuido en **camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del proveedor / fabricante**, a los almacenes de la entidad, de acuerdo al cronograma de entrega previamente establecido tentativamente.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, a través de la revisión de los certificados de calidad respectivo, contemplando análisis físico-químico y microbiológico por cada lote que ingrese al almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL); así como también el análisis sensorial y documentario *in situ*.

El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.

7.4. De la forma de entrega

Los productos se entregarán en el almacén del Programa de Vaso de Leche ubicado en la calle Pedro Conde S/N - Sayán cercado, distrito de Sayán, provincia de Huaura, región Lima Provincias, presentando la siguiente documentación:

- 
- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
 - Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
 - Comprobante de pago.
 - Guía de remisión del producto firmadas por el proveedor, en original y copia.
 - Copias de Certificados de calidad (Microbiológico o de calidad sanitaria, organoléptico, toxicológico y físico-químico) correspondientes a los productos que serán entregados.

Cada lote objeto de la entrega será puesto en el almacén de la entidad adjuntando su certificado de control de calidad que incluye análisis físico-químico, organoléptico, toxicológico y microbiológico, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza, estar debidamente reconocido y emitido a nombre del ganador de la Buena Pro. De existir duda razonable acerca de los resultados de los análisis a los que se sometió el producto se realizará un nuevo análisis cuyo costo será asumido por la entidad.



Municipalidad Distrital de Sayán

TÍTULO V

DEL SISTEMA Y DE LAS DISPOSICIONES PARA LA CONTRATACIÓN

CAPÍTULO VII DE LAS CONFORMIDADES

- 7.1. La conformidad técnica de cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, será otorgada por el área usuaria que solicito la adquisición del bien. En caso de requerir la evaluación técnica previa, deberá adjuntar copia de dicho informe o acta de verificación. En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar en número de entrega y de pago que corresponde.
- 7.2. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (07) días hábiles 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 hábiles, bajo responsabilidad de dicho funcionario.
- 7.3. De existir observaciones, **LA ENTIDAD** las comunica al **CONTRATISTA**, indicando claramente el sentido de éstas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (02) días ni mayor a ocho (08) días hábiles respectivamente. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (05) días ni mayor de quince (15) días hábiles.
- 7.4. 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 a 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.

CAPÍTULO VIII DE LAS PENALIDADES

- 8.1. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: en caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, **LA ENTIDAD** aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{monto vigente} \times \text{plazo vigente en días}$$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: $F = 0.40$
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucren obligaciones de



Municipalidad Distrital de Sayán

ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

CAPÍTULO IX DE LAS RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

- 9.1. **EI CONTRATISTA** será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (01) año contando a partir de la conformidad otorgada por **LA ENTIDAD**. **EI CONTRATISTA** se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por **LA ENTIDAD**, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del **CONTRATISTA**.

CAPÍTULO X DE LAS RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

- 10.1. 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 los impedimentos señalados en el Reglamento, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.
- 10.2. 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 los impedimentos señalados en el Reglamento. 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.

CAPÍTULO XI DE LA RESOLUCIÓN DE CONTRATO Y SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

- 11.1. Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36° de la Ley del Reglamento.
- 11.2. Los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.



Municipalidad Distrital de Sayán

TÍTULO VI

ANÁLISIS Y CONCLUSIONES

- La Municipalidad Distrital de Sayán en el marco de su competencia, administra el Programa del Vaso de Leche a través de su órgano ejecutor la Subgerencia de Poblaciones Vulnerables e Inclusión Social dependiente de la Gerencia de Desarrollo Social, cuya transferencia ordinaria proviene directamente del Gobierno Central.
- La demanda alimentaria en el Distrito de Sayán crece aritméticamente, por lo que es necesario la adquisición de alimentos y/o insumos para el Programa del Vaso de Leche y gradualmente ampliar el abastecimiento en cuanto a la asistencia de alimentos durante todo el ejercicio fiscal 2025, para reducir la inseguridad alimentaria y las consecuencias que ésta conlleva.
- El producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche electo y aprobado por el Comité de Administración del Programa en mención, para el ejercicio fiscal 2025, consta de **cuatro (04) tarros** de 400 gramos/tarro de *leche evaporada entera* y **1.300 kilogramos** de *hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales* por beneficiario para una asistencia alimentaria de frecuencia mensual.
- El Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán ejecutará la oferta alimentaria durante los meses de enero a diciembre para el ejercicio fiscal 2024, abasteciendo a razón de treinta (30) días calendarios en forma mensual para una cobertura asistencial alimentaria dirigida a un grupo poblacional de 1100 beneficiarios.
- La ración alimenticia cumple con los parámetros establecidos en la **Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM**, que aprueba la norma técnica sanitaria denominada "*valores nutricionales mínimos de la ración alimenticia del Programa del Vaso de Leche*" en donde la energía mínima de la ración propuesta satisface el requisito mínimo de energía establecido (207 kcal); además la distribución energética de la ración alimenticia provenientes de los macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) están dentro de los parámetros establecidos.



Municipalidad Distrital de Sayán

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS.

I. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**
ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2025", PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE.

II. **AREA USUARIA:**
Gerencia de Desarrollo Social.

III. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION:**

3.1. Objetivo General.

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA Y Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2025", PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE.

3.2. Objetivo Especifico.

Disminuir los niveles de desnutrición crónica y anemia infantil en el Distrito, ofreciendo una ración alimentaria a los beneficiarios, mediante la ejecución del Programa de Vaso de Leche; conformada por los productos:

- Lácteos: Leche evaporada entera
- Cereales: Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.

IV. **ANTECEDENTES:**

- 4.1. Acta de Elección de Insumos Alimenticios para la ración Nutricional por parte del Comité de Administración, reconocido por la municipalidad.
- 4.2. Formulación de la Ración Alimenticia del Vaso de Leche, utilizando los insumos propuestos por la organización social de base, elaborada por el personal de salud que integra el Comité de Administración del Vaso de Leche

V. **FINALIDAD PUBLICA.**

La finalidad es para la adquisición de productos alimenticios para el Programa del vaso de leche correspondiente al año fiscal 2025. Para la atención a los beneficiarios del distrito de Sayán, según la normativa legal vigente. Y mejorar el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales y así prevenir a la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

VI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO ALIMENTICIO ELECTO Y APROBADO

CAPÍTULO I DEL REQUERIMIENTO

Es preciso mencionar que, en el presente apartado, se expresan datos cuantitativos y cualitativos en la identificación respecto a las cantidades (mililitros y/o gramos); su denominación de acuerdo a sus características y naturaleza, respectivamente; por consiguiente, la ración de atención mensual del producto alimenticio del Programa del Vaso



Municipalidad Distrital de Sayán

de Leche electo y aprobado para su distribución y cobertura asistencial a cada beneficiario, para el ejercicio fiscal 2025, se detalla en la tabla 1.

Tabla 1: Descripción cuantitativa y cualitativa del producto alimenticio electo para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025.

ALIMENTO Y/O INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	RACIÓN MENSUAL	CANTIDAD UNITARIA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD TOTAL
		unidad	g	g	Kg
Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D	tarro	4	400	1600	1.600
Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	bolsa	2	650	1300	1.300

Fuente: propia.

Paralelamente, se detalla de forma cuantitativa la cantidad del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche para el ejercicio fiscal 2025, para una cobertura asistencial alimentaria de beneficiarios empadronados y registrados de forma mensual que asciende a un total de **un mil cien (1100) beneficiarios** proyectados para su asistencia alimenticia, el cual se detalla en la tabla 2.

Tabla 2: Datos cuantitativos de cantidades de la ración alimenticia del Programa del Vaso de Leche a partir de la distribución mensual por el total de beneficiarios proyectados para la cobertura asistencial alimentaria correspondiente al ejercicio fiscal 2025.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	AÑO FISCAL 2025												CANTIDAD TOTAL
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D	tarro	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	4400	52 800
Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	kilogramo	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	1430.00	17 160.00

*Un mil cien (1100) beneficiarios proyectados por el Programa del Vaso de Leche para el año fiscal 2025.

Fuente: propia.

De este modo, se precisa la distribución mensual a partir del periodo anual enero a diciembre 2025; no obstante, dichas cantidades se detallan de forma cualitativa y cuantitativa para los futuros procedimientos que van desde su programación, requerimiento, adquisición, recepción, internamiento provisional y finalmente el cronograma tentativo de atención.

Por lo tanto, se expresa dichas cantidades, en cuanto a los **52 800** tarros de leche evaporada entera enriquecida con vitaminas A y D (tarro por 400 gramos) y los **17 160.00** kilogramos de hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales (bolsa por 650 gramos); para los fines que se estime conveniente.



Municipalidad Distrital de Sayán

CAPÍTULO II DEL VALOR NUTRICIONAL Y SU ADECUACIÓN

2.1. Aporte nutricional del producto alimenticio del Programa Vaso de Leche

El aporte nutricional del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche electo y aprobado por el Comité de Administración del Programa en mención de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025, se calculó de forma teórica; en primera instancia por el **archivo de cálculo en formato Excel de la ración alimenticia del Programa Vaso de leche MINSA-INS-CENAN**, del mismo modo y contando con la información contemplada en las **Tablas peruanas de composición de alimentos MINSA-INS-CENAN** del año 2017, paralelamente, se tomó en cuenta las disposiciones contempladas en el **Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI** que **modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI**.

Asimismo, se determinó los porcentajes de insumos y/o ingredientes que constituyen la mezcla de harinas y/u hojuelas de granos, cereales y otros, ello direccionado específicamente a los constituyentes que componen las *Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales* (Tabla 3), para obtener de este modo la adecuada formulación y aporte nutricional del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche correspondiente a la ración alimenticia de frecuencia mensual.

Tabla 3: Descripción porcentual de los componentes que constituyen la mezcla de harinas y hojuelas respecto al producto alimenticio electo de *hojuelas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales*, para el ejercicio fiscal 2025.

ALIMENTO Y/O INSUMO	PORCENTAJE	FACTOR
	%	n
Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	100.000	1.000
Hojuela de quinua*	31.020	0.310
Hojuela de avena*	38.800	0.388
Hojuela precocida de kiwicha**	8.000	0.080
Hojuela de cañihua*	5.000	0.050
Harina de maca**	12.000	0.120
Vitaminas y minerales	5.180	0.052
TOTAL	100.000	1.000

Fuente: propia.

*Cálculo de la ración alimenticia del Programa Vaso de Leche – MINSA-INS-CENAN.

**Tablas peruanas de composición de alimentos - MINSA-INS-CENAN (2017).

A estas digresiones, cabe mencionar que para el presente calculo energético en lo que respecta al aporte nutricional del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025 que consta de **leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D y hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales**, precisando que en algunos alimentos para la obtención de la energía (kcal) se aplicaron factores específicos *Atwater*, no obstante, existieron casos en donde se consideró la regla básica de conversión, tales como proteína (4 kcal/g), grasas (9 kcal/g) y carbohidratos (4 kcal/g).



Municipalidad Distrital de Sayán

2.2. Formulación y adecuación nutricional teórica de la ración alimenticia del Programa Vaso de Leche para el ejercicio fiscal 2025

El producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche electo y aprobado por el Comité de Administración del programa en mención el cual consiste en **leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D y hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales**, para el ejercicio fiscal 2025, a través de la formulación y adecuación nutricional teórica de la ración a partir de sus componentes nutrimentales tales como proteínas, grasas, carbohidratos y el aporte energético del mismo, el cual debe cumplir con lo establecido según la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, que establece los valores nutricionales mínimos para la formulación de dicha ración; el cual se detalla en la siguiente tabla 4.

Tabla 4: Valoración y adecuación nutricional respecto al producto alimenticio electo para el ejercicio fiscal 2025, contrastado con los valores nutricionales mínimos según lo establece la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

ALIMENTO Y/O INSUMO	Cantidad	Energía	Proteínas		Grasas		Carbohidratos	
	g	kcal	g	kcal	g	kcal	g	kcal
Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D***	53.33	64.57	3.20	13.66	3.47	30.47	5.28	20.43
hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales	43.33	148.63	4.52	17.45	1.83	16.19	28.82	114.99
Hojuelas de quinua*	16.81	64.18	1.43	5.72	0.62	5.60	13.22	52.86
Hojuelas de avena*	13.44	45.11	1.79	7.15	0.54	4.84	8.28	33.12
Hojuelas precocidas de kiwicha**	3.47	13.86	0.46	1.80	0.28	2.35	2.36	9.71
Hojuela de cañihua*	2.17	8.40	0.38	1.53	0.18	1.62	1.32	5.26
Harina de maca**	5.20	17.08	0.45	1.26	0.21	1.78	3.66	14.04
Vitaminas y minerales	2.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Cantidad (g) y energía total (kcal)	96.67	213.20	7.72	31.11	5.30	46.66	34.10	135.43
Distribución energética (%)		103.00	14.59		21.89		63.52	
R.M. N° 711-2002-SA/DM****		207.00	12 - 15 %		20 - 25 %		60 - 68 %	
			6.21 - 7.76 g		4.60 - 7.75 g		31.05 - 35.19 g	

*Cálculo de la ración alimenticia del Programa Vaso de Leche – MINSA-INS-CENAN.

**Tablas peruanas de composición de alimentos - MINSA-INS-CENAN (2017).

***Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI.

****Los valores nutricionales deben encontrarse dentro de los rangos establecidos por la R.M. N° 711-2002-SA/DM.

NOTA:

a) Se aplicaron factores específicos *Atwater* para alimentos, en su conversión de macronutrientes a energía (kcal).

b) Se requiere aproximadamente 2.24 gramos por ración (2.12 de fosfato tricálcico y 0.12 del premix del resto de vitaminas y minerales), contemplados en el apartado 7. Valores nutricionales mínimos que deberá cumplir la ración diaria del Programa Vaso de Leche (para niños menores de 6 años), el cual precisa la Tabla 2. Requerimientos mínimos de vitaminas y minerales por ración/día de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Fuente: propia.

CAPÍTULO III

LECHE EVAPORADA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D

3.1. Características físico-químicas y microbiológicas

Que, mediante el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobada por el **Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI** y modificada por el **Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI**, en el **CAPÍTULO IV LECHE EVAPORADA**, en el **artículo 14.- Especificaciones técnicas**, establecen las características físico-químicas y microbiológicas (calidad higiénica), en donde se establece lo siguiente:



Municipalidad Distrital de Sayán

Tabla 5: Características fisicoquímicas de la leche evaporada entera.

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LECHE EVAPORADA ENTERA
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0

Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.
Fuente: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2022.

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la **Norma Codex CXS 192-1995**, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.

Que, mediante el **artículo 15.- Especificaciones sanitarias**, la leche evaporada debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el Ministerio de Salud, según lo establecido a continuación:

Tabla 6: Características microbiológicas.

REQUISITO	n	C	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

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

No obstante, se afirma en la presente norma "la determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) – *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*, así como normas internacionales.

En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo".

3.2. Características generales

Dichas características generales en cuanto en cuanto a la presentación, información nutricional, características organolépticas y certificación de calidad se establecen a continuación:

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Denominación del bien	Leche evaporada entera
Denominación técnica	Leche evaporada entera
Grupo/clase/familia	Producto lácteo



Municipalidad Distrital de Sayán

Tipo de alimento	No perecible
Unidad de medida	Tarro
Descripción general	<p>Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A y D. Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1955, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.</p> <p>Los productos deben contar con un período mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación.</p>

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (100g)

Proteínas	6.00 g
Grasa	6.50 g
Carbohidratos	9.80 g
Energía	122 kcal

Nota: Se aceptarán leche evaporada entera **QUE PUEDAN CONTENER MICRONUTRIENTES** adicionales

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.
Color	De blanco a crema.
Olor	Agradable, exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.

CERTIFICACIÓN

Certificación de calidad	Según la solicitud del comprador se podrá exigir certificados de calidad emitidos por certificadoras acreditadas ante el INACAL.
---------------------------------	--

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el **periodo de vida útil del producto no debe ser menor a nueve (09) meses** a partir de la fecha de producción y **no menor a tres (03) meses** a la entrega del producto en el almacén de la Municipalidad Distrital de Sayán, a fin de garantizar la vigencia de los productos durante su distribución y consumo. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

3.3. Presentación y envase

Los envases a utilizarse, serán de hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos, adecuados para la conservación y manipulación del producto y que no se transmiten a este, sabores, colores y olores extraños. Deberán estar presentados de la siguiente manera:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Tarro	Hojalata	400 gramos a más
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	48 tarros por caja



Municipalidad Distrital de Sayán

3.3.1. Requisitos del envase.

Tipo	Características	Especificaciones	Referencia
Lata/hojalata	Control de cierre	<u>Envase de hojalata</u> (según corresponda): - Gancho de la tapa. - Gancho del cuerpo. - Espesor de cierre. - Altura de cierre. - Porcentaje de arrugas. - Hermeticidad (prueba de fuga). - Compacidad promedio $\geq 80\%$. - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA - V.01. "Norma Sanitaria aplicable para la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
		<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mmHg (3 pulgadas de Hg)	

CAPÍTULO IV

HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES

4.1. Características físico-químicas y microbiológicas

Mediante la directiva denominada *valores nutricionales mínimos de la ración alimenticia del Programa del Vaso de Leche*, aprobada mediante **Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM**, en el ítem 7 de la presente directiva respecto al requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día, el cual se expresa en la siguiente tabla:

Tabla 7: Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día.

VITAMINAS		MINERALES	
Vitamina A – μg de retinol	425	Hierro – mg	10
Vitamina C – mg	41.5	Yodo – μg	42
Tiamina – mg	0.45	Calcio – mg	465
Riboflavina – mg	0.49	Fósforo – mg	390
Vitamina B ₆ – mg	0.60	Zinc – mg	6
Vitamina B ₁₂ – mg	0.46		
Niacina – mg	5.85		
Ácido fólico – μg	41.25		

NOTA: Se requiere aproximadamente 2.24 gramos por ración (2.12 de fosfato tricálcico y 0.12 del premix del resto de vitaminas y minerales), contemplados en el apartado 7. Valores nutricionales mínimos que deberá cumplir la ración diaria del



Municipalidad Distrital de Sayán

Programa Vaso de Leche (para niños menores de 6 años), el cual precisa la Tabla 2. Requerimientos mínimos de vitaminas y minerales por ración/día de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Fuente: Ministerio de salud, 2002.

No obstante, la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por la **Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA**, refiere en el punto c) Criterios fisicoquímicos que, se sustentan en lo dispuesto por el *Codex Alimentarius* quedando sujetos a las enmiendas y actualizaciones correspondientes.

Los criterios físico-químicos relacionados a la calidad nutricional se sujetarán a lo dispuesto por el *Centro Nacional de Alimentación y Nutrición* del *Instituto Nacional de Salud*, el cual se detalla en la siguiente tabla 8.

Tabla 8: Criterios físico-químicos de implicancia sanitaria.

CRITERIOS	MÁXIMO % DE HUMEDAD	MÁXIMO % DE ACIDEZ (*)
Extruidos y/o expandidos proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción.	5	0.15
Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción.	12 – 12.5	0.2 (cebada) 6.0 (avena) (**)
Hojuelas a base de granos (quenopodiáceas) que requieren cocción.	13.5	0.2
Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción.	15	0.15

(*) Expresada en ácido sulfúrico.

(**) Expresada en ácidos grasos libres.

Fuente: Ministerio de Salud, 2006.

Así mismo, se expresa en el punto d) de la presente norma *Criterios microbiológicos*, en la cual detalla los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se ajustarán a lo expresado en la siguiente tabla 9.

Tabla 9: Criterios microbiológicos en productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuela, harinas, otros similares.

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
<i>Aerobios mesófilos</i>	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
<i>Coniformes</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
<i>Mohos</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Levaduras</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella/25 g</i>	10	2	5	0	0	-

Fuente: Ministerio de Salud, 2006.



Municipalidad Distrital de Sayán

4.2. Características generales

Dichas características generales en cuanto a la presentación, información nutricional, características organolépticas y certificación de calidad se establecen a continuación:

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Denominación del bien	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.
Denominación técnica	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.
Grupo/clase/familia	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales.
Unidad de medida	Bolsas de polietileno
Descripción general	Es un producto precocido, debe ser elaborado a base de hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca, los cuales luego de ser sometidos a procesos tecnológicos deben ser fortificados con vitaminas y minerales, siempre y cuando cumpla con las especificaciones de las bases y la normatividad vigente en materia de productos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS			
Proteínas	Mínimo 10.00 g/100 g	Carbohidratos	La diferencia
Grasa	Mínimo 3.95 g/100 g	Calcio	951.5 mg
Energía	Mínimo 341.9 kcal/100g	Acidez*	Máximo 0.20 %
Humedad	Máximo 13.50 %	Saponina	Ausencia de saponina
Fibra cruda	Máximo 4.64 %		

*Acidez expresado en H₂SO₄

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Homogéneo
Color	Propio de los productos
Olor	Suigénere de los productos
Textura	En hojuelas polvorientas
Consistencia	Producto seco de fácil disgregación
Sabor	Agradable, característico del producto

CERTIFICACIÓN	
Certificación de calidad	Según la solicitud del comprador se podrá exigir certificados de calidad emitidos por certificadoras acreditadas ante el INACAL.

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	
El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto no debe ser menor a nueve (09) meses a partir de la fecha de producción y no menor a tres (03) meses a la entrega del producto en el almacén de la Municipalidad Distrital de Sayán, a fin de garantizar la vigencia de los productos durante su distribución y consumo.	



Municipalidad Distrital de Sayán

Fuente: propia.

4.3. Envase

El envase interior debe ser de polietileno que no permita ver el producto, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. El peso neto por bolsa del producto será de 650 gramos con un margen permisible de $\pm 1.0\%$. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los envases deberá ser el siguiente:

Estructura del envase	Polietileno
Color	Blanco opaco
Espesor	2.5 milésimas de pulgadas
Sellado	Termo sellado

4.4. Empaque

Las hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales, deberá contener un empaque que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan.

Estos envases serán sacos de polipropileno tejido, de primer uso, de acuerdo al Moldeo por transferencia de resina (RTM) aprobado, serán del mismo tamaño que contenga 33 kg. aproximadamente (50 bolsas de 650 gramos), de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos, de acuerdo a los al Moldeo por transferencia de resina (RTM) aprobado deberá ser el siguiente:

Estructura del envase	Polipropileno tejido.
Color	Blanco.
Espesor	8 milésimas de pulgadas.
Medidas del envase	Trama 10 cintas/pulgadas Urdimbre 10 cintas/pulgada
Cosido	Cinta encadenada 10cm anterior y posterior del tramo cocido del saco.



Municipalidad Distrital de Sayán

CAPÍTULO V DEL ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL

El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art. 116° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, N.T.P. 209.038:2009 y N.T.P. 209.652:2014, el cual se detalla a continuación:

5.1. Anverso del empaque

- "Programa del vaso de leche (ley N° 24059) - distribución gratuita - prohibida su venta".
- Nombre del producto.
- Peso neto aproximado, en kilogramos.
- Indicar el año y mes de envasado, así como la fecha de vencimiento.
- Deberá detallarse frases alusivas a la lactancia materna exclusiva, como: **"Este alimento NO reemplaza la lactancia materna exclusiva"**.
- Número de registro sanitario.
- Código de lote.

5.2. Reverso del empaque

- Nombre de la empresa fabricante o productor.
- Declaración de ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cualitativa y cuantitativamente, y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Tabla de valoración nutricional por cada 100 gramos del producto y por raciones.
- Indicar condiciones de almacenamiento.
- Guía de preparación.
- Frase: producto peruano.

El rótulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

CAPÍTULO VI

6.1. Requisitos de certificación obligatoria

6.1.1. Documentación obligatoria a presentar por el contratista para la presentación de oferta

El postor deberá presentar como parte de su OFERTA la siguiente documentación, para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas requeridas:

ITEM 1: LECHE EVAPORADA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA Y CAÑIHUA CON HARINA DE MACA FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES

- Copia del **REGISTRO SANITARIO** vigente del producto, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA),



Municipalidad Distrital de Sayán

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"* el que debe corresponder al tipo de envase y presentación.

- 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 art. 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por **D.S. N° 007-98-SA, modificado por D.S. N° 004-2014-SA** y conforme la **R.M. 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).
- Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de la presentación de las ofertas.
- Copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación Higiénica de Alimentos a nombre del postor, sea este fabricante, comercializador o distribuidor, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, debe ser emitido teniendo como Documentos Normativos de referencia mínimo el D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", R.M. N° 451-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", D.S. N° 007-2017-MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos", D.L. N° 1062 "Ley de inocuidad de alimentos"; vigente a la fecha de presentación de ofertas, en que este incluido el producto solicitado u ofertado.
- Declaración Jurada de porcentajes de componentes nacionales, que utilizan en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento al art. 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la ley 27470.
- Copia simple de los Certificados de calidad, Microbiológico, Físico-Químico, Organoléptico y Toxicológico. Deberá constar la fecha de producción y la fecha de vencimiento referida al producto ofertado, al stock vigente a la fecha de presentación de propuestas emitidas por una Entidad acreditada por el INACAL o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características microbiológicas, físico químicas y organolépticas del producto ofertado.
- Declaración jurada de Promesa de Reposición del producto en el caso que estos presenten defectos o no estén de acuerdo a las Especificaciones Técnicas (Se repondrá el producto defectuoso o que no cumple con ello en un plazo máximo de 05 días calendarios de notificada la observación).

6.2.2. Certificación obligatoria para la recepción del bien.

En cada remesa el Contratista deberá presentar los siguientes Certificados:

- Certificado de Análisis de Calidad
- Certificado de Análisis Físico Químico



Municipalidad Distrital de Sayán

- Certificado de Análisis Organoléptico
- Certificado de Análisis Microbiológicos

Estos deberán ser emitidos sobre el lote del producto que serán entregados. Deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dicho Certificado deberá estar referido al producto ofertado, los certificados presentados deberán estar referidos al stock acreditado, vigente a la fecha de entrega del producto pudiendo ser copias simples con su respectiva declaración jurada.

TÍTULO IV

DEL ABASTECIMIENTO Y ATENCIÓN

CAPÍTULO VII

DEL CRONOGRAMA TENTATIVO Y LAS CONDICIONES DE ENTREGA

7.2. Del cronograma de entrega tentativo

El cronograma tentativo de atención, en cuanto a la distribución mensual del producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán, para el ejercicio fiscal 2025, se detalla en la tabla 10.

Tabla 10: Cronograma tentativo de atención a los beneficiarios para el ejercicio fiscal 2025.

CRONOGRAMA TENTATIVO DE ENTREGA DE LAS REMESAS DE ALIMENTOS

Remesa alimenticia	Plazos de entrega (fecha tentativa)	Leche evaporada entera enriquecida con vitamina A y D	Hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales
		Tarro por 400 g	Bolsa por 650 g
Primera entrega	05 días a partir de la firma del contrato	4 400 tarros	1430.00 kg
Segunda entrega		4 400 tarros	1430.00 kg
Tercera entrega	03/03/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Cuarta entrega	02/04/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Quinta entrega	02/05/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Sexta entrega	03/06/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Sétima entrega	02/07/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Octava entrega	01/08/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Novena entrega	02/09/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Décima entrega	03/10/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Décima primera entrega	03/11/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
Décima segunda entrega	02/12/2025	4 400 tarros	1430.00 kg
TOTAL		52 800 tarros	17 160.00 kg

Fuente: propia.



Municipalidad Distrital de Sayán

No obstante, dicho cronograma tentativo puede estar sujeto a modificaciones respecto a los plazos de entrega, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, bajo previa coordinación con el ganador de la buena pro.

7.3. De las condiciones de entrega

El producto debe ser distribuido en **camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del proveedor / fabricante**, a los almacenes de la entidad, de acuerdo al cronograma de entrega previamente establecido tentativamente.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, a través de la revisión de los certificados de calidad respectivo, contemplando análisis físico-químico y microbiológico por cada lote que ingrese al almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL); así como también el análisis sensorial y documentario *in situ*.

El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte.

7.4. De la forma de entrega

Los productos se entregarán en el almacén del Programa de Vaso de Leche ubicado en la calle Pedro Conde S/N - Sayán cercado, distrito de Sayán, provincia de Huaura, región Lima Provincias, presentando la siguiente documentación:

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión del producto firmadas por el proveedor, en original y copia.
- Copias de Certificados de calidad (Microbiológico o de calidad sanitaria, organoléptico, toxicológico y físico-químico) correspondientes a los productos que serán entregados.

Cada lote objeto de la entrega será puesto en el almacén de la entidad adjuntando su certificado de control de calidad que incluye análisis físico-químico, organoléptico, toxicológico y microbiológico, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza, estar debidamente reconocido y emitido a nombre del ganador de la Buena Pro. De existir duda razonable acerca de los resultados de los análisis a los que se sometió el producto se realizará un nuevo análisis cuyo costo será asumido por la entidad.



Municipalidad Distrital de Sayán

TÍTULO V

DEL SISTEMA Y DE LAS DISPOSICIONES PARA LA CONTRATACIÓN

CAPÍTULO VII DE LAS CONFORMIDADES

- 7.1. La conformidad técnica de cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, será otorgada por el área usuaria que solicito la adquisición del bien. En caso de requerir la evaluación técnica previa, deberá adjuntar copia de dicho informe o acta de verificación. En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar en número de entrega y de pago que corresponde.
- 7.2. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (07) días hábiles 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 hábiles, bajo responsabilidad de dicho funcionario.
- 7.3. De existir observaciones, **LA ENTIDAD** las comunica al **CONTRATISTA**, indicando claramente el sentido de éstas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (02) días ni mayor a ocho (08) días hábiles respectivamente. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (05) días ni mayor de quince (15) días hábiles.
- 7.4. 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 a 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.

CAPÍTULO VIII DE LAS PENALIDADES

- 8.1. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: en caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, **LA ENTIDAD** aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

Penalidad diaria = 0.10 x monto vigente F x plazo vigente en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucren obligaciones de



Municipalidad Distrital de Sayán

ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

CAPÍTULO IX DE LAS RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

- 9.1. EI CONTRATISTA** será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (01) año contando a partir de la conformidad otorgada por **LA ENTIDAD**. **EI CONTRATISTA** se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por **LA ENTIDAD**, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como “confidenciales” si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del **CONTRATISTA**.

CAPÍTULO X DE LAS RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

- 10.1. 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 los impedimentos señalados en el Reglamento, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.
- 10.2. 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 los impedimentos señalados en el Reglamento. 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.

CAPÍTULO XI DE LA RESOLUCIÓN DE CONTRATO Y SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

- 11.1.** Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36° de la Ley del Reglamento.
- 11.2.** Los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.



Municipalidad Distrital de Sayán

TÍTULO VI

ANÁLISIS Y CONCLUSIONES

- La Municipalidad Distrital de Sayán en el marco de su competencia, administra el Programa del Vaso de Leche a través de su órgano ejecutor la Subgerencia de Poblaciones Vulnerables e Inclusión Social dependiente de la Gerencia de Desarrollo Social, cuya transferencia ordinaria proviene directamente del Gobierno Central.
- La demanda alimentaria en el Distrito de Sayán crece aritméticamente, por lo que es necesario la adquisición de alimentos y/o insumos para el Programa del Vaso de Leche y gradualmente ampliar el abastecimiento en cuanto a la asistencia de alimentos durante todo el ejercicio fiscal 2025, para reducir la inseguridad alimentaria y las consecuencias que ésta conlleva.
- El producto alimenticio del Programa del Vaso de Leche electo y aprobado por el Comité de Administración del Programa en mención, para el ejercicio fiscal 2025, consta de **cuatro (04) tarros** de 400 gramos/tarro de *leche evaporada entera* y **1.300 kilogramos** de *hojuelas precocidas de quinua, avena, kiwicha y cañihua con harina de maca fortificado con vitaminas y minerales* por beneficiario para una asistencia alimentaria de frecuencia mensual.
- El Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Sayán ejecutará la oferta alimentaria durante los meses de enero a diciembre para el ejercicio fiscal 2024, abasteciendo a razón de treinta (30) días calendarios en forma mensual para una cobertura asistencial alimentaria dirigida a un grupo poblacional de 1100 beneficiarios.
- La ración alimenticia cumple con los parámetros establecidos en la **Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM**, que aprueba la norma técnica sanitaria denominada "*valores nutricionales mínimos de la ración alimenticia del Programa del Vaso de Leche*" en donde la energía mínima de la ración propuesta satisface el requisito mínimo de energía establecido (207 kcal); además la distribución energética de la ración alimenticia provenientes de los macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) están dentro de los parámetros establecidos.