

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO



BASES INTEGRADAS

LICITACIÓN PÚBLICA N°
003-2022-CS/MPC

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DE VASO DE LECHE

ACTIVIDAD (0124): BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA

CUSCO, NOVIEMBRE DEL 2022

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

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 los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 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. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 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.

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>

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.*

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

1.10. 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.

1.11. 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.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección 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 comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) 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 y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 comité de selección, 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 comité de selección.

- *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.*

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 ocho (8) 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 ocho (8) 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.

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.

3.2.3.

G
A
R
A
N
T
Í
A

P
O
R

A
D
E
L
A
N
T
O

Importante

- En 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 sea igual o menor 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, 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 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

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)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : [Municipalidad Provincial del Cusco](#)
RUC N° : [20177217043](#)
Domicilio legal : [Plaza Cusipata S/N](#)
Teléfono: : [084-239929](#)
Correo electrónico: : procesos2021municusco@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de [Alimentos para el Programa Social de Vaso de Leche](#), para la atención de [4500](#) beneficiarios por [180](#) días calendario para lo que corresponde a la Hojuela de Avena con Quinua Precocida Fortificada con Vitaminas y Minerales, [345](#) días calendario para lo que corresponde a la Leche Evaporada Entera Tarro de 395 gramos a más y [165](#) días calendario para lo que corresponde a Siete Harinas Extruidas Fortificada con vitaminas y minerales bolsas de 1260 y 630 gramos.

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	KILO	38,880
	LECHE EVAPORADA ENTERA TARRO DE 395 GRAMOS A MAS	TARRO	153,000
	SIETE HARINAS EXTRUIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 1260 GRAMOS	KILO	28,350
	SIETE HARINAS EXTRUIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 630 GRAMOS	KILO	2,835

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante [Formato N° 02 – Aprobación de Expediente de Contratación N° 095-2022-EXP-OGA/MPC](#) el 11 de octubre del 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 – 00 Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de [Suma Alzada](#), de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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 ENTREGA	PRODUCTO						
		HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES		LECHE EVAPORADA ENTERA TARRO DE 395 GRAMOS A MAS	SIETE HARINAS EXTRUIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 1260 GRAMOS		SIETE HARINAS EXTRUIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 630 GRAMOS	
		KILOS	UNIDAD	UNIDAD	KILOS	UNIDAD	KILOS	UNIDAD
Primera	A los cinco (5) días calendario, computados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	38,880	27,000 bolsas de 1440 gramos.	153,000	28,350	22,500 bolsas de 1260 gramos	2,835	4500 bolsas de 660 gramos

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 la suma de **S/. 5.00 (Cinco con 00/100 Soles)** en **Caja de la Entidad, sito en la Av. El Sol N° 103 – Cusco (Galerías Turísticas)**, y recabar las Bases en la **oficina de la Dirección de Logística, en la dirección antes indicada**.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- 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.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".

- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

Importante

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

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

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

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

Importante

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

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

Importante

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

- g) 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**)

- h) 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.

- i) Ficha técnica del producto ofertado que contenga el cálculo teórico del aporte nutricional donde se verificara el cumplimiento de lo requerido respecto al aporte nutricional del bien ofertado.

Importante

El comité de selección 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.

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ 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) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.
- j) Copia del Certificado de servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.
- k) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de transporte de carácter oficial que contenga el producto ofertado emitido por un organismo acreditado ante INACAL, emitido bajo los alcances de la norma sanitaria D.S. N° 007-98-SA y R.M. N° 451-2006/MINSA.

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*

⁴ 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/>

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁶ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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 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 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 sea igual o menor 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, 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 Haya⁷.
- 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 la oficina de Logística, sito en la **Av. El Sol N° 103 – Cusco (Galerías Turísticas)**.

Importante

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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.5. ADELANTOS⁸

No corresponde.

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del **área de almacén central de la Entidad**.
- Informe del funcionario responsable de la **oficina de División del Programa del Vaso de Leche (Jefe de División del PVL)** emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión original con el recibí conforme del área de Almacén Central de la **Municipalidad Provincial del Cusco**.

Dicha documentación se debe presentar en **Almacén Central de la Entidad**, sito en la **Av. El Sol N° 103 – Cusco (Galerías Turísticas)**.

2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No corresponde.

⁸ Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA:

Oficina del Programa del Vaso de Leche (PVL) de la Municipalidad Provincial del Cusco

CONCEPTOS BÁSICOS:

- a) **Programas sociales de alimentación.** Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 6 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.¹
- b) **Vigilancia nutricional.** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores.²
- c) **Ración.** Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día.²
- d) **Valores nutricionales mínimos.** Cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener la ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.²
- e) **Energía total.** Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM la energía de la ración debe ser como mínimo 207 kcal.
- f) **Distribución energética.** Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la ración, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM debe encontrarse entre 60 y 68 % para el caso de los carbohidratos, 20 y 25% para la grasa y 12 y 15% para la proteína.
- g) **Macronutrientes.** Son los elementos predominantes en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas).
- h) **Micronutrientes.** Son un sinnúmero de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).
- i) **Fortificación.** Es la práctica deliberada de incrementar el contenido de uno o más micronutrientes esenciales, por ejemplo vitaminas y minerales (incluye elementos traza) en un alimento, a fin de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y proporcionar un beneficio para la salud pública con un mínimo de riesgo para la salud.³

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE PERÍODO REGULAR 2022

¹ NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.

² Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM que aprueba la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche."

³ WHO/FAO. Guidelines on food fortification with micronutrients – 2006


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
 SOCIAL
 Lic. Aníbal Florentino Chacapi Cevallos
 INGENIERO DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA - VASO DE LECHE


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
 VASO DE LECHE
 Lic. Aracely Dora Os Banda
 JEFE DE LA DIVISIÓN DEL PVL

2. FINALIDAD PÚBLICA:

BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA POR MEDIO DE UNA RACIÓN DIARIA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA PROVINCIA DE CUSCO.

3. ANTECEDENTES:

DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de los niños menores de seis años, mujeres embarazadas y madres lactantes y personas con discapacidad, aunque de existir recursos disponibles después de haber atendido la totalidad de beneficiarios priorizados el programa puede atender a los niños entre 7 y 13 años, adultos mayores y enfermos de tuberculosis de la jurisdicción DE LA PROVINCIA DE CUSCO.

NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios a ser atendidos es de 4500 beneficiarios (niños menores de 6 años, madres gestantes, y personas con discapacidad) como primera prioridad.

PERIODO DE ATENCIÓN

El periodo de atención según los cálculos realizado permitirá atender 180 días.

RACIÓN DIARIA

En cumplimiento al Art. 1 y 2 de la Ley 27712 Ley que modifica la Ley N° 27470 Ley que establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, La Municipalidad a través del comité de Administración seleccionó los siguientes alimentos que conformarán la Ración del beneficiario la misma que está dentro de los parámetros establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

ACTA DE APROBACION DE INSUMOS ALIMENTICIOS POR PARTE DEL COMITÉ DE ADMINISTRACION DE FECHA 11 DE MARZO DEL 2022 FOLIOS 02 DEL COMITÉ DE ADMINISTRACION.

COMPOSICION DE LA RACION DEL PVL 2022

RACIÓN 02: Compuesta por.

26.33 g Leche evaporada entera y 48 g Hojuela de avena con quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

4.1. Objetivo General:

- ✓ Mejorar el estado de nutrición de los beneficiarios del PVL.

4.2. Objetivos Específicos:

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lic. Anthon Florentino Chumpi Ccasa
RESPONSABLE DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VASO DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y VASO DE LECHE
Lic. Anthon Florentino Chumpi Ccasa
RESPONSABLE DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VASO DE LECHE

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES.

HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSA X 1440 g)

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSA X 1440 g)	KILOGRAMO	38,880.00

DESCRIPCIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO.

HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. Es el producto obtenido de granos de AVENA y QUINUA, previamente limpiados, descascarados, pre-cocido y que han sido laminados para formar hojuelas. Estas hojuelas deberán de provenir de granos de sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable según la Norma Técnica Peruana, el Alimento debe contener un mínimo de 90% de insumos nacionales, el mismo que será sometido posteriormente a los análisis y pruebas para su verificación correspondiente.

CANTIDAD POR RACION.

La cantidad es de 48 gramos de hojuela de HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

FRECUENCIA DE ATENCIÓN MENSUAL: 30 DÍAS X 6 MESES.

APORTE NUTRICIONAL MINIMO EN 100 GRAMOS.

APORTE NUTRICIONAL MINIMO EN 100 GRAMOS				
Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos Gramos	Grasa Gramos	Proteínas Gramos
Hojuela de avena con quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales	100.00	61.64	7.54	12.43
Energía Total Mínima (Kcal)	364.09	246.54	67.84	49.71

(Según informe de evaluación de la ración).

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017, aplicativo (hoja excel) del MINSA/INSICENAN, para el caso de la leche evaporada se han tomado de referencia valores que se ofertan en el mercado
IMPORTANTE: Los valores de la ración, que incluye a la leche evaporada deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Se considera como requerimiento técnico mínimo el aporte de energía. Para el caso de los macronutrientes y micronutrientes se consideran las cantidades mínimas establecidas en la R.M 711-2002-SA-DM Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

(Según informe de evaluación de la ración).


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
 Y SOCIAL
Lic. Américo Florentino Cárdenas Coasa
 PRESIDENTE DE COMITÉ ALIMENTARIO VASO DE LECHE


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
 Y SOCIAL
Lic. Américo Florentino Cárdenas Coasa
 PRESIDENTE DE COMITÉ ALIMENTARIO VASO DE LECHE

CÁLCULO TEORICO DE LA RACION: Se aclara que estos cuadros de composición de la ración, son referenciales para la formulación de las ofertas y que las cantidades de los insumos no deben obligatoriamente ser idénticas a los cuadros de composición del producto contemplados en las especificaciones técnicas. Puesto que para dar cumplimiento a la LEY QUE ESTABLECE NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE, que establece a los valores nutricionales como uno de los FACTORES DE EVALUACION MINIMOS y que los postores obtengan puntaje, requerirá que los postores varíen las cantidades de los insumos. Así mismo se verificará con la ficha técnica que con el producto ofertado se cumpla lo dispuesto en la R.M 711-2002-SA-DM Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE								
CODIGO	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
2 RAA	Avena precocida, SANTA CATALINA	20.00	13.40	53.60	1.72	15.48	2.40	9.60
59 A	Quinoa, hojuelas de	25.65	16.19	64.74	1.90	17.08	3.57	14.26
27 G	Leche evaporada entera	26.33	2.58	10.32	1.98	17.78	1.58	6.32
	Micronutrientes	2.55						

RESULTADOS DE LA FORMULACION	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	74.33	32.17	128.66	5.59	50.34	7.55	30.18
Energía total	209.18		128.66		50.34		30.18
Porcentaje de distribución energética		61.51		24.06		14.43	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	
% del Requerimiento Cubierto		97.12		108.08		108.02	

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017, los valores del aporte nutricional DE LA AVENA PRECOCIDA SANTA CATALINA se han tomado del aplicativo (hoja excel) del MINSA/CENAN, para el caso de la leche evaporada se han tomado de referencia valores que ofertan las marcas IDEAL, GLORIA Y NESTLE (CARNATION).

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

NOTA: La tabla peruana de composición de los alimentos solo se cuenta con información para avena cruda y avena cocida, por lo que para el cálculo de la ración se ha considerado información del aplicativo excel del MINSA/CENAN.

UNIDAD DE MEDIDA.

El alimento debe ser envasado en bolsas de 1440 gramos (peso neto) para 30 raciones.

PREPARACIÓN

La ración estará compuesta por 26.33 gramos de leche evaporada entera y de 48 gramos de HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES a la que se le puede añadir como máximo 5 gramos de azúcar. Terminados de cocinar en agua y combinados hasta alcanzar un volumen de 250 ml por ración, obteniendo una bebida fortificada debiendo tener palatabilidad y aceptabilidad al gusto.

Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas.

DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA.

La distribución energética de los macronutrientes de la ración debe ser balanceada según la siguiente tabla:

Requisitos	Ración	
	Mínimo	Máximo
Energía Total (Kcal./50 gramos) (*)	207.00	
% Kcal, Proteínas	12.00	15.00

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
 SOCIAL
 Lic. Aníbal Florencia
 PRESIDENTE DE COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y MONITOREO DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 SUB GERENCIA DE MONITOREO Y ALMACENAMIENTO
 VASO DE LECHE
 Lic. Ana Patricia Benítez
 PRESIDENTE DE COMISIÓN DEL PMI

% Kcal. Grasas (**)	20.00	25.00
% Kcal. Hidratos de Carbono (**)	68.00	60.00
Total	100.00	100.00

(*) y (**): Tabla 1 y 3 de la RM N° 711-2002-SA-DM- Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración Alimenticia Diaria del Programa del Vaso de Leche". Deberán presentar ficha técnica del producto para la verificación del cumplimiento del aporte nutricional.

Se deberá dar cumplimiento lo señalado en la Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA y Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas respecto al bien a contratar.

El contenido de micronutrientes debe estar de acuerdo a la tabla 2 de la R.M. N° 711-2002-SA-DM- Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración, según el siguiente cuadro:

Vitaminas	Unidad de Medida	Cantidad
Vitamina "A"	µg de retinol	425.00
Vitamina "C"	Mg	41.50
Tiamina	Mg	0.45
Riboflavina	Mg	0.49
Vitamina "B6"	Mg	0.60
Vitamina "B12"	µg	0.46
Niacina	Mg	5.85
Ácido Fólico	µg	41.25
Minerales	Unidad de Medida	Cantidad
Hierro	Mg	10.00
Yodo	µg	42.00
Calcio	Mg	465.00
Minerales	Unidad de Medida	Cantidad
Fósforo	Mg	390.00
Zinc	Mg	6.00

Para el caso de la fortificación con micronutrientes debido a las diferentes marcas que hay en el mercado y las cantidades de micronutrientes que aportan deberán adjuntar las fichas técnicas (Data sheet) de los insumos utilizados.

Las características de composición, calidad sanitaria e inocuidad así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución deben de cumplir lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" y Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas en lo que corresponda.

COMPOSICIÓN BÁSICA

Las materias primas y los insumos deben ser preferentemente de origen local, regional o nacional.

Los cereales a utilizar deben ser aptos para el consumo humano, elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de fibra, tanino y otras sustancias fenólicas, que puedan inhibir la digestibilidad de las proteínas y la absorción de hierro.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD HUMANA
 30001
 Lic. Aníbal Florentino Cárdena Cerna
 RESPONSABLE DE PROGRAMAS NUTRICIONALES VASO DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 SUB GERENCIA DE SOCIEDAD ALIMENTANDO
 VASO DE LECHE

PROHIBICIONES ESPECÍFICAS

De conformidad a la NTP N° 209.284.2004 y lo establecido por el artículo 12° de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", modificada por R.M. N° 860-2007/MINSA

Los alimentos y sus componentes no deben ser tratados con radiaciones ionizantes; n contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas. Para su fabricación se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans), insumos destinados a alimentación animal, torta de soya, concentrados intermedios de soya, fielen, suero de leche, y derivados de este, cacao, habas (vicia faba). No se debe utilizar edulcorantes artificiales.

REQUISITOS FÍSICO – QUÍMICOS

De conformidad con lo establecido por la NTP 209.284.2004 y la Resolución Ministerial N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

De conformidad con lo establecido en el Artículo 10° literal "d" de la Resolución Ministerial N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" y RM N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" NTS 071-MINSA/DIGESA V.01, debe cumplir con los requisitos que se detalla:

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	C	Limite por g/ml	
					m	M
Recuento de Microorganismos Aerobios mesófilos viables (ufc/g).	2	3	5	2	10^4	10^5
Numeración de E. coli (NMP/g)	5	3	5	2	10^2	10
Bacillus cereus (ufc/g)	8	3	5	1	10^2	10^4
Numeración de Mohos y levaduras (ufc/g).	5	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella/25 g	10	2	5	0	0	ausente

Donde:

C : Número máximo de unidades de muestra defectuosa, entre m y M

m : Límite mínimo aceptable para determinar "c"

M : Límite máximo permisible para determinar "c"

n : Número de unidades de muestras para examinar.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lic. Aníbal Florentino Cárdenas Cusca
PRESIDENTE DE PROYECTO DE INVESTACIÓN Y EVALUACIÓN DE LEON

GOBIERNO REGIONAL DEL CUSCO
GOBIERNO REGIONAL DEL CUSCO
FACULTAD DE
Lic. S. Dalmiro Barrios
JEFE DE LA DIVISIÓN DEL RPA

Las hojuelas de HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES no deben ser tratadas con radiaciones ionizantes; no contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y REQUISITOS DE ACEPTABILIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

Aspecto	Característico.
Color	Característico.
Sabor	Característico y agradable, libre de sabores extraños (amargo, agrio, rancio).
Olor	Característico, libre de olores extraños (rancio, mohoso).

ACEPTABILIDAD: La aceptabilidad deberá ser como mínimo del 90%

CONTAMINANTES

Residuos de Plaguicidas. - El producto deberá prepararse siguiendo buenas prácticas de manufactura, de acuerdo a lo recomendado por el Codex.

Otros contaminantes: - Los productos no deben tener contaminantes ni sustancias indeseables en cantidades que representen un riesgo para la salud de los niños. Los productos comprendidos en las normas sanitarias respetaran los límites establecidos por la Comisión del Codex.

Los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos deben ser inocuos y de buena calidad según lo establecido en el Codex.

Impacto ambiental.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, biodegradable, con material resistente y que cumpla la normativa medioambiental, según (D.S. N° 016-2021 MINAM- Decreto supremo que aprueba Disposiciones para la Gestión de Ecoeficiencia en las entidades de la Administración Pública).

Condiciones de operación.

Se debe indicar de forma clara y precisa la forma de conservación y preparación del producto.

Embalaje y rotulado.

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 en lo que corresponda

ENVASE

El producto se presentará en bolsas que aseguren su conservación, cuyo uso deberá estar autorizado por la normativa vigente (Art.118° y 119° D.S. N° 007-98-SA; artículo 34° de la R. M. N° 451 – 2006/MINSA y NTP 209.038).

 **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**
OFICINA DE DESARROLLO HUMANO
Y SOCIEDAD
Lic. Aníbal Florentino Cárdena Caza
COORDINADOR DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y DE LECHE

 **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**
OFICINA DE DESARROLLO HUMANO
Y SOCIEDAD
Lic. Aníbal Florentino Cárdena Caza
COORDINADOR DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y DE LECHE

ENVASE INMEDIATO O BOLSA:

El envase interior deberá ser de material polietileno biodegradable o de material opaco con barrera protector luz, el espesor del envase deberá ser de 2.5 milésimas de pulgada de espesor como mínimo el cual deberá estar sellado herméticamente al calor. No deberá permitir la visualización del producto.

El peso neto de cada bolsa será de 1440 gramos.

ENVASE MEDIATO O BOLSÓN:

Sacos de polipropileno o bolsa de polietileno transparente biodegradable de alta densidad de 3.5 milésimas de pulgada de espesor (el espesor considerado garantiza la protección al envase inmediato y su contenido por punzones entre otros que ocasionen el derrame y contaminación de los alimentos) antideslizante y fuelle en la base termo sellado o cosido, Con capacidad para 30 bolsas de 1440 gramos.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, biodegradable, con material resistente y que cumpla la normativa medioambiental.

Condiciones de envasado y materiales de envases:

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

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

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

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

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

Rotulado

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 y la NTP 209.038.2019.



- ✓ Programa del Vaso de Leche Ley 24059.
- ✓ Distribución gratuita.
- ✓ Prohibida su venta.
- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- ✓ Nombre y dirección del Fabricante.
- ✓ Número de Registro Sanitario del producto.
- ✓ Fecha de Vencimiento.
- ✓ Código o clave del lote.
- ✓ Condiciones de conservación
- ✓ Valor Nutricional por cada 100 gramos de producto.
- ✓ Capacidad peso neto por bolsa.
- ✓ Preparación.
- ✓ Logo y Nombre de la Municipalidad Provincial de CUSCO.

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

La tinta que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible, de colores indelebles (no borrarse), ni manchar los empaques. Para ello se debe cumplir con acreditar los análisis realizados a los envases sobre residuos de metales pesados, monómeros residuales, etc.

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

Sistema de contratación.

Suma alzada

Transporte.

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

El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte (El producto que sufriera daño o rotura durante el transporte, será devuelto y deberá ser repuesto en un máximo de 2 días). Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Seguros.

No aplica.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto tendrá un tiempo de vida útil mayor o igual a 10 meses a partir de la fecha de entrega.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
OFICINA DE REGISTRO Y CONTROL
Luz Arroyo Pineda
PROFESORA DE EDUCACIÓN Y DESARROLLO HUMANO


SUB GERENTE DE REGISTRO Y CONTROL
YVONNE LEON
Luz Arroyo Pineda
JEFE DE LA DIVISION DEL PVI

Requisitos y recursos del proveedor.

El proveedor deberá contar con toda la capacidad técnica y operativa para la provisión de los bienes de acuerdo a lo establecido en las bases.

Documentación adicional a ser considerada además de. Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas.

- ✓ Ficha técnica del producto ofertado que contenga el cálculo teórico del aporte nutricional donde se verifique el cumplimiento de lo requerido respecto al aporte nutricional del bien ofertado.

Documentación a ser presentada para perfeccionar el contrato.

- ✓ Copia del Certificado de servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.
- ✓ Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de transporte de carácter oficial, que contenga el producto ofertado emitido por un organismo acreditado ante INACAL, emitido bajo los alcances de la norma sanitaria D.S. N° 007-98-SA y R.M. N° 451-2006/MINSA.

Otras consideraciones para la ejecución de la prestación.**Visita y muestras:**

Se realizará 1 visita inopinada y el costo de transporte de CUSCO a la localidad de la planta de producción, alojamiento y alimentación para cinco personas serán considerados dentro de la oferta económica presentada para lo cual el contratista deberá comunicar el/los días/s de producción de los alimentos de manera que la visita se realice en estos días.

Medidas de control durante la ejecución contractual

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- a) La certificación del producto, será emitida por un Organismos de Inspección acreditados ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma, en original cuando el Proveedor produce exclusivamente para la Municipalidad Provincial de CUSCO o copia

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
Cusco
Lic. Andrey Florentino Caza
RESPONSABLE DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VIGILANCIA DE ALIMENTOS

MINISTERIO VICEPRESIDENCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
VIGILANCIA DE ALIMENTOS
Polos Banda
DIVISION DEL PVA

legalizada cuando atienda con el mismo documento a diferentes Entidades. Los documentos de conformidad del producto, serán presentados por cada lote de producción.

- b) Un representante de la Municipalidad podrá estar presente en la fecha y hora del muestreo en la que la certificadora realice los muestreos respectivos a fin de poder verificar la cantidad muestreada y los respectivos lotes de producción.
- c) Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Físicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.
- d) Para la metodología del muestreo. Se tomará como referencia la Norma Técnica Peruana NTP 2859-1 2008, Plan de muestreo simple normal.
- e) Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso promedio de las bolsas de harina (a ser determinado después del Otorgamiento de la Buena Pro) a entregar, se encuentren por debajo del peso establecido en las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.

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

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

Así mismo, de conformidad con el artículo 7° de la "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" aprobado por Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA; la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, se encargaran de la vigilancia sanitaria y nutricional de los alimentos en la planta de fabricación y/o almacenes del proveedor/fabricante de acuerdo a sus competencias.

5.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación.

5.1.1 Lugar

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de CUSCO de acuerdo al Cronograma adjunto en el contrato.

Dirección: Av. Circunvalación N-03 (Referencia: Paradero Choza)- Cusco – Cusco

5.1.2 Plazo

El plazo máximo para la es de 05 días después de haber firmado el contrato.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lc. ANTONIO MORENO
SECRETARÍA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VASO DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y VASO DE LECHE
con. Aya Loli os Banda
JEFE DE SUB GERENCIA DEL PVA

CRONOGRAMA DE ENTREGAS

PRODUCTO	
Hojuela de avena con quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales (bolsas de 1440 gramos).	
KILOS	UNIDADES
38,880.00	27000 BOLSAS DE 1440 GRAMOS
El plazo máximo para la es de 05 días después de haber firmado el contrato.	

6.1 Conformidad de los bienes y Forma de pago.

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO ÚNICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en 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 diez (10) días de producida la recepción para lo cual el proveedor deberá de cumplir con todos lo solicitado para la entrega y conformidad y entregar la certificación correspondiente.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

6.2 Penalidades.

a. Penalidades por mora:

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 según contrato de acuerdo a la ley de contrataciones y el reglamento. Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme a lo señalado en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

b. Otras penalidades:

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al memorándum emitido por la Gerencia de Desarrollo social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	
No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lsc. Anthon Florencio Anthon Cauce
REPRESENTANTE DE PRODUCTORES ALIMENTARIOS Y SERVICIO DE LEON

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lsc. Adolfo Dolores Banda
REPRESENTANTE DE PRODUCTORES ALIMENTARIOS Y SERVICIO DE LEON

6.3 Responsabilidad por vicios ocultos.

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de 1 año contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad en lo concerniente al cumplimiento de las en las especificaciones técnicas.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL


Lic. Androp. Florendo Wampy
COORDINADOR DE PROCESOS DE LICITACIÓN


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y VIDA DE LEON


Econ. Ana J. Dolores Banda
JEFE DE LA DIVISION DEL PMI

ESPECIFICACIONES TECNICAS

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA:

Oficina del Programa del Vaso de Leche (PVL) de la Municipalidad Provincial del Cusco

CONCEPTOS BÁSICOS:

- a) **Programas sociales de alimentación.** Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 6 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.¹
- b) **Vigilancia nutricional.** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores.²
- c) **Ración.** Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día.²
- d) **Valores nutricionales mínimos.** Cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener la ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.²
- e) **Energía total.** Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM la energía de la ración debe ser como mínimo 207 kcal.
- f) **Distribución energética.** Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la ración, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM debe encontrarse entre 60 y 68 % para el caso de los carbohidratos, 20 y 25% para la grasa y 12 y 15% para la proteína.
- g) **Macronutrientes.** Son los elementos predominantes en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas).
- h) **Micronutrientes.** Son un sinnúmero de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).
- i) **Fortificación.** Es la práctica deliberada de incrementar el contenido de uno o más micronutrientes esenciales, por ejemplo vitaminas y minerales (incluye elementos traza) en un alimento, a fin de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y proporcionar un beneficio para la salud pública con un mínimo de riesgo para la salud.³

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE PERÍODO REGULAR 2022

¹ NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.

² Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM que aprueba la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".

³ WHO/FAO. Guidelines on food fortification with micronutrients – 2008

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lic. Aníbal Florentino Cusiapi Cusiapi
PRESIDENTE DEL PROGRAMA ALIMENTARIOS - VASO DE LECHE

SECRETARÍA PROVINCIAL DEL CUSCO
VIA DE ACCESO A LA EDUCACIÓN
PROGRAMA DEL VASO DE LECHE
Asesoría Técnica
COORDINADORA DEL PVL

2. FINALIDAD PÚBLICA:

BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA POR MEDIO DE UNA RACIÓN DIARIA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA PROVINCIA DE CUSCO.

3. ANTECEDENTES:**DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE**

El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de los niños menores de seis años, mujeres embarazadas y madres lactantes y personas con discapacidad, aunque de existir recursos disponibles después de haber atendido la totalidad de beneficiarios priorizados el programa puede atender a los niños entre 7 y 13 años, adultos mayores y enfermos de tuberculosis de la jurisdicción DE LA PROVINCIA DE CUSCO.

NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios a ser atendidos es de 4500 beneficiarios (niños menores de 6 años, madres gestantes, y personas con discapacidad) como primera prioridad.

PERIODO DE ATENCIÓN

El periodo de atención según los cálculos realizado permitirá atender 345 días.

RACIÓN DIARIA

En cumplimiento al Art. 1 y 2 de la Ley 27712 Ley que modifica la Ley N° 27470 Ley que establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, La Municipalidad a través del comité de Administración seleccionó los siguientes alimentos que conformarán la Ración del beneficiario la misma que está dentro de los parámetros establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

ACTA DE APROBACION DE INSUMOS ALIMENTICIOS POR PARTE DEL COMITÉ DE ADMINISTRACION DE FECHA 11 DE MARZO DEL 2022 FOLIOS 02 DEL COMITÉ DE ADMINISTRACION.

COMPOSICION DE LA RACION DEL PVL 2022

RACIÓN 01: Compuesta por.

52.67 g Leche evaporada entera y 42 g Siete harinas extruidas de quinua, kiwicha, cañihua, maíz, trigo, cebada y soya fortificada con vitaminas y minerales

RACIÓN 02: Compuesta por.

26.33 g Leche evaporada entera y 48 g Hojuela de avena con quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:**4.1. Objetivo General:**

- ✓ Mejorar el estado de nutrición de los beneficiarios del PVL.

4.2. Objetivos Específicos:

- ✓ Contratar el suministro de alimentos que cumplan el aporte de nutrientes según la normativa correspondiente.

 **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL

Lic. Antrop. Florentino Champi Coasa
PRESIDENTE DE COMITÉ DE ADMINISTRACIÓN VASO DE LECHE

 **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**
GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN
FISCAL

Lic. Ato S. C. As Pinda
JEFE DE LA DIVISION FISCAL

- ✓ Contar oportunamente con los alimentos que conforman la ración alimentaria del PVL para su distribución.
- ✓ Brindar la ración alimentaria diaria a los beneficiarios del PVL.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES.

LECHE EVAPORADA ENTERA (Tarro de 395 gramos a más).

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
LECHE EVAPORADA ENTERA (TARRO DE 395 gramos a más).	TARRO	153,000.00

COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN.

FORMULA.

La cantidad de la Leche evaporada para la ración establecida por la Municipalidad Provincial del Cusco estará constituida por 26.33 gramos de Leche Evaporada Entera para combinarlos con hojuela de avena y de 52.67 gramos de Leche Evaporada Entera Para combinarlos con harinas.

APORTE NUTRICIONAL MINIMO.

APORTE NUTRICIONAL MINIMO EN 100 GRAMOS				
Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos	Grasa	Proteínas
		Gramos	Gramos	Gramos
Leche evaporada entera	100	9.80	7.50	6.00
Energía Total Mínima (Kcal)	131	39.20	67.50	24.00

Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas.

El producto debe ser elaborado teniendo en consideración el artículo 4° numeral 4.1 de la Ley 27470 modificado por ley 27712 que dispone que los alimentos deben contener un mínimo de 90% de insumos Nacionales.

Teniendo en cuenta que en cuenta entrada en vigencia de la modificación del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

Se aceptarán productos que se adecue a las siguientes definiciones y requisitos (A o B):

A) Leche evaporada.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE INICIATIVA HUMANA
SOCIAL
Lic. Aníbal Florentino Champi Ccasa
DIRECTOR DE PROMOCIÓN ALIMENTARIA Y USO DE LECHE

REPRESENTANTE LEGAL DEL CUSCO
SUI GERENCIA DE INICIATIVA HUMANA
Y SOCIAL
Bcon. Ana S. Pajon
JEFE DE LA DIVISION

REQUISITOS FÍSICO – QUÍMICOS:

Característica	Unidad	Leche Evaporada Entera
Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5
Extracto seco ^a	g/100g	Mínimo 25,0
Extracto seco magro ^{b, c}	g/100g	Mínimo 17,5
Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro ^(d)	g/100g	Mínimo 34,0

Notas:

El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

^(a) Se denomina también sólidos totales.

^(b) Se denomina también sólidos no grasos.

^(c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea.

^(d) La adición y/o extracción de los constituyentes de leche, para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteína para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el *Codex Alimentarius*, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.

B) LECHE EVAPORADA: Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. (Según Decreto supremo N° 004-2022-MIDAGRI)

REQUISITOS FÍSICOQUÍMICAS

Característica	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

Se podrá 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."

De acuerdo al Reglamento de la Leche y Productos Lácteos Aprobado con DECRETO SUPREMO N° 007-2017-MINAGRI y al Reglamento de la Leche y Productos Lácteos Aprobado con DECRETO SUPREMO N° 007-2017-MINAGRI modificado mediante Decreto supremo N° 004-2022-MIDAGRI.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GOBIERNO DE LA PROVINCIA DEL CUSCO
Lac. Antrop. Florentino Chirapi Caza
RECIBIMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y SUS DERIVADOS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GOBIERNO DE LA PROVINCIA DEL CUSCO
RECIBIMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y SUS DERIVADOS

REQUISITOS FÍSICO SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICOS DESPUÉS DE LA INCUBACIÓN DE LA MUESTRA.

REQUISITOS FÍSICO SENSORIALES

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

No debe sufrir modificaciones que alteren el envase tales como hinchamientos, fugas, entre otros.

Las características sensoriales tales como olor y aspecto, no deben diferir sensiblemente de las de una leche evaporada sin incubar.

CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

De acuerdo al artículo 7 del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos Aprobado con DECRETO SUPREMO N° 007-2017-MINAGRI que señala:

Artículo 7.- Especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad

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

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

De acuerdo al artículo 15 del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado con DECRETO SUPREMO N° 007-2017-MINAGRI que señala:

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 siguiente:

15.1 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 *Codex Alimentarius*, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
LOCAL
Lic. Andrey Florentino Campi Cueva
SECRETARÍA DE INNOVACIÓN, ALIMENTACIÓN Y USO DE LECHE

ALCALDIA PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA
Y USO DE LECHE
Lic. Andrey Florentino Campi Cueva
SECRE. DE LA DIV. DE INNOV. Y USO DE LECHE

- 15.2 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.
- 15.3 Contaminantes
Los límites máximos permitidos de contaminantes en la leche evaporada serán determinados según lo establecido en el artículo 7 del presente Reglamento.

Reglamento de la Leche y Productos Lácteos Aprobado con DECRETO SUPREMO N° 007-2017-MINAGRI.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y REQUISITOS DE ACEPTABILIDAD
REQUISITOS GENERALES (NTP 202.002 2019 4ª edición – 6.1.1 y 6.1.2)

Color, olor y aspecto: De blanco a crema, agradable, libre de olores extraños y fluido uniforme.

Sabor: Agradable. Ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.

Impacto ambiental.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, biodegradable, con material resistente y que cumpla la normativa medioambiental, según (D.S. N° 016-2021 MINAM- Decreto supremo que aprueba Disposiciones para la Gestión de Ecoeficiencia en las entidades de la Administración Pública).

Embalaje y rotulado.

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019, NTP 209.652.2017 y Decreto Supremo 007-98-MINSA, Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas referente al envase y rotulado en lo que corresponda.

Envase y Embalaje

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 y Decreto Supremo 007-98-MINSA, Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas referente al envase y rotulado en lo que corresponda.

Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán a este, colores, sabores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas variadas; presentándose en Envases de hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos. Las presentaciones son en envases en tarro/lata metálica (material que garantiza que el producto no se rompa, reviente, se derrame y contamine el producto) de 395 gramos a más (el cálculo del aporte nutricional se ha realizado en base a productos que se ofertan en el mercado con una cantidad mínima de 395 gramos por tarro) y en cajas de cartón corrugado y/o plastificado, caja, bandeja u otro que garantice su protección conteniendo veinticuatro (24) y/o cuarenta y ocho (48) unidades.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, biodegradable debidamente comprobado, con material resistente y que cumpla la normativa


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE INICIATIVAS Y RUMBO
SOCIAL

Lic. Androp. Florentino Jampay Ccasa
INTEGRANTE DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS Y VOTO DE LEON


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE INICIATIVAS Y RUMBO
SOCIAL

Androp. Florentino Jampay Ccasa
INTEGRANTE DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS Y VOTO DE LEON

medioambiental, según (D.S. N° 016-2021 MINAM- Decreto supremo que aprueba Disposiciones para la Gestión de Ecoeficiencia en las entidades de la Administración Publica).

En el proceso de envasado, automático o manual, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene, para evitar la contaminación del producto.

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

No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.

Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso.

Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

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

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

ROTULADO

El rótulo debe contener la siguiente información mínima:

- ✓ Nombre del producto,
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos.
- ✓ Nombre y dirección del Fabricante.
- ✓ Número de Registro Sanitario del producto.
- ✓ Fecha de Vencimiento.
- ✓ Código o clave del lote.
- ✓ Condiciones de conservación.
- ✓ Componentes nutricionales por 100 gramos.
- ✓ Composición centesimal de grasas y proteínas
- ✓ Peso neto del producto.

Deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP.209.038.2019 "Alimentos Envasados – Rotulado" y la NTP 202.085 2015 Leche y Productos Lácteos.

La tinta que se use en la impresión de la etiqueta deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible, de colores indelebles (no borrarse), ni manchar los empaques. Para ello se debe cumplir con acreditar los análisis realizados a los envases sobre residuos de metales pesados y otros.

Sistema de contratación.

Suma alzada.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL

Lic. Androp. Florentino Adriano Ceasa
DIRECTOR DE PROMOCIÓN ALIMENTICIA Y USO DE JERAR

7/10/00 5:00 PM 05 Ronda
SPS DE LA DIVISION DE PM

Transporte.

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

El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte (El producto que sufriera daño o rotura durante el transporte, será devuelto y deberá ser repuesto en un máximo de 2 días). Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Seguros.

No aplica.

Garantía Comercial.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto tendrá un tiempo de vida útil mayor o igual a 7 meses a partir de la fecha de entrega.

Disponibilidad de servicios.

El proveedor deberá reponer los productos defectuosos y rechazados en el plazo establecido.

Requisitos y recursos del proveedor.

El proveedor deberá contar con toda la capacidad técnica y operativa para la provisión de los bienes de acuerdo a lo establecido en las bases.

Documentación adicional a ser considerada además de. Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas

- ✓ Ficha técnica del producto ofertado donde se verificará el cumplimiento de lo requerido respecto al aporte nutricional del bien ofertado.

Documentación a ser presentada para perfeccionar el contrato.

- ✓ Copia del Certificado de servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.
- ✓ Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de transporte de carácter oficial que contenga el producto ofertado emitido por un organismo acreditado ante INACAL, emitido bajo los alcances de la norma sanitaria D.S. N° 007-98-SA y R.M. N° 451-2006/MINSA.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA URBANA
Y VIAL
Lic. Aníbal Florentino Churruarín Cueva
AUTENTIFICANTE DE FIRMAS Y SELLOS OFICIALES

GOBIERNO REGIONAL DEL CUSCO
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD
Ricard. Aldo S. Soto
JEFE DE LA DIVISIÓN DE SALUD

Otras consideraciones para la ejecución de la prestación.

Visita y muestras:

Se realizará 1 visita inopinada a la planta de producción o almacén (en caso de ser comercializador o distribuidor) y el costo de transporte, alojamiento y alimentación para cinco personas serán considerados dentro de la oferta económica presentada para lo cual el contratista deberá comunicar el/los días/s de producción o de contar con el stock de los alimentos que serán entregados a la Municipalidad Provincial del Cusco (en el caso de ser comercializador o distribuidor) de manera que la visita se realice en estos días.

Medidas de control durante la ejecución contractual

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- a) La certificación del producto, será emitida por un Organismos de Inspección acreditados ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma. El postor ganador deberá presentar copia simple del certificado adjuntando una declaración jurada de que el certificado es copia fiel del original. Los documentos de conformidad del producto, serán presentados por cada lote de producción.
- b) Para la certificación del producto se deberá considerar los Análisis Físicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.
- c) Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso promedio de los tarros de leche evaporada entera (a ser determinado después del Otorgamiento de la Buena Pro) a entregar, se encuentren por debajo del peso establecido en las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.

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

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

Así mismo, de conformidad con el artículo 7° de la "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" aprobado por Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA; la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, se encargaran de la vigilancia sanitaria y nutricional de los alimentos en la planta de fabricación y/o almacenes del fabricante/proveedor de acuerdo a sus competencias.

5.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación.

5.1.1 Lugar


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

Lac. Antrop. Florentino Chando Ceasa
PRESIDENTE DE COMITÉ DE MONITOREO, EVALUACIÓN Y VASO DE LECHE


Dra. Adela Gutierrez Bando
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE MONITOREO, EVALUACIÓN Y VASO DE LECHE

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de CUSCO de acuerdo al Cronograma adjunto en el contrato.

Dirección: Av. Circunvalación N-03 (Referencia: Paradero Choza)- Cusco – Cusco

5.1.2 Plazo

El plazo máximo para la entrega es de 05 días después de haber firmado el contrato.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	
Leche evaporada entera (tarro de 400 gramos a mas)	
UNIDADES	UNIDADES
153,000.00	153,000.00 TARROS DE 395 g A MAS
El plazo máximo para la entrega es de 05 días después de haber firmado el contrato	

6.1 Conformidad de los bienes y Forma de pago.

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO ÚNICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en 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 diez (10) días de producida la recepción para lo cual el proveedor deberá de cumplir con todos lo solicitado para la entrega y conformidad y entregar la certificación correspondiente.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

6.2 Penalidades.

a. Penalidades por mora:

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 según contrato de acuerdo a la ley de contrataciones y el reglamento.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme a lo señalado en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

b. Otras penalidades:

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al memorándum emitido por la Gerencia de Desarrollo social al
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	

MUNICIPALIDAD PROV. VINCULO EL CUSCO
DIRECCION DE INGENIERIA DE VIALIDAD
DIRECCION DE INGENIERIA DE VIALIDAD
Lic. Antonio Florentino Chango Ceasa
Ingeniero de Vialidad - 1980 DE 1980

Econ. Adv. S. D. 100

No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	

6.3 Responsabilidad por vicios ocultos.

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de 1 año contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad en lo concerniente al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE INVERSIÓN HUMANA
SOCIAL

Lic. Aníbal Florentino Chacapi Caza
AUTORIZADO DE PROCESOS DE INVERSIÓN HUMANA Y VAGO DE LEONE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE ECONOMÍA ALTERNATIVA
VAGO DE LEONE

Don. Adán S. C.
EFE DE LA DIVISIÓN DE LEONE

ESPECIFICACIONES TECNICAS

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA:

Oficina del Programa del Vaso de Leche (PVL) de la Municipalidad Provincial del Cusco

CONCEPTOS BÁSICOS:

- a) **Programas sociales de alimentación.** Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 6 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.¹
- b) **Vigilancia nutricional.** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores.²
- c) **Ración.** Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día.²
- d) **Valores nutricionales mínimos.** Cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener la ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.²
- e) **Energía total.** Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM la energía de la ración debe ser como mínimo 207 kcal.
- f) **Distribución energética.** Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la ración, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM debe encontrarse entre 60 y 68 % para el caso de los carbohidratos, 20 y 25% para la grasa y 12 y 15% para la proteína.
- g) **Macronutrientes.** Son los elementos predominantes en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas).
- h) **Micronutrientes.** Son un sinnúmero de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).
- i) **Fortificación.** Es la práctica deliberada de incrementar el contenido de uno o más micronutrientes esenciales, por ejemplo vitaminas y minerales (incluye elementos traza) en un alimento, a fin de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y proporcionar un beneficio para la salud pública con un mínimo de riesgo para la salud.³

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE PERÍODO REGULAR 2022

¹ NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.

² Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM que aprueba la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche."

³ WHO/FAO. Guidelines on food fortification with micronutrients – 2006

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
Lc. Antrop. Florencia Chumpi Cerna
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE LICITACIÓN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Econ. Ada S. Utrillas Banda
JEFE DE LA DIVISIÓN DEL PV

2. FINALIDAD PÚBLICA:

BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA POR MEDIO DE UNA RACIÓN DIARIA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA PROVINCIA DE CUSCO.

3. ANTECEDENTES:

DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición de los niños menores de seis años, mujeres embarazadas y madres lactantes y personas con discapacidad, aunque de existir recursos disponibles después de haber atendido la totalidad de beneficiarios priorizados el programa puede atender a los niños entre 7 y 13 años, adultos mayores y enfermos de tuberculosis de la jurisdicción DE LA PROVINCIA DE CUSCO.

NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios a ser atendidos es de 4500 beneficiarios (niños menores de 6 años, madres gestantes, y personas con discapacidad) como primera prioridad.

PERIODO DE ATENCIÓN

El periodo de atención según los cálculos realizado permitirá atender 165 días.

RACIÓN DIARIA

En cumplimiento al Art. 1 y 2 de la Ley 27712 Ley que modifica la Ley N° 27470 Ley que establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, La Municipalidad a través del comité de Administración seleccionó los siguientes alimentos que conformarán la Ración del beneficiario la misma que está dentro de los parámetros establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

ACTA DE APROBACION DE INSUMOS ALIMENTICIOS POR PARTE DEL COMITÉ DE ADMINISTRACION DE FECHA 11 DE MARZO DEL 2022 FOLIOS 02 DEL COMITÉ DE ADMINISTRACION.

COMPOSICION DE LA RACION DEL PVL 2022

RACIÓN 01: Compuesta por.

52.67 g Leche evaporada entera y 42 g Siete harinas extruidas de quinua, kiwicha, cañihua, maíz, trigo, cebada y soya fortificada con vitaminas y minerales

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

4.1. Objetivo General:

- ✓ Mejorar el estado de nutrición de los beneficiarios del PVL.

4.2. Objetivos Específicos:

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lic. Antonio Florentino Caceres Caceres
COORDINADOR DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VASO DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y VASO DE LECHE
Econ. Juan S. Dolz os Banda
JEFE DE LA DIVISION DEL PVL

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES.

SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (BOLSA X 1260 g y BOLSAS DE 630 g)

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (22500 BOLSAS DE 1260 GRAMOS).	KILOGRAMO	28350.00
SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. (4500 BOLSAS DE 630 GRAMOS).	KILOGRAMO	2835.00

DESCRIPCIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO

SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. Es un alimento en polvo de reconstitución instantánea, obtenido de granos de *quinua, kiwicha, cañihua, maíz, trigo, cebada y soya*, previamente limpiados, extruidos y molidos en condiciones de asepsia que permitan su consumo inmediato (mezcla fortificada – NTP 209.284:2012 – 4.3), deberán de provenir de granos de sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable según la Norma Técnica Peruana, el Alimento debe contener un mínimo de 90% de insumos nacionales, el mismo que será sometido posteriormente a los análisis y pruebas para su verificación correspondiente.

CANTIDAD POR RACION.

La cantidad es de 42 gramos de SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

FRECUENCIA DE ATENCIÓN MENSUAL: 30 DÍAS X 165 días

APORTE NUTRICIONAL MINIMO EN 100 GRAMOS

Nombre del alimento:	Cantidad (g)	Carbohidratos	Grasas	Proteínas
		Gramos	Gramos	Gramos
Siete harinas extruidas de quinua, kiwicha, cañihua, maíz, trigo, cebada y soya fortificada con vitaminas y minerales.	100.00	64.60	3.62	10.11
Energía Total Mínima (Kcal)	331.41	258.40	32.56	40.45

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017, para el caso de la leche evaporada se han tomado de referencia valores que se ofertan en el mercado

IMPORTANTE: Los valores de la ración, que incluye a la leche evaporada deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

Se considera como requerimiento técnico mínimo el aporte de energía. Para el caso de los macronutrientes y micronutrientes se consideran las cantidades mínimas establecidas en la R.M 711-

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lic. Androp. Florentino Clampra Cerna
"GERENTE DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y TIPO DE LECHE"

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y TIPO DE LECHE
Econ. Ada S. Doli, os Banda
JEFE DE LA DIVISION DEL PV

2002-SA-DM Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

(Según informe de evaluación de la ración).

CÁLCULO TEÓRICO DE LA RACIÓN: Se aclara que estos cuadros de composición de la ración, son referenciales para la formulación de las ofertas y que las cantidades de los insumos no deben obligatoriamente ser idénticas a los cuadros de composición del producto contemplados en las especificaciones técnicas. Puesto que para dar cumplimiento a la LEY QUE ESTABLECE NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE, que establece a los valores nutricionales como uno de los FACTORES DE EVALUACIÓN MÍNIMOS y que los postores obtengan puntaje, requerirá que los postores varíen las cantidades de los insumos. Así mismo se verificará con la ficha técnica que con el producto ofertado se cumpla lo dispuesto en la R.M 711-2002-SA-DM Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE								
CODIGO	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
54 A	Quinua	4.00	2.43	9.71	0.23	2.09	0.54	2.18
1 A	Achita, kiwicha o achis	4.00	2.39	9.57	0.26	2.38	0.51	2.05
9 A	Cañihua gris	2.50	1.60	6.40	0.11	1.01	0.35	1.40
29 A	Maíz amarillo	5.50	4.05	16.19	0.26	2.38	0.37	1.47
69 A	Trigo, pelado	11.65	8.87	35.46	0.16	1.47	0.98	3.91
15 A	Cebada para mote, pelada	10.00	7.33	29.32	0.11	0.99	0.82	3.28
36 T	Frejol soya	2.00	0.47	1.87	0.37	3.37	0.67	2.70
27 G	Leche evaporada entera	52.67	5.16	20.65	3.93	35.55	3.16	12.64
	Micronutrientes	2.35						

RESULTADOS DE LA FORMULACION								
	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas		
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal	
TOTAL	94.67	32.29	129.17	5.47	49.23	7.41	29.63	
Energía total	208.03		129.17		49.23		29.63	
Porcentaje de distribución energética		62.09		23.66		14.25		
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%		
% del Requerimiento Cubierto		97.50		105.69		106.04		

Fuente: Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017, para el caso de la leche evaporada se han tomado de referencia valores que ofertan

las marcas IDEAL, GLORIA Y NESTLE(CARNATION).

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

UNIDAD DE MEDIDA.

El alimento debe ser envasado en bolsas de 1260 gramos (peso neto) para 30 raciones.

PREPARACIÓN

42 gramos de SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, a la que se puede agregar hasta 5 g de azúcar y pueden también ser disueltas en agua hasta alcanzar un volumen de 250 ml o consumidos directamente.

Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
 SOCIAL
 Lic. Antron, Florentino Campos Cueva
 COORDINADOR DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VASO DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
 VASO DE LECHE
 Econ. Adm. Dolores Banda
 JEFE DE LA DIVISION DEL PVA

DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA.

La distribución energética de los macronutrientes de la ración debe ser balanceada según la siguiente tabla:

Requisitos	Ración	
	Mínimo	Máximo
Energía Total (Kcal./50 gramos) (*)	207.00	
% Kcal. Proteínas	12.00	15.00
% Kcal. Grasas (**)	20.00	25.00
% Kcal. Hidratos de Carbono (**)	68.00	60.00
Total	100.00	100.00

(*) y (**): Tabla 1 y 3 de la R.M. N° 711-2002-SA-DM- Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración Alimenticia Diaria del Programa del Vaso de Leche". Deberán presentar ficha técnica del producto para la verificación del cumplimiento del aporte nutricional.

El cómputo químico de aminoácidos del producto final, luego de ser corregido por la digestibilidad verdadera debe ser mayor o igual a 85%, según la NTP 209.284:2012(revisada el 2021).

Para el cumplimiento del contenido mínimo de micronutrientes según la tabla 2 de la R.M. N° 711-2002-SA-DM- Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración:

Vitaminas	Unidad de Medida	Cantidad
Vitamina "A"	µg de retinol	425.00
Vitamina "C"	Mg	41.50
Tiamina	Mg	0.45
Riboflavina	Mg	0.49
Vitamina "B6"	Mg	0.60
Vitamina "B12"	µg	0.46
Niacina	Mg	5.85
Ácido Fólico	µg	41.25
Minerales	Unidad de Medida	Cantidad
Hierro	Mg	10.00
Yodo	µg	42.00
Calcio	Mg	465.00
Minerales	Unidad de Medida	Cantidad
Fósforo	Mg	390.00
Zinc	Mg	6.00

Para el caso de la fortificación con micronutrientes debido a las diferentes marcas que hay en el mercado y las cantidades de micronutrientes que aportan deberán adjuntar las fichas técnicas (Data sheet) de los insumos utilizados.

Las características de composición, calidad sanitaria e inocuidad así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución deben de cumplir lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" y Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas en lo que corresponda.

COMPOSICIÓN BÁSICA

Las materias primas y los insumos deben ser preferentemente de origen local, regional o nacional. Los cereales a utilizar deben ser aptos para el consumo humano, elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de fibra, tanino y otras sustancias fenólicas, que puedan inhibir la digestibilidad de las proteínas y la absorción de hierro.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
 LOCAL
 Lic. Antrop. Florentino Chagapi Cusi
 PRESIDENTE DE PROGRAMA ALIMENTARIO • VISO DE JONE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
 Y VASOS DE LECHE
 Econ. Adm. S. Luis Os Banda
 JEFE DE LA DIVISION DEL PVI

PROHIBICIONES ESPECÍFICAS

De conformidad a la NTP N.º 209.284.2012 (REVISADA EL 2021) Requisitos ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA Enriquecido Lácteo y Mezcla fortificada. Requisitos. 2º Edición y lo establecido por el artículo 12º de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", modificada por R.M. N° 860-2007/MINSA

Los alimentos y sus componentes no deben ser tratados con radiaciones ionizantes; no contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas. Para su fabricación se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans), insumos destinados a alimentación animal, torta de soya, concentrados intermedios de soya, fielen, suero de leche, y derivados de este, cacao, habas (vicia faba).

No se debe utilizar edulcorantes artificiales.

REQUISITOS FÍSICO – QUÍMICOS

De conformidad con lo establecido por la NTP 209.284.2012(revisada el 2021) y la Resolución Ministerial N° 451- 2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

De conformidad con lo establecido en el Artículo 10º literal "d" de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" y RM N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano" NTS 071-MINSA/DIGESA V.01, debe cumplir con los requisitos que se detalla:

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	C	Límite por g/ml	
					m	M
Recuento de Microorganismos Aerobios mesófilos viables (ufc/g).	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Numeración de E. coli (NMP/g)	6	3	5	1	10	10 ²
Bacillus cereus (ufc/g)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Numeración de Mohos (ufc/g).	6	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Levaduras (ufc/g).	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Salmonella/25 g	12	2	20	0	0	ausente

Donde:

C : Número máximo de unidades de muestra defectuosa, entre m y M

m : Límite mínimo aceptable para determinar "c"

M : Límite máximo permisible para determinar "c"

n : Número de unidades de muestras para examinar.

Prohibiciones Específicas

Las **SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**, no deben ser tratadas con radiaciones

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
 Lic. Aníbal Florentino Campa Ccasa
 DIRECTOR DE PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y VIDA DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
 GERENCIA DE PROMOCIÓN SUBSISTENTE Y VIDA DE LECHE
 Econ. Adm. S. Doli B. B. B.
 JEFE DE DIVISIÓN DEL P.

ionizantes, no contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y REQUISITOS DE ACEPTABILIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

Aspecto	Característico.
Color	Característico.
Sabor	Característico y agradable, libre de sabores extraños (amargo, agrio, rancio).
Olor	Característico, libre de olores extraños (rancio, mohoso).

ACEPTABILIDAD: La aceptabilidad deberá ser como mínimo del 90%

CONTAMINANTES

Residuos de Plaguicidas. - El producto deberá prepararse siguiendo buenas prácticas de manufactura, de acuerdo a lo recomendado por el Codex.

Otros contaminantes: - Los productos no deben tener contaminantes ni sustancias indeseables en cantidades que representen un riesgo para la salud de los niños. Los productos comprendidos en las normas sanitarias respetaran los límites establecidos por la Comisión del Codex.

Los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos deben ser inocuos y de buena calidad según lo establecido en el Codex.

Impacto ambiental.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, biodegradable, con material resistente y que cumpla la normativa medioambiental, según (D.S. N° 016-2021 MINAM- Decreto supremo que aprueba Disposiciones para la Gestión de Ecoeficiencia en las entidades de la Administración Publica).

Condiciones de operación.

Se debe indicar de forma clara y precisa la forma de conservación y preparación del producto.

Embalaje y rotulado.

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 y NTP 209.652.2006 en lo que corresponda

Embalaje

ENVASE

El producto se presentará en bolsas que aseguren su conservación, cuyo uso deberá estar autorizado por la normativa vigente (Art.118° y 119° D.S. N° 007-98-SA; artículo 34° de la R. M. N° 451 – 2006/MINSA y NTP 209.038).

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lic. Amrop. Florentino Campi Caza
COORDINADOR DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VAGO DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y VAGO DE LECHE
Econ. Ada S. Pichas Banda
JEFE DE DIVISION DEL PA

ENVASE INMEDIATO O BOLSA:

El envase interior deberá ser de material polietileno biodegradable o de material opaco con barrera protector luz, el espesor del envase deberá ser de 2.5 milésimas de pulgada de espesor como mínimo el cual deberá estar sellado herméticamente al calor. No deberá permitir la visualización del producto.

El peso neto de cada bolsa será de 1260 gramos.

ENVASE MEDIATO O BOLSÓN:

Sacos de polipropileno o bolsa de polietileno transparente biodegradable de alta densidad de 3.5 milésimas de pulgada de espesor (el espesor considerado garantiza la protección al envase inmediato y su contenido por punzones entre otros que ocasionen el derrame y contaminación de los alimentos) antideslizante y fuelle en la base termo sellado o cosido, Con capacidad para 30 bolsas de 1260 y 60 bolsas de 630 gramos.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, biodegradable, con material resistente y que cumpla la normativa medioambiental, según (D.S. N° 016-2021 MINAM- Decreto supremo que aprueba Disposiciones para la Gestión de Ecoeficiencia en las entidades de la Administración Pública).

Condiciones de envasado y materiales de envases:

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

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

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

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

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


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DEL SERVICIO AL CIUDADANO
Jac. Antrop. Florentino Chango Cusi
GERENTE DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VASO DE LECHE


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y VASO DE LECHE
Don. Ana S. Villos Banda
JEFE DE LA COMISIÓN DEL PVA

Rotulado

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 y la NTP 209.038.2019.

- ✓ Programa del Vaso de Leche Ley 24059.
- ✓ Distribución gratuita.
- ✓ Prohibida su venta.
- ✓ Nombre del producto,
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- ✓ Nombre y dirección del Fabricante.
- ✓ Número de Registro Sanitario del producto.
- ✓ Fecha de Vencimiento.
- ✓ Código o clave del lote.
- ✓ Condiciones de conservación
- ✓ Valor Nutricional por cada 100 gramos de producto.
- ✓ Capacidad peso neto por bolsa.
- ✓ Preparación.
- ✓ Logo y Nombre de la Municipalidad Provincial de CUSCO.

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

La tinta que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible, de colores indelebles (no borrarse), ni manchar los empaques. Para ello se debe cumplir con acreditar los análisis realizados a los envases sobre residuos de metales pesados, monómeros residuales, etc.

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

Sistema de contratación.

Suma alzada

Transporte.

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

El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte (El producto que sufriera daño o rotura durante el transporte, será devuelto y deberá ser repuesto en un máximo de 2 días). Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

Seguros.

No aplica.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL
Ing. Anthonio Florentino Cárdenas Caceres
COORDINADOR DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VASO DE LECHE


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ALIMENTARIO
Y NUTRICIONAL
Econ. Ana S. Delgado Banda
JEFE DE LA DIVISION DEL PVP

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El producto tendrá un tiempo de vida útil mayor o igual a 10 meses a partir de la fecha de entrega.

Requisitos y recursos del proveedor.

El proveedor deberá contar con toda la capacidad técnica y operativa para la provisión de los bienes de acuerdo a lo establecido en las bases.

Documentación adicional a ser considerada además de. Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas

- ✓ Ficha técnica del producto ofertado que contenga el cálculo teórico del aporte nutricional donde se verificara el cumplimiento de lo requerido respecto al aporte nutricional del bien ofertado.

Documentación a ser presentada para perfeccionar el contrato.

- ✓ Copia del Certificado de servicios de saneamiento ambiental que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.
- ✓ Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de transporte de carácter oficial que contenga el producto ofertado emitido por un organismo acreditado ante INACAL, emitido bajo los alcances de la norma sanitaria D.S. N° 007-98-SA y R.M. N° 451-2006/MINSA.

Otras consideraciones para la ejecución de la prestación.

Visita y muestras:

Se realizará 1 visita inopinada y el costo de transporte de CUSCO a la localidad de la planta de producción, alojamiento y alimentación para cinco personas serán considerados dentro de la oferta económica presentada para lo cual el contratista deberá comunicar el/los días/s de producción de los alimentos de manera que la visita se realice en estos días.

Medidas de control durante la ejecución contractual

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL
Lic. Aníbal Florentino Chumpi Ccasa
COORDINADOR DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VAGO DE LECHE

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y LECHE
Dr. Ana S. Poma Os Banda
DIRECCIÓN DE SERVICIO DEL PVP

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- a) La certificación del producto, será emitida por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma, en original cuando el Proveedor produce exclusivamente para la Municipalidad Provincial de CUSCO o copia legalizada cuando atiende con el mismo documento a diferentes Entidades. Los documentos de conformidad del producto, serán presentados por cada lote de producción.
- b) Un representante de la Municipalidad podrá estar presente en la fecha y hora del muestreo en la que la certificadora realice los muestreos respectivos a fin de poder verificar la cantidad muestreada y los respectivos lotes de producción.
- c) Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Físicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.
- d) Para la metodología del muestreo. Se tomará como referencia la Norma Técnica Peruana NTP 2859-1 2008, Plan de muestreo simple normal.
- e) Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso promedio de las bolsas de harina (a ser determinado después del Otorgamiento de la Buena Pro) a entregar, se encuentren por debajo del peso establecido en las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.

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

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

Así mismo, de conformidad con el artículo 7° de la "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" aprobado por Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA; la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, se encargaran de la vigilancia sanitaria y nutricional de los alimentos en la planta de fabricación y/o almacenes del proveedor/fabricante de acuerdo a sus competencias.

5.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación.

5.1.1 Lugar

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de CUSCO de acuerdo al Cronograma adjunto en el contrato.

Dirección: Av. Circunvalación N-03 (Referencia: Paradero Choza)- Cusco - Cusco

5.1.2 Plazo

El plazo máximo para la entrega es de 05 días después de haber firmado el contrato.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lic. Aníbal Florendo Cárdenas Ceasa
CONDOMINIO DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIOS Y VASO DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y NUTRICIONALES
Econ. A. S. M. os Bonda
JEFE DE DIVISION DEL PVI

CRONOGRAMA DE ENTREGAS

PRODUCTO	
Siete harinas extruidas de quinua, kiwicha, cañihua, maíz, trigo, cebada y soya fortificada con vitaminas y minerales (bolsas de 1260 gramos)	
KILOS	UNIDADES
28,350.00	22500 BOLSAS DE 1260 GRAMOS
2,835.00	4500 BOLSAS DE 630 GRAMOS
El plazo máximo para la entrega es de 05 días después de haber firmado el contrato.	

6.1 Conformidad de los bienes y Forma de pago.

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO UNICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en 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 diez (10) días de producida la recepción para lo cual el proveedor deberá de cumplir con todos lo solicitado para la entrega y conformidad y entregar la certificación correspondiente.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

6.2 Penalidades.

a. Penalidades por mora:

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 según contrato de acuerdo a la ley de contrataciones y el reglamento. Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme a lo señalado en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

b. Otras penalidades:

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al memorándum emitido por la Gerencia de Desarrollo social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	
No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	50 % de una UIT, por cada ocurrencia	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL
Lic. Antrop. Florentino Cárdenas Ceasa
ALCALDE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y VAGO DE LEON
Econ. Ada S. Dol. o Sando
JEFE DE LA DIVISION AL. PV

6.3 Responsabilidad por vicios ocultos.

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de 1 año contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad en lo concerniente al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

NORMAS ESPECIFICAS:

- ✓ Ley N° 24059 de creación y Financiamiento del Vaso de Leche.
- ✓ La Ley N° 27470 – “Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche”, promulgada el 01 de junio de 2001. En sus 11 artículos norma aspectos del Programa del Vaso de Leche, su objetivo, organización, utilización de recursos, ración alimentaria, productos, beneficiarios, índices de distribución, autorización de recursos, supervisión y control y responsabilidades de no politización del programa.
- ✓ Ley N° 27712, modificatoria de la Ley 27470, (Modifica numerales de los artículos 2 y 4 de la Ley) Ley que establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- ✓ Resolución Ministerial No. 451-2006-MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación.
- ✓ Comunicado N° 001-2003 (PRE), Formulación del requerimiento para la adquisición de insumos para el Programa Vaso de Leche.
- ✓ Comunicado N° 005-2003 (PRE), Lineamientos para la evaluación de propuestas en los procesos para la adquisición de insumos para el Programa Vaso de Leche.
- ✓ CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003) Código Internacional de Prácticas Recomendado. Principios Generales de Higiene de los Alimentos
- ✓ Decreto Supremo 007-98-MINSA, Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas
- ✓ Por Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM (17 de abril de 2002): Aprueban la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, elaborada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - CENAN del Instituto Nacional de Salud, la cual consta de 7 numerales que serán de aplicación a las raciones diarias del Programa del Vaso de Leche, ejecutado por las Municipalidades del ámbito Nacional.
- ✓ Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad y sus modificaciones.
- ✓ Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- ✓ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de Alimentos.
- ✓ DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- ✓ DS. 038-2014-SA Modificatoria del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por DS. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006.
- ✓ Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA, modifican el Artículo 12 de la norma sanitaria para la Fabricación de alimentos a base granos y otros, destinados a Programas Sociales, Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- ✓ Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA del 17 de mayo del 2006.
- ✓ NTP 209.284-2004 Alimentos cocidos de reconstitución instantánea.
- ✓ D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en vivienda y establecimientos comerciales, industriales y de servicio.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SOCIAL

Dr. Amro Florentino Chacón Caza
PRESIDENTE DEL PROGRAMA ALIMENTARIO VASO DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
VASO DE LECHE

Econ. Ana S. Tolosa Banda
JEFE DE LA DIVISION DEL PV

- ✓ Guía: Formulación de la ración del Programa del Vaso de Leche. / Elaborado por Fernando Agustín Bravo Rebatta, Johana Lizete Burga Llanos, Daisy Karina Inoñan López, María Reyes García. – Lima: Centro Nacional de Alimentación y Nutrición-Instituto Nacional de Salud-Ministerio de Salud, 2010.
- ✓ Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 10ma edición Centro Nacional de Alimentación y Nutrición-Instituto Nacional de Salud-Ministerio de Salud (diciembre 2017).

Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará
FECHA:
Realización de la Prueba: 02 días hábiles antes de la presentación de ofertas.
HORA:
8:00 a.m.
LUGAR DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD:
Av. Micaela Bastidas s/n - Local del CEDIF-Cusco
Referencias: A un costado de la Municipalidad distrital de Wanchaq y de la Plaza Tupac Amaru.

- 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

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
Lic. Androp. Florentino Cárdenas Ccasa
COORDINADOR GENERAL DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES
Econ. Ada S. Dávila Bonda
JEFE DE LA UNIDAD DEL PVL

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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE SERVICIO HUMANO
SOCIAL
Lic. Androp. Florentino Cárdena Cueva
PRESIDENTE DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y VAS DE LECHE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y VAS DE LECHE
Econ. Ada S. Dorlos Honda
JEFE DE EMISIÓN DEL P.V.

NOTA:

DEBIDO A QUE LA PLATAFORMA DEL SEACE AL MOMENTO DE LA ABSOLUCION DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES EXIGE UN MAXIMO DE CARACTERES TANTO EN LA ABSOLUCION COMO EN LA PRESICION, SE ADJUNTA EL INTEGRO DE DICHAS CONSULTAS Y OBSERVACIONES EN UNA CARPETA ZIP (BASES INTEGRADAS + PLIEGO DE ABSOLUCION DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES).

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos al siguiente:

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 1,250,000.00 (UN MILLON DOSCIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes</p> <p>Productos correspondientes a la línea de producción de leches evaporadas en tarro de cualquier tamaño de presentación (45% como mínimo del monto facturado), productos correspondientes a la línea de producción de hojuelas precocidas en todas sus variedades (20 % como mínimo del monto facturado) y productos correspondientes a la línea de producción de alimentos cocidos de reconstitución instantánea tales como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, papilla (destinada a niños entre 6 y 36 meses), otros similares, puros o sus mezclas, azucarados o no, lacteados o no, fortificados o no (20 % como mínimo del monto facturado).</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 pago⁵, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p>

⁵ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(6)

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
OFICINA DE DEFENSORIA HUMANA
SOCIAL

Lic. Androp. Florentino Cárdenas Ceasa
MINISTERIO DE PROTECCIÓN AMBIENTAL Y RECURSOS DE AGUA

GOBIERNO FEDERAL DE LA REPUBLICA DEL CHILE
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
Y BONO FAMILIAR

Econ. Adm. S. D. Os H. ndo
JEFE DE LA DIVISION DEL PVI

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 publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

Importante

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


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO
GERENCIA DE FORTALECIMIENTO HUMANO
SOCIAL
Lic. Aníbal Florentino Cárdena Cueva
SUBGERENTE DE PROGRAMAS ALTERNATIVOS Y USO DE LEON


GOBIERNO REGIONAL DEL CUSCO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS ALTERNATIVOS
Y USO DE LEON
Lic. Ada S. Dolores Benda
JEFE DE LA DIVISION DE PVP

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 de algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal i) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>75 puntos</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	25 puntos
B. VALORES NUTRICIONALES	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo 06 puntos)</p> <p>Producto: LECHE EVAPORADA ENTERA Parámetro: Energía en 100 gramos. mayor a 131.35 Kcal 02 PUNTOS de 131.1 hasta 131.35 Kcal 01 PUNTO</p> <p>Producto: HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES Parámetro: Energía en 100 gramos. Mayor a 367.73 Kcal 02 PUNTOS De a 364.1 Kcal hasta 367.73 Kcal 01 PUNTO</p> <p>Producto: SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES Parámetro: Energía en 100 gramos. Mayor a 334.72 Kcal 02 PUNTOS De 331.42 hasta 334.72 Kcal 01 PUNTO</p>
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento</p> <p>LECHE EVAPORADA ENTERA INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DE ALMACENES.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de los documentos oficiales</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Producto: LECHE EVAPORADA ENTERA INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DE ALMACENES DEL POSTOR. De 95.1 % hasta 100% 02 PUNTOS De 90% hasta 95% 01 PUNTO</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	25 puntos
<p>otorgados por un organismo acreditado ante INACAL el que deberá ser emitido a nombre del postor en caso de que el postor almacene el producto antes de la entrega al cliente o a nombre del fabricante en caso de que el producto sea trasladado directamente desde los almacenes del fabricante a los almacenes de Programa del Vaso de Leche de la Entidad.</p> <p>HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>Evaluación: Se evaluará en función a los certificados de inspección:</p> <ol style="list-style-type: none"> INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL <p>Acreditación:</p> <ol style="list-style-type: none"> Copia del Certificado inspección de aplicación de BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA oficial, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción (Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción) y al producto ofertado y que haya sido emitido teniendo como documento normativo: la R.M. N°451-2006/MINSA "Norma Sanitaria Para La Fabricación De Alimentos A Base De Granos Y Otros, Destinado A Programa Sociales De Alimentos y D.S. 007-98-SA. Copia del certificado con carácter oficial de inspección de la aplicación del sistema HACCP correspondiente a la línea de producción (Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción) y al producto ofertado, emitido por un organismo de inspecciones acreditado por INACAL bajo el alcance la Norma R.M. 449-2006/MINSA y D.S. 007-98-SA. <p>Nota: Los certificados deben tener una antigüedad menor o igual a 6 meses al momento de presentación de ofertas.</p>	<p>Producto: HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA De 95.1 % hasta 100% 02 PUNTOS De 90% hasta 95% 01 PUNTO</p> <p>INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL De 95.1 % hasta 100% 02 PUNTOS De 90% hasta 95% 01 PUNTO</p>
<p>SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>Evaluación: Se evaluará en función a los certificados de inspección:</p> <ol style="list-style-type: none"> INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA. INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL <p>Acreditación:</p> <ol style="list-style-type: none"> Copia del Certificado inspección de aplicación de BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA oficial vigente a la fecha de presentación de propuestas, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción (Productos cocidos de reconstitución instantánea) y al producto ofertado y que haya sido emitido teniendo como documento normativo: la R.M. N°451-2006/MINSA "Norma Sanitaria Para La Fabricación De Alimentos A Base De Granos Y Otros, Destinado A Programa Sociales De Alimentos y D.S. 007-98-SA. Copia del certificado con carácter oficial de inspección de la aplicación del sistema HACCP correspondiente a la línea de producción (Productos cocidos de reconstitución instantánea) y al producto ofertado, emitido por un organismo de inspecciones acreditado por INACAL bajo el alcance la Norma R.M. 449-2006/MINSA y D.S. 007-98-SA. <p>Nota: Los certificados deben tener una antigüedad menor o igual a 6 meses al momento de presentación de ofertas.</p>	<p>Producto: SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DE BPM E HIGIENICO SANITARIA DE PLANTA De 95.1 % hasta 100% 02 PUNTOS De 90% hasta 95% 01 PUNTO</p> <p>INSPECCIÓN DE APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP OFICIAL De 95.1 % hasta 100% 02 PUNTOS De 90% hasta 95% 01 PUNTO</p>
D. 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).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p align="center">(Máximo 06 puntos)</p> <p>Producto: LECHE EVAPORADA ENTERA De 95.1 hasta 100% 02 PUNTOS De 90 hasta 95 % 01 PUNTO</p> <p>Producto: HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES De 95.1 hasta 100% 02 PUNTOS De 90 hasta 95 % 01 PUNTO</p> <p>Producto: SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	25 puntos
	QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES De 95.1 hasta 100% 02 PUNTOS De 90 hasta 95 % 01 PUNTO
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados. <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4. 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. ⁹	<p style="text-align: center;">(Máximo 03 puntos)</p> Producto: LECHE EVAPORADA ENTERA De 95% hasta 100% 01 PUNTO Producto: HOJUELA DE AVENA CON QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES De 95% hasta 100% 01 PUNTO Producto: SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, TRIGO, CEBADA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES De 95% hasta 100% 01 PUNTO

Importante

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

⁹ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de **ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DE VASO DE LECHE**, que celebra de una parte **Municipalidad Provincial del Cusco**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° **20177217043**, con domicilio legal en **Plaza Cusipata S/N – Cusco**, 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 comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2022-CS/MPC** para la contratación de suministro de **ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DE VASO DE LECHE**, 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 la contratación del suministro de **ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DE VASO DE LECHE**

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 PAGO¹⁰

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **soles**, en **Único Pago**, 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

¹⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹¹

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

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

¹¹ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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.”*

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las

características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir

los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

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.

El arbitraje será institucional y resuelto por **ÁRBITRO ÚNICO. LA ENTIDAD** propone las siguientes instituciones arbitrales:

- **CAMARA DE COMERCIO DE CUSCO.**
- **CENTRO DE ARBITRAJE AZ.**

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.

¹² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹³.

¹³ 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>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2022-CS/MPC

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 ¹⁴		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁵

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.

¹⁴ 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.

¹⁵ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2022-CS/MPC
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 ¹⁶	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷	Sí		No	
Correo electrónico :				

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁷ Ibídem.

¹⁸ Ibídem.

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁹

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.

¹⁹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2022-CS/MPC
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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2022-CS/MPC
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 **SUMINISTRO DE BIENES: ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DE VASO DE LECHE**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará [Indicar fecha, hora y lugar]

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

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

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

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

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2022-CS/MPC

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 **LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2022-CS/MPC**.

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] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²²

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA Nº 003-2022-CS/MPC
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 en **Soles** incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.

- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:*
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.

Incluir o *eliminar, según corresponda*

Licitación Pública N° 003-2022-CS/MPC

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2022-CS/MPC
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
1										
2										
3										

²³ 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.

²⁴ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁵ 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".

²⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁷ 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.

²⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Bases Integradas

Licitación Pública N° 003-2022-CS/MPC

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2022-CS/MPC
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.