



SOLICITUD DE COTIZACION



NUMERO: 054-2025

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JUSTO APU SAHUARAURA

DIA	MES	AÑO
14	05	2025

AYMARAES - APURIMAC

DATOS DEL PROVEEDOR

SEÑOR (ES) :			
RELACION SOCIAL :			
DIRECCION :		RUC N° :	
E-MAIL :		TELEFONO :	
REFERENCIA :	INFORME N° 015-2025-FPRC-PS-MDJAS-AYM-APU		
CONCEPTO :	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GRAMOS A MAS Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA , KIWICHA, AVENA , SOYA , MACA Y AJONJOLI FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES DE 500 GRAMOS.		

SIRVASE COTIZARNOS PRECIOS NETOS DEL BIEN O SERVICIO QUE SE DETALLAN ABAJO Y REMITIRNOS A LA SIGUIENTE DIRECCIÓN : PLAZA DE ARMAS S/N - DISTRITO DE JUSTO APU SAHUARAURA - AYMARAES - APURIMAC.

Usuario : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JUSTO APU SAHUARAURA -AYMARAES -APURIMAC

ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO	MARCAS	PRECIOS	
					PRECIO UNITARIO S/	PRECIO TOTAL S/
1	4585	UND	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400GR A MAS			
2	3432	BLSA 500gr.	HHOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA , KIWICHA, AVENA , SOYA , MACA Y AJONJOLI FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES DE 500 GRAMOS.			
ADJUTO: EE.TT LUGAR DE ENTREGA : ALMACEN DE LA MUNICIPALIDAD						
NOTA : ADJUNTAR RNP Y FICHA RUC					TOTAL	

- * Si por cualquier causa NO ESTA EN CONDICIONES DE COTIZAR. Sírvase FIRMAR Y DEVOLVER este DOCUMENTO
- * SI ESTA EN CONDICIONES DE COTIZAR, Sírvase FIRMAR ESTE DOCUMENTO Y DEVOLVER en "SOBRE CERRADO"
- * COTIZACION QUE NO REUNA LAS CONDICIONES ANTERIORES NO SERAN TOMADOS EN CUENTA
- * La MUNICIPALIDAD se reserva el derecho de adjudicar la compra de contratacion en forma parcial o total.

CONDICIONES DE COMPRA /SERVICIO

- * GARANTIA
- * PRECIO INCLUYE IGV
- * FORMA DE PAGO
- * PLAZO DE ENTREGA DEL BIEN /SERVICIO
- * VALIDEZ DE COTIZACION

REMITIR JUNTO CON SU COTIZACION LA DECLARACION JURADA .
ADJUNTAR DECLARACION JURADA DE NO ESTAR IMPEDIDO DE CONTRATAR CON EL ESTADO
EL FORMATO NO DEBERA DE CONTENER ENMENDADURAS .



MUNICIPALIDAD DISTRITAL JUSTO APU SAHUARAURA

Bach. Lucy Sanchez Calderon

DNI 78101098
JEFE DE LOGISTICA Y ABST.

Jefe de Abastecimientos
Firma

Firma del Proveedor
Nombre:



ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JUSTO APU SAHUARAURA – 2025.

J.A.S



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
JUSTO APU SAHUARAURA



Patricia Román Cruz
RESPONSABLE DE PVL

MDJAS

PLAZA DE ARMAS SN

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JUSTO APU SAHUARAURA – AYMARAES- APURIMAC-2025.

1. GENERALIDADES

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059, complementada con la Ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control, a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales.

El marco legal vigente define los criterios de priorización, hacia grupos poblacionales, niños 0-6 años, madres gestantes y madres en periodo de lactancia (primera prioridad), niños de 7-13 años, adulto mayor, personas afectadas con TBC, discapacidad severa y condición de indigencia (segunda prioridad).

1.1 ÁREA USUARIA

Programa del vaso de leche (PVL) de la municipalidad Distrital de Justo Apu Sahuaraura.

1.2 DENOMINACION DE LA CONTRATACION

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JUSTO APU SAHUARAURA, DISTRITO DE JUSTO APU SAHUARAURA, PROVINCIA DE AYMARAES DEPARTAMENTO DE APURÍMAC PERIODO 2025.

1.3 DEFINICIONES.

a) Programas sociales de alimentación.

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

b) Vigilancia nutricional.

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

c) Ración.

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

d) Energía total.

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

e) Distribución energética.

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

f) Macronutrientes.

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

g) Micronutrientes.

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

h) Fortificación

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

i) Leche evaporada.

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

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Justo Apu Sahuaraura con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa cuya primera prioridad representa a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes, madres lactantes, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la

atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a los niños de 7 a 13 años, ancianos y discapacitados.

3. ANTECEDENTES

Mediante reunión celebrada en el local de la Municipalidad de Justo Apu Sahuaraura con la participación de los diferentes comités del PVL quienes mediante votación eligieron los productos para la atención del presente año 2025 los cuales fueron.

- Leche Evaporada Entera De 400g A Más.
- Hojuelas precocidas de avena, quinua, Kiwicha, soya, maca y Ajonjolí Fortificada Con Vitaminas y Minerales.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

4.1 OBJETIVO GENERAL

Adquirir productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Justo Apu Sahuaraura, con la finalidad de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa.

4.2 OBJETIVO ESPECIFICO

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

5. ACTIVIDAD DEL POI

Contratación De Suministro De Alimentos Para El Programa Vaso De Leche.

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

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

6.1 DESCRIPCIÓN GENERAL

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

6.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios a ser atendidos es de 127 personas (niños menores de 6 años, madres gestantes, madres lactantes) como primera prioridad, (niños de 7-13 años, adulto mayor, personas afectadas con TBC, discapacidad severa y condición de indigencia) como segunda prioridad.

6.1.2 PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención según los precios estimados permitiría atender 365 días al año.

6.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES.

6.2.1 ITEMS:

6.2.1.1 ITEM 1 - LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS

a) DEFINICIÓN

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

b) ORIGEN DEL PRODUCTO

La procedencia u origen del insumo debe ser concordante con el Art. 42° de la ley 27712, Modificación del numeral 4.1 del Artículo 4 de la Ley 27470.

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

c) REQUISITOS.

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

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

REQUISITOS FISICO - QUÍMICOS

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

Fuente DS N° 004-2022 MIDAGRI.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Se muestran después de la incubación de la muestra.

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

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

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

d) CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

La leche evaporada y productos lácteos deben cumplir con los criterios establecidos para residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, contaminantes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes, establecidos en la normativa sanitaria nacional vigente, o en su defecto, con lo referido en las

normas del Codex Alimentarius, y, en lo no previsto por estas con lo señalado en las regulaciones federales de los Estados Unidos de América o, en su defecto, con lo establecido por la normativa de la Unión Europea.

e) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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

El producto podrá contener Vitaminas A, C y D

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

f) ENVASE Y ROTULADO

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

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

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

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

La leche en Tarro debe contener la siguiente información mínima:

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

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

MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE
JUSTO APU SAHUARAURA
Pfor Patricia Romén Cruz
RESPONSABLE DE PVL

g) VIDA ÚTIL

El producto ofertado deberá tener un periodo de vida útil de 09 meses a partir de la fecha de producción y no menor a 6 meses a la entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe ser congruente con el registro sanitario.

h) CONDICIONES DE ENTREGA

La presentación del Producto en bandejas de cartón corrugado y/o cajas de 48,24 u 6 unidades, estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de abolladuras y/o daños de latas, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

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

i) CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

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

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

- a) La certificación del producto, será emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma.
- b) Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Fisicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.
- c) Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinara como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 14 30° del Código Civil.

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

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los

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

j) TRANSPORTE

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

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

6.2.1.2 ITEM 2 – Hojuelas precocidas de avena, quinua, Kiwicha, soya, maca y Ajonjolí Fortificada Con Vitaminas y Minerales

a) DESCRIPCIÓN GENERAL

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

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (R.M. 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M. N°449-2006/MINSA), debiendo en todo momento el fabricante contar con la Resolución vigente de Validación del Sistema HACCP del alimento ofertado y además realizar la verificación de aplicación del sistema HACCP.

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

b) DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA

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

c) ORIGEN

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

d) REQUISITOS.

d.1 REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

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

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

d.2 REQUISITOS FISICO – QUÍMICOS

Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional:

Cuadro elaborado en función a la Tabla Peruana de Alimentos 2017 Validado por el CENAN. **Elaborado en función a 100g**

COMPOSICION EN 100g DE HOJUELA PRECOCIDA	
PROTEINA	Min. 13.3%
GRASA	Min. 6.7%
HUMEDAD	Max. 13.5%
CENIZA	Min. 1.9%
FIBRA	Max. 2.3%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 367.05 Kcal

Criterios fisico químicos de implicancia sanitaria de:

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

(*) Expresada en ácido sulfúrico

(**) Expresada en ácidos grasos libres

Fuente: RM N.º 451-2006-MINSA

d.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

Fuente: RM N.º 451-2006-MINSA

e) CARACTERISTICAS

e.1 Ingredientes principales:

- Quinoa
- Kiwicha
- Avena
- Soya
- Maca
- Ajonjolí

Insumos:

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

e.2 Composición en 100g de producto:

Nombre del alimento	Porcentaje (%)
Avena envasada	40.29
Quinoa, hojuela de	22.38
Kiwicha, precocida, hojuela de	22.25
Semilla de ajonjolí*	1.12
Frejol soya, harina integral tostada	2.24
Maca, harina de	6.71
Fortificante:	
Fosfato tricalcico	4.74
Premix vitamínico	0.27
TOTAL	100.00 %

f) FORMA DE CONSUMO:

Se presenta en forma de hojuelas de cereales. Preparación del

producto será de la combinación de 42.11g de Leche Evaporada Entera y 44.68 g de hojuela más 150 ml de agua hervida. Necesita ser sometido a cocción para su consumo por un espacio máximo de 5 minutos.

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

g) ENVASE Y ROTULADO

g.1 Envase Primario/Bolsa:

- El envase interior deberá ser de bolsa de polietileno.
- Se entregarán 01 Bolsa con un contenido neto de 849 g.
- El producto se presenta en sabor natural.

g.2 Envase Secundario/Saco:

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

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

Primario:

- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- Nombre del Producto.
- Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código o identificación de lote
- Nombre y dirección del proveedor.
- Declaración de ingredientes y aditivos
- Peso Neto. 849g
- Valor Nutricional x 100g. de producto.
- Tamaño de ración.
- Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.

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

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

g.4 Condiciones de envasado y materiales de envases:

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

ambiente. Se deben guardar los envases, protegidos para evitar su contaminación.

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

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

MUNICIPALIDAD DISTRICTUAL DE
JUSTO APU SAHUARAURA

Flor Patricia Román Cruz
RESPONSABLE DE PVL

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

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

h) VIDA ÚTIL

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 14 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

i) CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

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

La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para

el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

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

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

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

j) TRANSPORTE

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

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

6.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS DE LA RACION



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

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

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

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

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

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

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

FUENTE: RM N° 711-2002-SA/DM

6.3.1 APOORTE NUTRICIONAL EN 100 g DE LOS PRODUCTOS SELECCIONADOS

6.3.1.1 Composición de Hojuelas precocidas de avena, quinua, Kiwicha, soya, maca y Ajonjolí Fortificada Con Vitaminas y Minerales en



100 g DE PRODUCTO TERMINADO

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A 5	Avena envasada	40.29	28.7	114.9	1.9	17.0	5.5	22.1
A 59	Quinoa, hojuela de	22.38	14.1	56.5	1.7	14.9	3.1	12.4
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	22.25	15.1	60.5	1.8	16.2	3.0	11.9
D 39	Semilla de ajonjolí*	1.12	0.1	0.5	0.6	5.0	0.2	0.8
T 75	Frejol soya, harina integral tostada	2.24	0.5	2.1	0.5	4.7	0.9	3.6
U 47	Maca, harina de	6.71	4.7	18.9	0.3	2.5	0.6	2.3
X 1	Fortificante	5.01						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	100.00	63.4	253	6.7	60	13.3	53
Energía total (kcal)	367.05	253.48		60.37		53.21	

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

6.3.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION 1

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N°711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA, MACA Y AJONJOLÍ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

Días de atención: 228 días

Número de Beneficiarios: 127 beneficiarios

PRODUCTOS DE LA RACION 01	CANTIDAD
Leche Evaporada Entera De 400 g A Más	30.00 G.
Hojuelas precocidas de avena, quinua, Kiwicha, soya, maca y Ajonjolí Fortificada Con Vitaminas y Minerales	83.00 G.
TOTAL	86.79 G.

RESULTADO DE LA FORMULACIÓN:

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A 6	Avena, hojuela cocida	15.00	1.6	6.5	0.1	0.7	0.2	0.8
A 59	Quinoa, hojuela de	20.00	12.6	50.5	1.5	13.3	2.8	11.1
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	20.00	13.6	54.4	1.6	14.6	2.7	10.7
D 39	Ajonjolí, semilla de*	3.00	0.4	1.4	1.5	13.4	0.5	2.1
G 7	Leche evaporada entera (a)	30.00	2.7	10.8	2.0	17.6	1.8	7.2
T 74	Frejol soya, harina integral	5.00	0.5	1.8	1.2	10.4	1.9	7.5
U 47	Maca, harina de	20.00	14.1	56.2	0.8	7.4	1.7	7.0

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	113	45.4	182	8.6	77	11.6	46
Energía total (kcal)	305	182		77		46	
Distribución energética		60%		25%		15%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud.
(a) Especificaciones Técnicas Físicoquímicas DS N° 004-2022- MIDAGRI

Características de la ración diaria por beneficiario: 83 g de Harina con 30 g de leche evaporada.

- **PREPARACIÓN**

Deberá diluirse: 83 g. harina y 30 g de leche evaporada en 250 ml de agua hervida. No requiere cocción para su consumo.

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

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

Días de atención: 228 días

Número de beneficiarios: 127 beneficiarios

Número de bolsas de harina producto 1: 01 Bolsa/Beneficiario (Bolsa x 849g) de forma mensual por 12 meses.

6.4 DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN

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

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

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

Importante

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

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

Importante

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

- c) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a las plantas procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Para ello deberá presentar la constancia o resolución que aprueban dichas actividades.

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

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

Importante:

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

6.4.2 ITEM 2: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA, MACA Y AJONJOLÍ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

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

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

Importante

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

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

de alimentos elaborados industrialmente).

Importante

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

- c) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial con una vigencia no mayor a 12 meses a la fecha de presentación de ofertas a nombre del fabricante emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, correspondiente a la línea de producción que acredite que la empresa fabricante del producto ofertado cumple con el proceso productivo establecido en la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA. (Sólo cuando se trate de adquisición de productos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación comprendidos en dicha resolución).

MUNICIPALIDAD DISTRICTUAL DE
JUSTO APU SAHUARAURA
Píor Patricia Román Cruz
RESPONSABLE DE PVL

Importante

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

La certificación debe corresponder al producto ofertado y debe tomar como documento normativo para la certificación la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, D.S. 007-98-SA. y su modificatoria D.S. 004-2014/MINSA. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujo grama de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a lo previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23-30, resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación,

- d) Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a las plantas procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Para ello deberá presentar la constancia o resolución que aprueban dichas actividades.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado

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

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

Importante:

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

6.5 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

ITEM	PRODUCTOS	CANTIDADES	
I	Leche Evaporada Entera de 400 g a más	4585	
II	Hojuelas precocidas de avena, quinua, Kiwicha, soya, maca y Ajonjolí Fortificada Con Vitaminas y Minerales	1716 Kg	3432 Bolsas

Nota: la cantidad dependerá del costo unitario de los productos por un total de presupuesto asignado para el año 2025 de un monto total de 43,628 (Cuarenta y tres mil con seiscientos veintiocho nuevos soles).

6.6 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

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

La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta. El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato, para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 05 días calendarios de recibida la orden de compra de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato. El plazo de entrega varía de acuerdo a la propuesta de plazo de entrega presentada por el postor.

7. CONSIDERACIONES ESPECIFICAS

7.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/85,000.00 (ochenta y cinco mil con 00/100 soles) para el ítem I – Leche Evaporada Entera De 400g A Más; para el ítem II – Hojuelas precocidas el postor

debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/130,000.00 (ciento treinta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de s/ 11,000.00 (once mil con 00/100 soles) para el ítem I – Leche Evaporada Entera De 400g A Más; para el ítem II – Hojuelas precocidas el postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/11,500.00 (once mil quinientos con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

- ITEM 1: leches evaporadas en todas sus presentaciones.
- ITEM 2: Productos alimenticios que correspondan a la línea de producción de alimentos precocidos a base de cereales, leguminosas y otros, puros o combinados, azucarados o no, lacteados o no, fortificados o no, TALES COMO HOJUELAS

7.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

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

7.3 PENALIDADES

Conforme a lo establecido en el reglamento de la ley N°30225 otras penalidades aplicables.

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato	20% de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al memorándum emitido por la Gerencia de Desarrollo social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	
No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	10% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

7.4 OTRAS CONSIDERACIONES

7.4.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° DE ENTREGAS	PLAZO DE ENTREGA	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS		HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, SOYA, MACA Y AJONJOLÍ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	
		Cantidad Latas	Cantidad	Cantidad	Cantidad
Primera Entrega Enero – Marzo	Cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	1146	500 g	858	
Segunda Entrega Abril – Junio	05 días a partir del día siguiente de recibir la orden de compra.	1146		858	
Tercera Entrega Julio – Setiembre		1146		858	
Cuarta Entrega Octubre – Diciembre		1147		858	
TOTAL		4585		3432	

7.4.2 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

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

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

MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE JUSTO APU SAHUARAURA

 Por Patricia Román Cruz
 RESPONSABLE DE PVL

higiénicas sanitarias de transporte a cargo del traslado del producto, éstas deben de ser exclusivas y deben tener todas las medidas de seguridad previstas.

7.4.3 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

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

7.4.4 FORMA DE PAGO

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

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

- Acta de Recepción del Jefe de Almacén Central de la Municipalidad Distrital de Justo Apu Sahuaraura.
- Informe del funcionario responsable del Administrador del Programa del Vaso de Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad Distrital de Justo Apu Sahuaraura, sito en la Plaza de Armas de Justo Apu Sahuaraura.

7.5 SISTEMA DE CONTRATACION

A suma alzada.

7.6 GARANTIA COMERCIAL

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

7.7 VICIOS OCULTOS

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

7.8 DOCUMENTACION A PRESENTAR EN CADA ENTREGA

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

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

7.9 ADELANTOS

No se ha previsto adelantos.

7.10 OTRAS OBLIGACIONES.

7.10.1 Otras obligaciones del contratista.

- Los bienes deberán ser manipulados y entregados en óptimas condiciones higiénico- sanitario en cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos sectoriales
- Cumplir con las cantidades exactas según contrato.
- Cumplir con la entrega en las fechas establecidas en el contrato, dentro del horario de oficina de la entidad.
- Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos, en cumplimiento de las Protocolos Sanitarias Sectorial.
- La carga y descarga de los productos corren a cuenta del contratista.
- El contratista estará en la obligación de brindar una sesión demostrativa; de preparación de los productos ofertados, mínimamente en 1 oportunidad. Dicha capacitación y/o sesión será brindada a las beneficiarias del programa, coordinada por el responsable del programa y será ejecutada en la primera entrega de los productos.
- Deberá presentar una carta de compromiso señalando cumplimiento de esta exigencia
-

7.10.2 Obligaciones de la Municipalidad.

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

7.11 NORMATIVA ESPECIFICA

- a) Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- b) Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- c) Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- d) Ley N°31554 – Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control. Publicado el 11 de agosto del 2022.
- e) Ley N°31782 – Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, para precisar el procedimiento del beneficio de dicho programa. Publicado el 13 de junio del 2023.
- f) Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- g) Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006.
- h) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- i) Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- j) Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- k) Ley N° 27712 – Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- l) D.L. N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- m) Tablas peruanas de composición de alimentos / Elaborado por María Reyes García; Iván Gómez-Sánchez Prieto; Cecilia Espinoza Barrientos. -- 10ma ed. – Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2017.
- n) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.