

***ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE
LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
SAN SEBASTIAN***

2023



CONTENIDO

1. GENERALIDADES	3
1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION	3
2. FINALIDAD PUBLICA	4
3. ANTECEDENTES	5
4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION	5
4.1 OBJETIVO GENERAL	5
4.2 OBJETIVO ESPECIFICO	5
5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR	5
5.1 ALCANCE	6
5.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES	7
5.2.1 ITEM: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS	7
5.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION	10
5.4 DOCUMENTOS MINIMOS OBLIGATORIOS DE ADMISION	15
5.5 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS	17
6. FORMA DE CONTRATACION	17
7. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:	17
8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:	17
9. LUGAR DE ENTREGA	17
9.1 TIEMPO DE REPOSICIÓN:	17
10. PLAZO DE ENTREGA	18
11. FORMA DE PAGO:	18
12. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN	19
13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS	19
14. PENALIDADES	19
14.1 OTRAS PENALIDADES APLICABLES	19
15. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	19
16. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL	20
17. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES	21
18. NORMATIVA ESPECIFICA	21

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

1. GENERALIDADES

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059 y complementada con la Ley N° 27470, a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales. El marco legal vigente define los criterios de priorización, hacia grupos poblacionales, niños 0-6 años y gestantes (primera prioridad), niños de 7-13 años, tercera edad y personas con TBC.

1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION

La denominación de la contratación es: “ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN”.

1.2 DEFINICIONES.

a) Programas sociales de alimentación.

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

b) Vigilancia nutricional.

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

c) Ración.

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

d) Energía total.

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

e) Distribución energética.

Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a 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 202.002.2019, 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 SAN SEBASTIAN 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 Distrital de San Sebastián con la participación del comité de administración se aprobó la adquisición de los siguientes alimentos con el presupuesto asignado de acuerdo al DS N° 111-2023-EF, con la finalidad de mejorar la ración actual entregada a los beneficiarios del programa:

- Siete Harinas (Harina de: Trigo, Cebada, Maíz, Soya, Quinoa, Cañihua y Arroz), Fortificado con Vitaminas y Minerales.
- Hojuela de Quinoa, Kiwicha y Avena, Precocida Fortificado con Vitaminas y Minerales
- Leche Evaporada Entera de 400 g a más.

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 San Sebastián, con la finalidad de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa.

4.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- ✓ Mejorar la nutrición de los beneficiarios.
- ✓ 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. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

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

5.1 ALCANCE

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado para ofrecer una ración alimenticia diaria principalmente a la población vulnerable, es decir, niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia, Mediante la Ley N° 24059 del año 1985, se convierte en un Programa de Asistencia Alimentaria Materno Infantil en todos los municipios Provinciales del país. En 1996, mediante la Ley N° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios Provinciales y Distritales.

5.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital del San Sebastián es de 1,300 Beneficiarios a quienes se otorgará una mejora en su ración y 462 beneficiarios nuevos a quienes se dotará de una nueva ración, haciendo un total de 1,762 beneficiarios atendidos.

5.1.2 PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención estimado de la mejora de la ración para los 1300 beneficiarios y la atención con una ración completa de los nuevos 470 beneficiarios será de 150 días calendario el mismo que se ejecutará con el presupuesto total asignado al Programa Social del Vaso de Leche mediante el DS-111-2023-EF.

5.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES.

5.2.1 ITEM: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS

a) DESCRIPCION GENERAL

Se entiende por Leche Evaporada a aquel producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche mediante calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características.

b) ORIGEN DEL PRODUCTO

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 N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

c) REQUISITOS

REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

Características	Descripción	Referencia
Color	De Blanco a crema.	NTP 202.002:2019 Leche Y Productos Lácteos. Leche Evaporada Requisitos
Olor	Agradable, libre de olores extraños	
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Líquido uniforme	

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

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

Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas)				
Análisis	Plan de Muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad comercial(*)	5	0	Estéril comercialmente	No Estéril Comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos Normalizados o métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) SOBRE Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de Ensayo.				
NOTA 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, sabor, apariencia, pH, el producto se considera "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 Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales				

Fuente: DS 007-2017 MINAGRI

d) 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

e) 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. La ración está calculada para una entrega mensual de 02 latas por beneficiario para la mejora de ración de los 1300 beneficiarios y 05 latas para la atención de los 462 nuevos beneficiarios.

Rotulo: La leche en tarro deberá de contener la siguiente información mínima en la etiqueta:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de Ingredientes y aditivos (indicando codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto.
- ✓ Prohibida su Venta – Distribución Gratuita
- ✓ Nombre y dirección del Fabricante
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Condiciones de Conservación.
- ✓ Datos del Producto, vencimiento
- ✓ Código o Clave del Lote

- ✓ Información Nutricional por 100g de producto
- ✓ Peso neto

f) VIDA ÚTIL ESPERADA

El producto ofertado deberá tener un periodo de vida útil no menor a 09 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los alimentos del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

g) CONDICIONES DE ENTREGA

La presentación del Producto será en cajas de cartón corrugado de 48 o 24 unidades, estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa, 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.

5.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION

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

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	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		

5.3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION 1

ATENCION DE 1300 BENEFICIAIROS

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 FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 60 días y 1,300 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
HOJUELA DE QUINUA, KIWICHA Y AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	46.667 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	66.667 g
TOTAL	113.334 g

El resultado de la formulación de la ración 1 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA FORMULACION							
INSUMOS DE LA RACION	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)
Leche evaporada entera	66.67	4.00	16.00	4.33	39.00	6.59	26.35
Hojuela de Quinoa, Kiwicha y Avena, Precocida Fortificada con Vitaminas y Minerales							
Hojuela de Avena	31.07	4.26	17.03	1.46	13.14	22.15	88.61
Hojuela de Quinoa	4.02	0.34	1.37	0.15	1.34	3.16	12.65
Hojuela de Kiwicha	9.33	1.19	4.78	0.62	5.54	5.58	22.33
Premix Vitaminico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	113.33	9.79	39.17	6.56	59.03	37.48	149.93
Energia Total (Kcal)		39.17		59.03		149.93	
Distribucion Energetica		15.79%		23.79%		60.42%	
Requisitos RM-711-SA-DM	207 Kcal	12-15%		20-25%		60-68%	

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado.

ATENCION DE LOS 462 BENEFICIARIOS

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 FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 60 días y 462 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
HOJUELA DE QUINUA, KIWICHA Y AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	42.667 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	66.667 g
TOTAL	109.334 g

El resultado de la formulación de la ración 1 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA FORMULACION							
INSUMOS DE LA RACION	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)
Leche evaporada entera	66.67	4.00	16.00	4.33	39.00	6.59	26.35
Hojuela de Quinoa, Kiwicha y Avena, Precocida Fortificada con Vitaminas y Minerales							
Hojuela de Avena	26.69	3.66	14.63	1.25	11.29	19.03	76.13
Hojuela de Quinoa	8.40	0.71	2.86	0.31	2.80	6.60	26.41
Hojuela de Kiwicha	9.33	1.19	4.78	0.62	5.54	5.58	22.33
Premix Vitaminico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	113.33	9.57	38.26	6.51	58.63	37.80	151.21
Energia Total (Kcal)		38.26		58.63		151.21	
Distribucion Energetica		15.42%		23.63%		60.95%	
Requisitos RM-711-SA-DM	207 Kcal	12-15%		20-25%		60-68%	

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado

5.3.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION 2

ATENCION DE 1300 BENEFICIAIROS

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 HARINA EXTRUIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 90 días y 1,300 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
SIETE HARINAS (HARINA DE: TRIGO, CEBADA, MAÍZ, SOYA, QUINUA, CAÑIHUA Y ARROZ), FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES	47.00 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	66.67 g
TOTAL	113.67 g

El resultado de la formulación de la ración 2 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION							
INSUMOS DE LA RACION	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)
Leche evaporada entera	66.67	4.00	16.00	4.33	39.00	6.59	26.35
Harina de Trigo, Cebada, Maiz, Arroz, Quinua, Cañihua y Soya, Fortificada con Vitaminas y Minerales							
Harina de Trigo	23.50	2.47	9.87	0.47	4.23	17.30	69.18
Harina de Cebada	2.22	0.18	0.73	0.02	0.22	1.63	6.52
Harina de Maiz	2.82	0.25	0.98	0.18	1.65	1.75	6.98
Harina de Arroz	3.76	0.29	1.17	0.03	0.24	2.92	11.67
Harina de Quinua	4.70	0.58	2.33	0.28	2.54	2.72	10.89
Harina de Cañihua	4.70	0.71	2.86	0.39	3.51	2.27	9.06
Harina de Soya	3.06	1.03	4.12	0.57	5.14	0.71	2.86
Premix Vitaminico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	113.67	9.52	38.06	6.28	56.53	35.88	143.51
Energia Total (Kcal)		38.06		56.53		143.51	
Distribucion Energetica		15.99%		23.74%		60.27%	
Requisitos RM-711-SA-DM	207 Kcal	12-15%		20-25%		60-68%	

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado

ATENCION DE LOS 462 BENEFICIARIOS

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 HARINA EXTRUIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 90 días y 462 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
SIETE HARINAS (HARINA DE: TRIGO, CEBADA, MAÍZ, SOYA, QUINUA, CAÑIHUA Y ARROZ), FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES	47.00 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	66.67 g
TOTAL	113.67 g

El resultado de la formulación de la ración 2 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION							
INSUMOS DE LA RACION	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)
Leche evaporada entera	66.67	4.00	16.00	4.33	39.00	6.59	26.35
Harina de Trigo, Cebada, Maiz, Arroz, Quinua, Cañihua y Soya, Fortificada con Vitaminas y Minerales							
Harina de Trigo	18.80	1.97	7.90	0.38	3.38	13.84	55.35
Harina de Cebada	7.39	0.61	2.42	0.08	0.73	5.42	21.68
Harina de Maiz	2.82	0.25	0.98	0.18	1.65	1.75	6.98
Harina de Arroz	3.76	0.29	1.17	0.03	0.24	2.92	11.67
Harina de Quinua	4.70	0.58	2.33	0.28	2.54	2.72	10.89
Harina de Cañihua	4.70	0.71	2.86	0.39	3.51	2.27	9.06
Harina de Soya	2.59	0.87	3.48	0.48	4.35	0.60	2.42
Premix Vitaminico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	113.67	9.29	37.15	6.16	55.40	36.10	144.39
Energia Total (Kcal)		236.94	37.15	55.40	144.39		
Distribucion Energetica		15.68%		23.38%		60.94%	
Requisitos RM-711-SA-DM		207 Kcal	12-15%	20-25%		60-68%	

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado

5.4 DOCUMENTOS MINIMOS OBLIGATORIOS DE ADMISION

El proveedor deberá presentar la siguiente documentación

LECHE EVAPORADA ENTERA

- 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).

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).

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 con una vigencia no mayor a 06 meses, donde se acredite las labores 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 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 de ambientes), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante.

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

- d) Copia vigente del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. correspondiente a la línea de producción Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación el DS. 007-98-sa “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con la norma indicada. La vigencia del certificado será de hasta 06 meses a la fecha de presentación de propuestas.

5.5 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

PRODUCTOS	CANTIDADES	
LECHE EVAPÓRADA ENTERA DE 400 g A MAS	24,550	Latas

6. FORMA DE CONTRATACION

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

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
I	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GRAMOS A MAS	UNID	24,550

7. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:

Recursos ordinarios

8. 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.

9. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega se realizará en el Almacén Central de la Municipalidad Distrital de San Sebastián previa coordinación con la jefa de almacén central y área usuaria. de acuerdo al Cronograma establecido en 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.

9.1 TIEMPO DE REPOSICIÓN:

El caso de que existieran defectos de calidad, en la fabricación, en el envasado, transporte y en el almacenamiento del producto el proveedor se compromete a reponer el producto EN UN PLAZO MAXIMO DE TRES (03) DIAS CALENDARIOS. Los que sean observados por el área usuaria, en el momento del internamiento de los alimentos en los almacenes de la Municipalidad Distrital de San Sebastián.

10. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
Nº DE ENTREGA	MESES DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	PRODUCTO (LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS)
			CANTIDAD X LATAS
Primera Entrega	Agosto	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato	4,910
Segunda Entrega	Setiembre	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	4,910
Tercera Entrega	Octubre		4,910
Cuarta Entrega	Noviembre		4,910
Quinta Entrega	Diciembre		4,910
TOTAL			24,550

(*) El plazo máximo para la primera entrega será de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, (**) las siguientes entregas se realizar a los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente de haber recibido la orden de compra; previa solicitud del área usuaria.

11. FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS. Posterior a cada 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 del Almacén Central de la Municipalidad Distrital de San Sebastián.
- Informe del funcionario responsable del administrador del programa 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 San Sebastián.

12. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción será otorgada por ALMACEN CENTRAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SEBASTIAN y la conformidad será otorgada por el AREA USUARIA (PROGRAMA VASO DE LECHE) en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

14. PENALIDADES

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 161 y 162 del Reglamento de Ley de Contrataciones del Estado.

14.1 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 remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

15. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: S/. 400,000.00 (CUATRO CIENTOS 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/. 49,000 (CUARENTA Y NUEVE MIL CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de

consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. Se consideran bienes similares a los siguientes LECHE EVAPORADA ENTERA Y/O LECHE EVAPORADA EN CUALQUIER PRESENTACION.

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

17. 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 de calidad de cada lote de producto entregado (Físicoquímico, Microbiológico y Organoléptico) mediante la emisión de un certificado y/o informe de ensayo emitido por una certificadora o un laboratorio acreditado ante INACAL y cuyos métodos de análisis también se encuentren acreditados ante dicho organismo donde además el costo de dicho servicio será asumido íntegramente por el proveedor.

- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario, donde se además se constatará 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.

18. NORMATIVA ESPECIFICA

- a) Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- b) Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- c) Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- d) Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- e) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- f) Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- g) Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- h) 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.
- i) D.L. N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- j) 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.
- k) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.