

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LA RACION PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE 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 ÁREA USUARIA

Programa del vaso de Leche (PVL) de la Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad Distrital de San Sebastián.

1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN POR SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LA ATENCIÓN AL PROGRAMA VASO DE LECHE PERÍODO 2024.

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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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 PÚBLICA

El presente proceso de selección busca brindar asistencia alimentaria por medio de una ración diaria y suministrar con productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de San Sebastián 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 votación eligieron los productos para la atención del período 2024.
 - siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales
 - Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

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 contribuir a mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios del PVL.

4.2 Objetivos Específicos:

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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN
PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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 un mínimo 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 lactantes y personas con discapacidad, aunque de existir recursos disponibles después de haber atendido la totalidad de beneficiarios priorizados el programa puede atender a los niños entre 7 y 13 años, adultos mayores y enfermos de tuberculosis de la jurisdicción de la Distrital de San Sebastián.

6.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios a ser atendidos es de **1300 personas** (niños menores de 6 años, madres gestantes, madres lactantes) como primera prioridad.

6.1.2 PERIODO DE ATENCIÓN

El período de atención según los precios estimados permitiría atender **360 días**.

6.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LOS BIENES

6.2.1 ÍTEM 1 – PAQUETE:

6.2.1.1 ÍTEM 1 – PRODUCTO 1: Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales

a) DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un alimento cocido en polvo de reconstitución instantánea, que contiene una mezcla de cereales y semillas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca), todas ellas cocidas y gelatinizadas plenamente mediante el proceso de extrusión a la que se le adiciona una mezcla vitamínica y fosfato tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. 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.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA), mediante Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que "Las



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentación que lo acredite.

De lo expuesto por DIGESA, 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. Asimismo, el flujograma de producción debe guardar concordancia con lo dispuesto en dichos artículos y debe verse reflejado en el certificado técnico productivo.

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.

Dado que la presente compra es destinada a programa social, este registro, debe acreditar correspondencia al grupo de mezclas fortificadas, con precisión a la atención de regímenes especiales, grupo al cual pertenecen los programas sociales tales como el vaso de leche. Lo cual se acredita con las capturas de pantalla VUCE; referido al grupo de producto al cual pertenece, con la finalidad de verificar dicha condición.

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 : A cereales cocidos (Característico)

Sabor: Agradable a cereales cocidos (característico al producto)

Aspecto: Libre de materias extrañas

d.2 REQUISITOS FÍSICO 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



COMPOSICIÓN EN 100g DE PRODUCTO	
Proteínas	Mínimo 10.5%
Grasa	Mínimo 4.6%
Carbohidratos	La Diferencia
Fibra	Máximo 2.0%
Cenizas	Máximo 2.4%
Energía (Kcal)	Mínimo 321.1

Criterios físico químicos de implicancia sanitaria de los alimentos cocidos de reconstitución instantánea:

Humedad	Menor o igual a 5%
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%
Gelatinización	Mayor a 94%
Índice de peróxido	Menor a 10mEq/Kg de grasa
Saponina (formulación con quinua)	Ausente
Aflatoxina	No detectable en 5ppb

RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”

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”

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	6	3	5	1	10	10 ²
Bacillus cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	6	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Levaduras	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Salmonella /25g	12	2	20	0	0	---

RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”

e) CARACTERÍSTICAS

e.1 Composición en 100 g de producto:

COMPONENTES	%
Trigo	26.75%
Cebada	20.00%
Soya	4.00%
Kiwicha	15.00%
Quinua	15.00%
Cañihua	5.00%
Maca	10.00%
Fosfato Tricálcico	4.02%
Premix vitamínica	0.23%
TOTAL	100.00%



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Composición del Premix Vitamínico: Vitamina A; Vitamina C; Tiamina; Riboflavina; Vitamina B6; Vitamina B12; Niacina; Ácido Fólico; Hierro; Yodo; Zinc

f) FORMA DE CONSUMO:

Se presenta en forma de harina extruida. Preparación del producto deberá diluirse: 52.83 g de Mezcla de harinas de cereales y leguminosas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) enriquecida con vitaminas y minerales y 54.67 g de leche evaporada en 142.50 ml de agua hervida tibia. No necesita ser sometido a cocción para su consumo.

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 bolsa de polietileno biodegradable o no de alta o baja densidad con impresión a full color. El espesor de la lámina deberá ser de 2.8 milésimas de pulgada como mínimo. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto.

El peso neto de cada bolsa será de **1.585 Kg**.

g.2 Envase Secundario/Saco:

El envase exterior deberá ser saco de polipropileno blanco o transparente sellado herméticamente al calor o cocido con hilo pavilo, con capacidad de 25 a 30 unidades. Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso y material resistente.

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

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase e imagen 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), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión a los beneficiarios del área usuaria
- Código o identificación de lote
- Nombre y dirección del proveedor.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- Peso Neto: 1.585 Kg
- Valor Nutricional x 100 gr. de producto.
- Tamaño de ración
- Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.

La tinta 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 reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

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

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

Impacto Ambiental

Se ha previsto la utilización de materiales biodegradables en el envase. Ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables

h) VIDA ÚTIL



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 12 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa y ésta deberá ser concordante con el registro sanitario.

i) CONTROL DE 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 a 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, 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 y Microbiológicos. 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, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.

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

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo al cronograma establecido, previa presentación del Certificado de Calidad o Informe de Ensayo Físicoquímico y Microbiológico 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 cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 75°, 76° y 77° establecidas en el DS. 007-98-SA y el artículo 36° de la RM. N.º 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, Destinados a programas sociales de alimentación, 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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Asimismo, el personal que se encuentre a cargo del traslado de productos, carga y descarga deben realizar sus actividades en cumplimiento a los Protocolos Sanitarios para la prevención del COVID-19. Las condiciones del transporte terrestre de carga, el conductor, personal que interviene en la carga y descarga de los alimentos, deberán implementar y aplicar los protocolos sanitarios en cumplimiento a lo dispuesto mediante R.M. 1275-2021-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N°321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

6.2.1.2 ÍTEM 1 – PRODUCTO 2: Hojuelas precocidas kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales

a) Descripción física:

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); todos ellos sometidos al proceso de precocción y laminado; para el caso de la soya, ésta ingresa a la mezcla como harina precocida. 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.

Para el caso de la quinua, el proceso de eliminación de saponinas debe ser en escrito cumplimiento al artículo 26° de la RM. 451-2006-MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", el procedimiento debe estar debidamente acreditado.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA), mediante Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que "Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentación que lo acredite.

De lo expuesto por DIGESA, 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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN
PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

81

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

c.2 REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

De implicancia nutricional

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

COMPOSICIÓN EN 100 g DE PRODUCTO	
Proteínas	Mínimo 12.8%
Grasa	Mínimo 4.4%
Carbohidratos	La diferencia
Fibra	Máximo 1.7%
Cenizas	Mínimo 1.8%
Energía (Kcal)	Mínimo 330.9

De implicancia Sanitaria

Criterio	Parámetro
Humedad	Máximo 13.5 %
Saponina	Ausente

C.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> j25g	10	2	5	0	0	---

RM. 451 -2006/MINSA – "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación"

e) CARACTERÍSTICAS

e.1 Ingredientes principales:

- Kiwicha
- Avena
- Quinua

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 100 g de producto

COMPONENTES	%
Kiwicha	15.00%
Avena	65.52%
Quinua	15.00%
Fosfato Tricálcico	4.24%
Premix vitamínica	0.24%
TOTAL	100%

f) Forma de consumo y consumidores potenciales:

Se presenta en forma de hojuelas de cereales. Preparación del producto será de la combinación de 54.67 g de Leche Evaporada Entera y 50.00 g de hojuela más 145.33 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 bolsa de polietileno biodegradable o no de alta o baja densidad con impresión a full color. El espesor de la lámina deberá ser de



79

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN
PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

2.8 milésimas de pulgada como mínimo. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto.

El peso neto de cada bolsa será de **1.500 Kg.**

g.2 Envase Secundario/Saco:

El envase exterior deberá ser saco de polipropileno blanco o transparente sellado herméticamente al calor o cocido con hilo pavilo, con capacidad de 25 a 30 unidades.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso y material resistente.

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

- Nombre de la Municipalidad.
- 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), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- Código o identificación de lote
- Nombre y dirección del proveedor.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- Peso Neto: 1.500 Kg
- Valor Nutricional x 100 gr. 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 tinta 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 manual o automático 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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN
PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

78

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

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

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

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

h) VIDA ÚTIL

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 12 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa y ésta deberá ser concordante con el registro sanitario.

i) CONTROL DE 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, 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



77

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN
PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Fisicoquímicos y Microbiológicos. 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, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.

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

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo al cronograma establecido, previa presentación del Certificado de Calidad o Informe de Ensayo Fisicoquímico y Microbiológico 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 cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 75°, 76° y 77° establecidas en el DS. 007-98-SA y el artículo 36° de la RM. N.° 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, Destinados a programas sociales de alimentación, 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.

Asimismo, el personal que se encuentre a cargo del traslado de productos, carga y descarga deben realizar sus actividades en cumplimiento a los Protocolos Sanitarios para la prevención del COVID-19. Las condiciones del transporte terrestre de carga, el conductor, personal que interviene en la carga y descarga de los alimentos, deberán implementar y aplicar los protocolos sanitarios en cumplimiento a lo dispuesto mediante R.M. 1275-2021-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N°321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

6.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LA RACIÓN

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



76

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN
PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

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

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

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 SIETE HARINAS (TRIGO, CEBADA, SOYA, KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA Y MACA) FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES EN 100 G DE PRODUCTO TERMINADO

N°	ALIMENTO	CANT. (%)	Carbohidratos		Grasa		Proteína	
			Peso (g)	Energía (kcal)	Peso (g)	Energía (kcal)	Peso (g)	Energía (kcal)
1	TRIGO	26.75	20.7	82.6	0.3	2.9	2.1	8.5
2	CEBADA	20.00	11.0	43.8	0.6	5.8	1.7	7.0
3	SOYA	4.00	0.9	3.7	0.7	6.7	1.3	5.4



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

73

4	KIWICHA	15.00	8.7	34.8	1.2	10.7	1.8	7.3
5	QUINUA	15.00	8.7	34.7	0.9	8.1	1.9	7.4
6	CAÑIHUA	5.00	2.4	9.6	0.4	3.7	0.8	3.0
7	MACA	10.00	7.0	28.1	0.4	3.7	0.9	3.5
8	Fosfato tricálcico	4.02	-	-	-	-	-	-
9	Premix vitamínico	0.23	-	-	-	-	-	-
TOTAL		100.00	59.4	237.5	4.6	41.6	10.5	42.1
ENERGÍA TOTAL (Kcal)							321.1	

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

6.3.1.2 COMPOSICIÓN DE LA HOJUELAS PRECOCIDAS DE KIWICHA, AVENA Y QUINUA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES EN 100 g DE PRODUCTO TERMINADO

Nº	ALIMENTO	CANT. (%)	Carbohidratos		Grasa		Proteína	
			Peso (g)	Energía (kcal)	Peso (g)	Energía (kcal)	Peso (g)	Energía (kcal)
1	KIWICHA	15.00	10.2	40.8	1.2	10.9	2.0	8.0
2	AVENA	65.52	40.4	161.4	2.6	23.6	8.7	34.9
3	QUINUA	15.00	9.5	37.9	0.6	5.0	2.1	8.3
4	Fosfato tricálcico	4.24	-	-	-	-	-	-
5	Premix vitamínico	0.24	-	-	-	-	-	-
TOTAL		100.00	60.0	240.1	4.4	39.5	12.8	51.2
ENERGÍA TOTAL (Kcal)							330.9	

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



6.3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN 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 SIETE HARINAS (TRIGO, CEBADA, SOYA, KIWICHA, QUINUA, CAÑIHUA Y MACA) FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

Días de atención: 180 días

Número de beneficiarios: 1300 Beneficiarios.

PRODUCTO	CANTIDAD (g)
Leche evaporada entera de 400 g a más	54.67
Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	52.83
TOTAL	107.50



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

74

N°	ALIMENTO	CANT. (g)	PROTEÍNA		GRASA		CARBOHIDRATOS	
			Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)
1	Leche evaporada entera de 400 g a más	54.67	3.3	13.1	3.6	32.0	5.4	21.6
2	Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	52.83	5.6	22.2	2.4	22.0	31.4	125.5
TOTAL (Gramos)		107.50	8.8	35.4	6.0	53.9	36.8	147.1

Energía Total (Kcal)	236.4	35.4	53.9	147.1
Distribución Energética		14.95%	22.82%	62.23%
<i>Requisitos RM. 711-2002-SA/DM</i>		<i>12-15%</i>	<i>20-25%</i>	<i>60-68%</i>

Características de la ración diaria por beneficiario: 52.83 g de Harina con 54.67 g de leche evaporada.

• PREPARACIÓN

Deberá diluirse: 52.83 g. harina y 54.67 g de leche evaporada en 142.50 ml de agua hervida tibia. No requiere cocción para su consumo.

• CUMPLIMIENTO:

En el cuadro precedente se verifica el cumplimiento de las 207 Kcal, valores nutricionales y distribución energética de la ración formada con los 54.67 g de leche evaporada más 52.83 g de Harina.

6.3.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN 2:

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 KIWICHA, AVENA Y QUINUA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

Días de atención: 180 días

Número de beneficiarios: 1300 Beneficiarios.



PRODUCTO	CANTIDAD (g)
Leche evaporada entera de 400 g a más	54.67
hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales	50.00
TOTAL	104.67

N°	ALIMENTO	CANT. (g)	PROTEÍNA		GRASA		CARBOHIDRATO	
			Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)
1	Leche evaporada entera de 400 g a más	54.67	3.3	13.1	3.6	32.0	5.4	21.6
2	hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales	50.00	6.4	25.6	2.2	19.8	30.0	120.1



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

73

TOTAL (Gramos)	104.67	9.7	38.7	5.7	51.7	35.4	141.7
Energía Total (Kcal)	232.2	38.7	51.7	141.7			
Distribución Energética		16.68%	22.29%	61.03%			
<i>Requisitos RM. 711-2002-SA/DM</i>		<i>12-15%</i>	<i>20-25%</i>	<i>60-68%</i>			

Características de la ración diaria por beneficiario: 50.00 g de Hojuela con 54.67 g de leche evaporada.

- PREPARACIÓN**

Deberá diluirse: 50.00 g. hojuela en 145.33 ml agua hervida fría y 54.67 g de leche. Y someterse a cocción por un espacio de 3 a 5 minutos como máximo.

- CUMPLIMIENTO:**

En el cuadro precedente se verifica el cumplimiento de las 207 Kcal, valores nutricionales y distribución energética de la ración formada con los 54.67 g de leche evaporada más 50.00 g de Hojuela.

6.3.4 CUMPLIMIENTO DE LA DISPOSICIÓN RM. 711-2002-SA/DM

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

Días de atención: 360 días

Número de beneficiarios: 1300 beneficiarios

Número de bolsas de harina: 01 Bolsa/Beneficiario (Bolsa x 1.585 Kg) de forma mensual (por 6 meses)

Número de bolsas de hojuela: 01 Bolsa/Beneficiario (Bolsa x 1.500 Kg) de forma mensual (6 meses)

6.4 DOCUMENTOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS

6.4.1 ÍTEM 1: ÍTEM 1 – PAQUETE: PRODUCTO 1: Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales y PRODUCTO 2: Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales

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

- Copia 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. Requerido para ambos productos.

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 ello, deberá adjuntar captura de pantalla de la pantalla VUCE.



Se evaluará el cumplimiento de lo dispuesto en las especificaciones técnicas.

- 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).
Requerido para ambos productos.

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 se encuentre inmerso el producto ofertado, según el artículo 4° de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Asimismo, deberá encontrarse emitido bajo el marco normativo RM. 451-2006-MINSA, por tratarse de alimento destinado a programas sociales de alimentación.

- c) Copia del Certificado Técnico Productivo de Planta de carácter oficial y vigente, emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, 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).
Requerido para ambos productos.

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 a la línea del producto ofertado y debe tomar como documento normativo para la certificación la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA y su modificatoria RM. 860-2017/MINSA, D.S. 007-98-SA. y su modificatoria DS. 004-2014/MINSA y RM. 066-2015/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, si parte de las operaciones unitarias son realizadas por una empresa tercera, se debe acreditar también dicha certificación del tercero con el mismo alcance normativo.

- 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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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 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.

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.

- e) Carta de compromiso de aceptación de devolución y reposición inmediata de 03 días calendarios de los productos objeto de la convocatoria, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto, defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.
Requerido para ambos productos.

Importante:

La presentación de este documento permite a la entidad el solicitar reposición de productos defectuosos, propios de la fábrica u ocasionados durante el traslado de los alimentos.

- f) Declaración jurada de cumplimiento de las condiciones de autorización sanitaria dispuesto en el literal b), de los productos 1 y 2; páginas 4 y 10 de las especificaciones. Referidos a la acreditación del grupo al cual pertenece cada producto, por tratarse de alimentos destinados al programa vaso de leche. Grupo de mezclas fortificadas para el caso de la harina y hojuelas precocidas para el caso de la hojuela, ello concordante con las capturas de pantalla de la VUCE.

6.5 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS



ITEM	PRODUCTOS	CANTIDADES	
1.	Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	12,363.00 Kg.	7,800 Bolsas de 1.585 Kg
	Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales	11,700.00 Kg.	7,800 Bolsas de 1.500 Kg

6.6 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad 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 encontrara o se presentara 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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

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 le postor.

7. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

7.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Ítem 1 paquete: PRODUCTO 1: Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales y PRODUCTO 2: Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a s/. 250,000.00 (doscientos cincuenta mil con 00/100 soles)

Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Para el caso de la Harina. Se consideran bienes similares a las harinas extruidas y sus mezclas; fortificadas con vitaminas y minerales – todas ellas comprendidas dentro de línea de productos cocidos de reconstitución instantánea.

Para el caso de la Hojuela. Se consideran bienes similares a las hojuelas precocidas y mezclas; fortificadas con vitaminas y minerales – todas ellas comprendidas dentro de línea de productos precocidos que requieren cocción.

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/. 30,000.00 (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 consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

El monto a acreditar debe corresponder al 50% de cada producto que lo compone, es decir, debe acreditar con productos iguales o similares según lo descrito, de ambos tipos de producto, el valor de cada uno, debe corresponder al 50% de cada uno.

7.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

- El número máximo de consorciados es de 02 integrantes del consorcio.
- 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 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
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante	20% de una UIT, por cada ocurrencia	

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.		aplicación de la correspondiente penalidad
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

ENTREGA N°	PLAZO DE ENTREGA	PRODUCTO	CANTIDAD	
			KILOS	UNIDADES
1° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales	1,950.00	1,300 bolsas x 1.500 kg c/u
		Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	2,060.50	1,300 bolsas x 1.585 kg c/u
2° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales	1,950.00	1,500 bolsas x 1.500 kg c/u
3° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	2,060.50	1,300 bolsas x 1.585 kg c/u
4° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales	1,950.00	1,300 bolsas x 1.500 kg c/u
5° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	2,060.50	1,300 bolsas x 1.585 kg c/u
6° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales	1,950.00	1,300 bolsas x 1.500 kg c/u
7° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	2,060.50	1,300 bolsas x 1.585 kg c/u
8° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de	Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y	1,950.00	1,300 bolsas x 1.500 kg c/u



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

	compra	minerales		
9° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	2,060.50	1,300 bolsas x 1.585 kg c/u
10° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales	1,950.00	1,300 bolsas x 1.500 kg c/u
11° ENTREGA	5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra	Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	2,060.50	1,300 bolsas x 1.585 kg c/u
Total, harina (kilos)			12,363.00	
Total, hojuela (kilos)			11,700.00	

7.4.2 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN 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 1430° 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

7.4.3 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE 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 y Microbiológico) mediante la emisión de un certificado y/o informe de



ensayo emitido por 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 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 CONTRATACIÓN

La contratación del suministro de alimentos se realizará bajo la modalidad de Ítem la misma que se encuentra contemplada de acuerdo al numeral 39.1 del Artículo 39 del reglamento de la ley N° 30225 y se nuestra de acuerdo al siguiente detalle

ÍTEM	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDADES
1.	Siete harinas (trigo, cebada, soya, kiwicha, quinua, cañihua y maca) fortificada con vitaminas y minerales	Kg.	12,363.00 Kg.
	Hojuelas precocidas de kiwicha, avena y quinua fortificada con vitaminas y minerales	Kg.	11,700.00 Kg.

7.4.5 SUBCONTRATACIÓN

De acuerdo a lo indicado en el Artículo 35 de la Ley N° 30225 la entidad ha determinado que se encuentra completamente prohibida la subcontratación para la elaboración de los productos de molinería.

7.4.6 FORMA DE PAGO

El pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad.

El pago se realizará por cada prestación parcial (entrega) luego de otorgada la conformidad correspondiente a cada entrega y luego de emitida la correspondiente conformidad por el área usuaria.

7.5 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A precios unitarios.

7.6 GARANTÍA COMERCIAL

El proveedor deberá entregar una carta de compromiso de aceptación de devolución y reposición inmediata de los productos ofertados, por un plazo máximo 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 el plazo máximo 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.



66

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN
PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

7.8 DOCUMENTACIÓN 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, éstos deberán presentarse en original o copia legalizada. 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 para el reinicio de actividades en razón a la declaratoria del estado de emergencia para la prevención del COVID-19.
- 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 los Protocolos Sanitarios Sectorial para la prevención del COVID-19, el personal deberá portar mamelucos, mascarillas, gorra.
- 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 los beneficiarios 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 y en cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos sectoriales para el reinicio de actividades en razón a la declaratoria del estado de emergencia para la prevención del COVID-19.
- Realizar el pago previa conformidad, no mayor a 15 días calendarios.

7.11 NORMATIVA ESPECIFICA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Ley N° 30225.
- Decreto Legislativo N° 1444. Decreto Legislativo que modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley 28015 Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Vaso de Leche.
- Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- Ley N° 26637 -Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- Ley N° 27470 -Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- 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.
- D.L. 1062 Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- D.L. 1062 Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- 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.
- Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA -Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación y sus modificatorias R.M. N° 860-2007-MINSA.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo 004-2014-SA Modificatoria e incorporación de algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- DS. 038-2014-SA Modificatoria del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por DS. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002-2007 - Requisitos para la Leche Evaporada.
- NTP 209.038:1994 Alimentos Envasados Rotulado
- NTP 202.085:1991 Leche y Productos Lácteos. Definiciones y Clasificación.
- Norma para las leches evaporadas. - CODEX STAN 281-1971
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA - Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en vivienda y establecimientos comerciales, industriales y de servicio.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017-CENAN Ministerio de Salud-Instituto Nacional de Salud.
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"



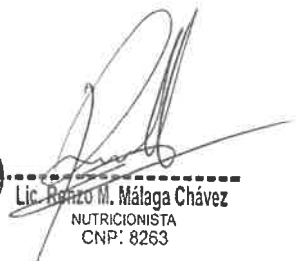
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".




Lic. Rolando M. Málaga Chávez
NUTRICIONISTA
CNP: 8263

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN
PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i= Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i =Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio 40 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN	60 puntos
B. VALORES NUTRICIONALES	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.	Harina Parámetro N° 1 PROTEÍNA Mayor de 10.80 %: 08 puntos Hojuela Parámetro N° 1 PROTEÍNA Mayor de 12.80%: 08 puntos
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará las condiciones de procesamiento y cumplimiento de flujograma de producción, referidas a las operaciones de acondicionamiento primario de alimentos establecidos en los artículos 23 al 30 de la RM. 451-2006/MINSA. Requisito mínimo obligatorio: Que el postor acredite el cumplimiento de las operaciones de acondicionamiento primario establecidos en los artículos 23 al 30 de la RM. 451-2006/MINSA., pudiendo éstas realizarse en la misma planta en la que se fabrica el alimento o puede ser que éstas operaciones se realicen en las instalaciones de un tercero proveedor de materias primas <u>Acreditación:</u> Copia del Certificado Técnico Productivo de Planta de carácter oficial y vigente (con una antigüedad no mayor a 8 meses desde su fecha de	Harina Acredita operaciones de acondicionamiento en una misma infraestructura y/o planta de proceso 08 puntos Acredita operaciones de acondicionamiento primario a partir de un tercero 01 puntos Hojuela Acredita operaciones de acondicionamiento en una misma



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

FACTORES DE EVALUACIÓN	60 puntos
emisión, a la fecha de presentación de ofertas), emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, 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).	infraestructura y/o planta de proceso 08 puntos Acredita operaciones de acondicionamiento primario a partir de un tercero - 01 puntos
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales). Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.	Harina De 94 a 100: 08 puntos De 90 a 93.99: 05 puntos Hojuela De 94 a 100: 08 puntos De 90 a 93.99: 05 puntos
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados. <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4. El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.	(Máximo 2 puntos) Harina Porcentaje de aceptabilidad De 99 a 100: 01 puntos De 90 a 98.99: 0.5 puntos Hojuela Porcentaje de aceptabilidad De 99 a 100: 01 puntos De 90 a 98.99: 0.5 puntos
G. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
<u>Evaluación:</u> Se considerará la mejora en el uso de materias primas, para el procesamiento de los alimentos. <u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación de certificación o constancia que autorice o verifique la producción de alimentos que utilicen entre sus componentes alimentos orgánicos. Importante	(Máximo 10 puntos) Presenta autorización para la fabricación de alimentos orgánicos. 10 puntos



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN

PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

FACTORES DE EVALUACIÓN	60 puntos
<i>De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.</i> <i>En este factor se pueden incluir mejoras a las especificaciones técnicas o también aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como productos con insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; materia prima procedente de recursos gestionados de manera sostenible; productos orgánicos; embalaje reciclable o libre de PVC, entre otros</i>	
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹

Importante

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



¹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

