



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LA RACION PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

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 Pucyura.

1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN POR SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LA ATENCIÓN AL PROGRAMA VASO DE LECHE PERÍODO 2023.

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.**

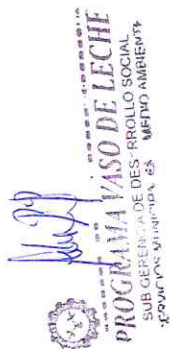
Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día, el cual contiene valores nutricionales mínimos, cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener dicha ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.

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-





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



2002-SA/DM debe encontrarse entre 60 y 68 % para el caso de los carbohidratos, 20 y 25% para la grasa y 12 y 15% para la proteína.

f) **Macronutrientes.**

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

g) **Micronutrientes.**

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

h) **Fortificación**

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

i) **Leche evaporada.**

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

2. FINALIDAD 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 Pucyura 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 por miembros del programa vaso de leche y por votación se eligieron los productos para la atención del periodo 2023.

- Leche evaporada entera de 400 g a más
- Mezcla de harinas extruidas de maca, avena, soya, kiwicha y plátano azucarado fortificado con vitaminas y minerales
- Hojuela de kiwicha, avena, maca y quinua precocida 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 Pucyura, con la finalidad de contribuir a mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios del PVL.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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.

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 del distrito de Pucyura.

6.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios a ser atendidos es de **190 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 **278 días**.

6.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LOS BIENES

6.2.1 ÍTEM 1 PAQUETE: PRODUCTO 1: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS

a) DEFINICIÓN

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

b) ORIGEN

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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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

c) REQUISITOS

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:

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

REQUISITOS FISICO - QUÍMICOS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN
Grasa de leche (g/100g)	Mínimo 6.5
Sólidos totales de leche (g/100g)	Mínimo 23.0
Sólidos no grasos (g/100g)*	Mínimo 16.5
Proteína de leche (g/100g)	Mínimo 6.0

(*) Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la grasa.

Fuente: D.S. N° 004-2022/MINAGRI "Modificatoria del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI"

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Se muestran después de la incubación de la muestra.

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

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

Ensayo	n	m	c	Método de ensayo
Aerobios mesófilos (ufc/ml)	5	100	0	FIL – IDF 100 B AOAC989.10 y/o ISO 4833:2003

Dónde:

n = Número de envase muestreados.

m = Criterio Microbiológico que separa buena calidad defectuosa.

C = Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número, el lote es rechazado





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



La leche evaporada debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el ministerio de salud, según lo siguiente:

Ensayo	n	c	Aceptación	Rechazo
Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: DS. 007-2017-MINAGRI

Esterilidad comercial: el producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial, entendida como: Condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismo capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

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, color, apariencia pH, el producto se considerara "No estéril comercialmente".

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 alimentario, en el manual de bacteriología analítica BAM de la administración de alimentos y drogas FDA o por la Asociación Americana de salud pública APHA o por normas internacionales.

d) CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

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

e) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PRODUCTO: Leche Evaporada Entera	CARACTERÍSTICAS
CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
1.-Requisitos Fisicoquímicos	
Energía	Min. 122 Kcal
Proteínas	Mín. 6.00 (g/100g)
Grasa	Mín. 6.50 (g/100g)
Carbohidratos	La diferencia

Podrán contener, vitaminas A, C y D.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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

f) ENVASE Y ROTULADO

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

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

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

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

La leche en Tarro debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresadas cualitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Nombre y dirección del fabricante, Número y Registro Sanitario
- Condiciones de conservación
- Datos de producción, vencimiento, código o clave de lote
- Valor nutricional por 100 g de producto,
- Peso neto

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

g) VIDA ÚTIL

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil mínimo de 6 meses, contabilizados a partir de la entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe ser congruente con el registro sanitario.

h) CONDICIONES DE ENTREGA

La presentación del Producto será en presentaciones de 24 o 48 unidades en planchas o cajas que garanticen la inocuidad y la integridad del envase y por ende el producto que estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de abolladuras y/o daños de latas, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.



PROGRAMA VASO DE LECHE
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
REGIÓN MINISTRO DE ECONOMÍA Y FINANZAS



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de entrega del producto a cuenta del proveedor.

i) CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

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

- a) La certificación del producto, será emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma.
- b) Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Físicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.
- c) Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso 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, Microbiológico y Organoléptico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

j) TRANSPORTE

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

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

6.2.1.1 ÍTEM 1 PAQUETE: PRODUCTO 2: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE MACA, AVENA, SOYA, KIWICHA Y PLATANO AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



a) Descripción física:

Es un alimento cocido en polvo de reconstitución instantánea, que contiene una mezcla de cereales y semillas (maca, avena, soya, kiwicha, plátano), todas ellas cocidas y gelatinizadas plenamente mediante el proceso de extrusión a la que se le adiciona azúcar, 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 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) 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.

c) REQUISITOS

c.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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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 11.00 %
Grasa	Mínimo 4.8 %
Carbohidratos	La diferencia
Fibra	Máximo 0.5%
Cenizas	Máximo 3.0%
Energía (Kcal)	Mínimo 351.3

De implicancia Sanitaria

Criterio	Parámetro
Humedad	Máximo 5.0 %
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”

RM. 451	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	---

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

d) CARACTERÍSTICAS

d.1 Ingredientes principales:

- Maca
- Avena
- Soya
- Kiwicha
- Plátano

Insumos:

- Azúcar





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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

d.2 Composición en 100 g de producto

COMPONENTES	%
Maca	10.00%
Avena	44.00%
Soya	5.62%
Kiwicha	15.00%
Platano	10.00 %
Azúcar	10.00 %
Fosfato Tricálcico	5.09%
Premix vitamínica	0.29%
TOTAL	100%

e) Forma de consumo y consumidores potenciales:

Se presenta en forma de harina extruida. Preparación del producto deberá diluirse: 41.67 g de Harina extruida y 51.25 g de leche evaporada en 157.08 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.

f) ENVASE Y ROTULADO

f.1 Envase Primario/Bolsa:

El envase interior deberá ser bolsa de polietileno biodegradable o no de baja o alta densidad. El espesor de la lámina deberá ser de 2 milésimas de pulgada como mínimo. No deberá permitir la visualización del producto.

El peso neto de cada bolsa será de **1Kg**.

f.2 Envase Secundario/Saco:

El envase exterior deberá ser saco de polipropileno laminado blanco o transparente sellado herméticamente al calor o cocido con hilo pavilo.

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

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

- Nombre de la Municipalidad.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



- 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
- 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.

f.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.

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

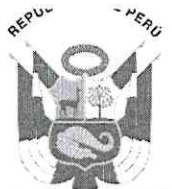




MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



- 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.

g) VIDA ÚTIL

El producto ofertado deberá tener un periodo de vida útil no menor a 08 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.

h) 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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



o Informe de Ensayo Fisicoquímico y Microbiológico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

i) 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.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



6.2.1.2 ÍTEM 2 – PRODUCTO 2: HOJUELA DE KIWICHA, AVENA, MACA Y QUINUA PRECOCIDA 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 kiwicha, avena, maca y quinua; todos ellos sometidos al proceso de precocción y laminado. 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 base de cereales y otros destinados a Programas Sociales, lo que deberá ser acreditado por los postores.

b) 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.

c) REQUISITOS

c.1 REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:


PUCYURA



MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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 12.5 %
Grasa	Mínimo 4.4 %
Carbohidratos	La diferencia
Fibra	Mínimo 1.6%
Cenizas	Mínimo 1.8%
Energía (Kcal)	Mínimo 329.4

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	10^5	10^4
Levaduras	5	3	5	2	10^3	10^4
<i>Salmonella</i> (25g)	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"

d) CARACTERÍSTICAS

d.1 Ingredientes principales:

• Kiwicha





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



- Avena
- Maca
- Quinua

Insumos:

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

d.2 Composición en 100 g de producto

COMPONENTES	%
Kiwicha	15.00%
Avena	59.84%
Maca	5.00%
Quinua	15.00%
Fosfato Tricálcico	4.88%
Premix vitamínica	0.28%
TOTAL	100%

e) Forma de consumo y consumidores potenciales:

Se presenta en forma de hojuelas de cereales. Preparación del producto será de la combinación de 53.48 g de Leche Evaporada Entera y 43.48 g de hojuela más 153.04 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.

f) ENVASE Y ROTULADO

f.1 Envase Primario/Bolsa:

El envase interior deberá ser bolsa de polietileno biodegradable o no de baja o alta. El espesor de la lámina deberá ser de 2 milésimas de pulgada como mínimo. No deberá permitir la visualización del producto.

El peso neto de cada bolsa será de **1 Kg.**

f.2 Envase Secundario/Saco:

El envase exterior deberá ser saco de polipropileno laminado blanco o transparente sellado herméticamente al calor o cocido con hilo pavilo.

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

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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



- 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
- 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.

f.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.

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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



- 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.

g) VIDA ÚTIL

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 08 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.

h) 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 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.

[Handwritten signature]



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



i) 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.

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.

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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

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

Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - μ g	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 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 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE MACA, AVENA, SOYA, KIWICHA Y PLÁTANO AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES

PRODUCTO	CANTIDAD (g)
Leche evaporada entera de 400 g a más	51.25
Mezcla de harinas extruidas de maca, avena, soya, kiwicha y plátano azucarado fortificado con vitaminas y minerales	41.67
TOTAL	92.92





MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



Nº	ALIMENTO	CANT. (g)	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEÍNA	
			Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)
1	Leche evaporada entera de 400 g a más	51.25	5.1	20.3	3.3	30.0	3.1	12.3
2	Mezcla de harinas extruidas de maca, avena, soya, kiwicha y plátano azucarado fortificado con vitaminas y minerales	41.67	27.5	110.2	2.0	17.8	4.6	18.4
TOTAL (Gramos)		92.92	32.6	130.5	5.3	47.8	7.7	30.7

Energía Total (Kcal)	208.9	130.5	47.8	30.7
Distribución Energética		62.4%	22.9%	14.7%
Requisitos RM. 711-2002-SA/DM		60-68%	20-25%	12-15%

Características de la ración diaria por beneficiario: 41.67 g de Harina con 51.25 g de leche evaporada.

- CUMPLIMIENTO:**

En el cuadro precedente se verifica el cumplimiento de las 207 Kcal, valores nutricionales y distribución energética de la ración.

6.3.2 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 HOJUELA DE KIWICHA, AVENA, MACA Y QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

PRODUCTO	CANTIDAD (g)
Leche evaporada entera de 400 g a más	53.48
Hojuela de kiwicha, avena, maca y quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales	43.48
TOTAL	96.96

Nº	ALIMENTO	CANT. (g)	CARBOHIDRATO		GRASA		PROTEÍNA	
			Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)	Peso (g)	Energía (Kcal)
1	Leche evaporada entera de 400 g a más	53.48	5.3	21.2	3.5	31.3	3.2	12.8
2	Hojuela de kiwicha, avena, maca y quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales	43.48	26.1	104.4	1.9	17.1	5.4	21.7
TOTAL (Gramos)		96.96	31.4	125.6	5.4	48.4	8.6	34.6



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



Energía Total (Kcal)	208.5	125.6	48.4	34.6
Distribución Energética		60.2%	23.2%	16.6%
Requisitos RM. 711-2002-SA/DM		60-68%	20-25%	12-15%

Características de la ración diaria por beneficiario: 43.48 g de Hojuela con 53.48 g de leche evaporada.

- **CUMPLIMIENTO:**

En el cuadro precedente se verifica el cumplimiento de las 207 Kcal, valores nutricionales y distribución energética de la ración.

6.3.3 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: 278 días

Número de beneficiarios: 190 beneficiarios

Número de latas de leche mensual: 3 latas/beneficiario de forma mensual (durante 12 meses)

Número de bolsas de harina: 01 Bolsa/Beneficiario (Bolsa x 1 Kg) de forma mensual (por 6 meses)

Número de bolsas de hojuela: 01 Bolsa/Beneficiario (Bolsa x 1 Kg gramos) de forma mensual (6 meses)

6.4 DOCUMENTOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS

6.4.1 ÍTEM 1 PAQUETE: PRODUCTO 1: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MÁS

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

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

Importante

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

- b) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

Importante

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

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

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

En caso que el postor sea distribuidor o comercializador 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.

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.

- d) 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.

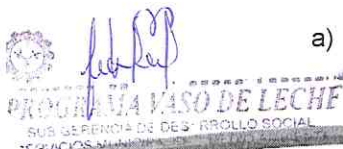
Importante:

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

6.4.2 ÍTEM 1 PAQUETE: PRODUCTO 2: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE MACA, AVENA, SOYA, KIWICHA Y PLATANO AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES; PRODUCTO 3: HOJUELA DE KIWICHA, AVENA, MACA Y QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

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

- a) 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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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 que acredite la composición cualitativa de ingredientes básicos.

- 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.

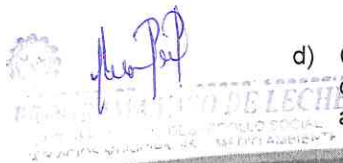
- c) Copia del Certificado Técnico Productivo de Planta de carácter oficial y vigente, emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, que acredite que la empresa fabricante del producto ofertado cumple con el proceso productivo establecido en la Resolución Ministerial 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 de 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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Para ello deberá presentar la constancia o resolución que aprueban dichas actividades.

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

En caso que el postor sea distribuidor o comercializador 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.

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.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



6.5 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

ÍTEM PAQUETE	PRODUCTOS	CANTIDADES
1	Leche Evaporada Entera de 400 g a más	6,840.00 TARROS
	Mezcla de harinas extruidas de maca, avena, soya, kiwicha y plátano azucarado fortificado con vitaminas y minerales	1,140.00 Kg.
	Hojuela de kiwicha, avena, maca y quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales	1,140.00 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 encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

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

7. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

7.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

ÍTEM 1 PAQUETE: PRODUCTO 1: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GRAMOS A MAS; PRODUCTO 2: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE MACA, AVENA, SOYA, KIWICHA Y PLATANO AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES; PRODUCTO 3: HOJUELA DE KIWICHA, AVENA, MACA Y QUINUA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 150,000.00 (ciento 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.

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/. 12,000.00 (doce mil 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.

Para el caso de la leche Se consideran bienes similares a todas las leches evaporadas enteras.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



Para el caso de la Harina. Se consideran bienes similares a las harinas extruidas y sus mezclas 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; todas ellas comprendidas dentro de línea de productos precocidos que requieren cocción.

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 aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	
No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	10% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

7.4 OTRAS CONSIDERACIONES

7.4.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

ENTREGA N°	PLAZO DE ENTREGA	PRODUCTO	CANTIDAD	PRODUCTO	CANTIDAD (UNIDAD)
			KILOS		
1° ENTREGA (Enero – Marzo)	5 días calendarios contados a partir de la firma del contrato	Mezcla de harinas extruidas de maca, avena, soya, kiwicha y plátano azucarado fortificado con vitaminas y minerales	570.0	Leche evaporada entera de 400g a mas	1,710.00
2° ENTREGA (Abril – Junio)	5 días calendarios contados a partir de la notificación de la orden de compra	Hojuela de kiwicha, avena, maca y quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales	570.0	Leche evaporada entera de 400g a mas	1,710.00



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



3° ENTREGA (julio – Setiembre)	5 días calendarios contados a partir de la notificación de la orden de compra	Mezcla de harinas extruidas de maca, avena, soya, kiwicha y plátano azucarado fortificado con vitaminas y minerales	570.0	Leche evaporada entera de 400g a mas	1,710.00
4° ENTREGA (Octubre – Diciembre)	5 días calendarios contados a partir de la notificación de la orden de compra	Hojuela de kiwicha, avena, maca y quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales	570.0	Leche evaporada entera de 400g a mas	1,710.00
Total, harina (kilos)			1,140.00	Total, leche (tarros)	6,840.00
Total, hojuela (kilos)			1,140.00		

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 realizará 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

Pucyura



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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 PAQUETE	PRODUCTOS	CANTIDADES
1	Leche Evaporada Entera de 400 g a más	6,840.00 TARROS
	Mezcla de harinas extruidas de maca, avena, soya, kiwicha y plátano azucarado fortificado con vitaminas y minerales	1,140.00 Kg.
	Hojuela de kiwicha, avena, maca y quinua precocida fortificada con vitaminas y minerales	1,140.00 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

Sub Gerente de Desarrollo Social
Gerencia Municipal de Medio Ambiente



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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

7.8 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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



7.11 NORMATIVA ESPECIFICA

- 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"
- 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)".





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



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 52 puntos

Importante para la Entidad

En vista que el objeto de la convocatoria es el suministro de insumos para el Programa del Vaso de Leche, se consideran los siguientes factores de evaluación previstos en el artículo 4 de la Ley N° 27470 y cuya omisión constituye un vicio de nulidad:

Puntaje: Hasta 48 puntos

ITEM I PAQUETE: HARINA EXTRUIDA; HOJUELA Y LECHE

FACTORES DE EVALUACIÓN	48 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.	LECHE Mayor de 6%: 05 puntos Harina Parámetro N° 1 PROTEINA Mayor de 11.00%: 05 puntos Hojuela Parámetro N° 1 PROTEINA Mayor de 12.50%: 05 puntos
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



FACTORES DE EVALUACIÓN	48 puntos
Evaluación: Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitario de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas. Y las condiciones de almacenamiento de los distribuidores y/o comercializadores Se evaluará las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento donde se fabrica el producto ofertado Acreditación: Se acreditará con el certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura e higiénico sanitaria de planta de carácter oficial, emitido por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción del producto ofertado.	LECHE De 99 a 100: 05 puntos De 90 a 98.99: 01 puntos HARINA De 99 a 100: 05 puntos De 90 a 98.99: 01 puntos HOJUELA De 99 a 100: 05 puntos De 90 a 98.99: 01 puntos
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	
Evaluación: 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. Acreditación: Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.	LECHE De 94 a 100: 05 puntos De 90 a 93.99: 01 puntos Harina De 94 a 100: 05 puntos De 90 a 93.99: 01 puntos Hojuela De 94 a 100: 05 puntos De 90 a 93.99: 01 puntos
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	
Evaluación: Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados. Acreditación: 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.	LECHE Porcentaje de aceptabilidad De 99 a 100: 01 puntos De 90 a 98.99: 0.5 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



Pucyura

"Ununchis Rayku"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUCYURA

ANTA 2023-2026

"Ununchis Rayku"



ANEXO N° 04

PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- La prueba de aceptabilidad se ejecutará [Indicar fecha, hora y lugar]
La prueba se realiza durante el periodo comprendido desde la integración de las Bases y hasta un día antes de la presentación de ofertas.
- Los participantes deberán solicitar mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, indicando la Certificadora contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba. El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios de la provincia y/o distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.
- Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- Considerando que los degustantes serán en su mayoría menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes. El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (representante de la certificadora, representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta invalidará la prueba.
- Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes al momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

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

Por lo tanto, solicito se traslade el requerimiento de forma inmediata al área correspondiente para la inclusión de estos factores en la etapa de elaboración de las bases, por ser solicitud expresa del área usuaria en base a los requerimientos mínimos solicitados.

Es cuanto informo a Ud. Para su conocimiento y fines consiguientes.
Atentamente;