

FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (BIENES)

1. DATOS GENERALES							
1.1 FECHA DE EMISIÓN DEL FORMATO	6/03/2024						
1.2 ÁREA USUARIA	DEPARTAMENTO DE ASUNTOS SOCIALES Y COMUNALES / PROGRAMA VASO DE LECHE						
1.3 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, HARINA DE QUINUA, ALMIDON DE MACA, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO Y CANELA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA EL PVL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE EL CARMEN DE LA FRONTERA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2024						
1.4 ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA A LA	-						
1.5 N° DE REFERENCIA DEL	5						
1.6 PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA	Código						-
	Documento que declaró la viabilidad						-
2. INFORMACIÓN SOBRE EL REQUERIMIENTO							
2.1 DATOS DEL REQUERIMIENTO	Documento de requerimiento	INFORME N° 034-2024-MDCF-DASC /JSA INFORME N° 007-2024-MDCF-S/PVL			Fecha de recepción	6/02/2024	
2.2 MODIFICACIONES EFECTUADAS AL REQUERIMIENTO POR PARTE DEL ÁREA USUARIA	Fecha de la segunda versión		De oficio		Con motivo de observaciones		
	Fecha de la tercera versión		De oficio		Con motivo de observaciones		
2.3 SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN INCLUIRÁ PAQUETE(S)	SI				NO	X	
	De ser afirmativa la respuesta, detallar el sustento técnico del área usuaria o el órgano encargado de las contrataciones, según el caso.						
2.4 SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN SE EFECTUARÁ POR ITEMS	SI				NO	X	
2.5 SEÑALAR SI SE HA LLEVADO A CABO UN PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN	SI				NO	X	
	Documento de aprobación de la estandarización					Fecha de aprobación	
2.6 SEÑALAR SI EL BIEN OBJETO DE LA CONTRATACIÓN HA SIDO HOMOLOGADO	SI				NO	X	
	N° de Resolución que aprobó la Ficha de Homologación					Fecha de inicio de vigencia	
2.7 REQUERIMIENTO	Lo indicado se visualiza en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases.						
2.8 OBSERVACIONES AL REQUERIMIENTO							
N° Item	Cantidad total de observaciones	Cantidad de observaciones formuladas por el OEC	Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de observaciones formuladas por los proveedores	Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento	Fecha de remisión de la comunicación
<i>Consignar una síntesis de las observaciones</i>							
2.9 RESPUESTA DEL ÁREA USUARIA							
N° Item	Cantidad total de respuestas a las observaciones	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por el OEC	Comunicación de respuesta del área usuaria	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por los proveedores	Comunicación de respuesta del área usuaria	Fecha de remisión de la comunicación
<i>Consignar una síntesis de las respuestas a las observaciones</i>							
2.10 AJUSTES QUE SE REALIZARON AL REQUERIMIENTO	N° Item	Ajustes realizados al requerimiento					
3. INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO							
3.1 FECHA DE INICIO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO	6/02/2024	FECHA DE CULMINACIÓN DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO	21/02/2024				
3.2 PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI	X	NO				
<i>De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.</i>							
3.3 PLURALIDAD DE MARCAS QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI				NO	X	
<i>No corresponde al ser Combustible</i>							
3.4 POSIBILIDAD DE DISTRIBUIR LA BUENA PRO	SI				NO	X	
<i>En caso de existir la posibilidad de distribuir la buena pro, sustentar.</i>							
3.5 SOBRE LA INFORMACIÓN QUE PUEDA UTILIZARSE PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS FACTORES DE EVALUACIÓN	SI				NO	X	
<i>En caso de obtenerse información que se puede utilizar para determinar los factores de evaluación, detallarla.</i>							
3.6 SOBRE OTROS ASPECTOS NECESARIOS QUE TENGAN INCIDENCIA EN LA EFICIENCIA DE LA CONTRATACIÓN	SI				NO	X	
<i>En caso de obtenerse información de otros aspectos que tengan incidencia en la eficiencia de la contratación, detallarla.</i>							
4							
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES							



Chulucanas, 06 de febrero del 2024

OFICIO N° 288-2024/GRP-DRSP/DSRMH-430020131

A : Lic. Ismael Huayama Neyra
Alcalde de la Municipalidad distrital El Carmen de la Frontera

ASUNTO : Revisión y Validación de Formulación de Ración del Programa Vaso de Leche

REFERENCIA: OFICIO N° 025-2024-MDCF/ALC

Por el presente es grato dirigirme a usted, para expresarle mis cordiales saludos y así mismo manifestarle, que, según documento de la referencia, se emite la opinión técnica de la Ración del Programa Vaso de Leche para los beneficiarios del Distrito de El Carmen de la Frontera, según formulación teórica.

1. Leche evaporada entera (50.00 g)
2. Hojuelas pre cocidas: de avena cruda (12.00 g), quinua, harina (5.00 maíz blanco precocida harina de (chochoca), (8.00g), trigo hojuela de (chaque), (11g), canela molida (0.50g), maca almidón (7.00g) fortificado con vitaminas y minerales (2,24 g)

La ración teórica cumple con los parámetros de los valores nutricionales mínimo tal como lo establece la RM 711-2002-SAD/DM.

A través de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable la presente Ración queda VALIDADA, para el año Fiscal 2024



Sin otro particular, me despido de usted

Atentamente



WAFLE
YJCHFTG/NMYV/
24/01/2024
430020138
C.C. Archivo



DIRECCION SUB REGIONAL DE SALUD
MORROPON - HUANCABAMBA
Med. Yoel José Julca Chamba
C.M.P. 876946
DIRECTOR

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CARMEN DE LA FRONTERA

VALORES NUTRICIONALES DE LA RACIÓN 50gr DE LECHE EVAPORADA ENTERA + 45.74gr. HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, HARINA DE QUINUA, ALMIDON DE MACA, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO Y CANELA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

PROCESO AÑO 2024

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas		
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal	
A	7	Avena, hojuela	12.00	7.39	29.57	0.48	4.32	1.60	6.38
A	58	Quinoa, harina de	5.00	2.90	11.58	0.30	2.70	0.62	2.48
A	103	Maíz blanco precocido, harina de (chochoca)	8.00	5.27	21.09	0.42	3.74	0.54	2.18
A	158	Trigo, hojuela de (chaque)	11.00	7.72	30.89	0.28	2.48	1.10	4.40
G	7	Leche evaporada entera	50.00	4.60	18.40	3.25	29.25	3.00	12.00
L	20	Canela molida	0.50	0.13	0.51	0.02	0.14	0.02	0.08
U	14	Maca, almidón	7.00	5.61	22.43	0.08	0.76	0.43	1.71
		Mix de vitamina y minerales	2.24						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	95.74	33.62	134.46	4.82	43.39	7.31	29.23
Energía total (kcal)	207.08	134.46		43.39		29.23	
Distribución energética		64.93%		20.95%		14.11%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM y el D.S N° 004-2022-MIDAGRI

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017


Sofia Carrasco de Gamarra
NUTRICIONISTA
CNP 0610

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE: AVENA, TRIGO, HARINA DE QUINUA, ALMIDÓN DE MACA, HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO Y CANELA EN POLVO; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

1. DEFINICIÓN:

Es un producto pre cocido, resultante de la combinación de Enriquecido con Vitaminas, Minerales y preservantes permitidos por el Codex Alimentarios.

Los insumos, previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, a los que se agregan, fortificantes y aditivos permitidos en el Codex Alimentarios. Esta mezcla de cereales para ser consumidas requiere de un proceso de cocción completa.

Dadas las características del proceso productivo, el alimento brindado deberá ser de buen sabor y calidad.

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 (Resolución Ministerial N.º 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA). El tiempo de cocción que se requiere para un producto precocido no debe ser superior a los 5 minutos como máximo con el fin de mantener sus propiedades nutricionales y evitar la degradación de las vitaminas y minerales al momento de la cocción.

- Las materias primas y los insumos deben ser preferentemente de origen local, Regional o nacional.
- Las proteínas de origen animal y vegetal pueden utilizarse para consumo humano, siempre que sean las establecidas por el Codex.
- Las tecnologías empleadas para la elaboración del alimento serán procesos para que logren obtener:
- El alimento debe pasar por un proceso de tostado y vaporizado el cual mejora el tiempo de cocción evitando la pérdida del contenido de micronutrientes al momento de la ebullición será verificado en el certificado de inspección técnico productivo oficial emitido por un laboratorio acreditado por INACAL.
- Deben ser elaborados en forma tal que se eliminen sustancias que puedan reducir la digestibilidad de las proteínas e interacciones con otros nutrientes.
- Todos los procedimientos de elaboración se deben llevar a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.


Sofia Carrasco de Gamarra
NUTRICIONISTA
CNP 0610

- Todos los insumos declarados en la formulación deben ser identificables y verificables para su control por el personal de DIGESA, CENAN, INACAL, Organismos de Certificación y/o Inspección Acreditados por INACAL y por las Autoridades Sanitarias competentes, durante la etapa contractual.

a. Tiempo de vida útil:

El producto deberá ser procesado específicamente para cada entrega que garantice una vida útil mínima de tres (03) meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes de la entidad, para asegurar la vida útil declarada por el fabricante o distribuidor en el registro sanitario deberá ser acreditada con la presentación del certificado de estudio o informe de vida útil emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL.

b. Prohibiciones específicas:

- El producto y sus componentes no deberán ser tratados con radiaciones ionizantes.
- No contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas.
- Se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans).
- No usar insumos destinados a la alimentación animal.
- No se debe utilizar torta de soya.
- No se debe utilizar edulcorantes artificiales
- Otros que se encuentren contemplados en el CODEX ALIMENTARIUS

2. REQUISITOS NUTRICIONALES:

a. Requisitos Organolépticos:

Sabor	Agradable, característico.
Color	Característico al cereal, blanco cremoso y no presenta cambios después de su preparación.
Olor	Característico, libre de olor a agrio, rancio, mohoso.
Consistencia y Aspecto	Mezcla homogénea en harinas polvorizadas, libre de materias extrañas, insectos, ácaros.

b. Requisitos Micronutrientes en 100gr:

Vitaminas	En 45.74 gr.	En 100gr.
Vitamina A – µg de retinol	Min. 425	929.16
Vitamina C – mg	Min. 41.5	90.73
Tiamina B ₁ – mg	Min. 0.45	0.98
Riboflavina – mg	Min. 0.49	1.07
Vitamina B ₆ – mg	Min. 0.60	1.31
Vitamina B ₁₂ – mg	Min. 0.46	1.01
Niacina – mg	Min. 5.85	12.79
Ácido Fólico – µg	Min. 41.25	90.18


Sofia Carrasco de Gamarra
 NUTRICIONISTA
 CNP 0610

Minerales	En 45.74gr.	En 100gr.
Hierro – mg	Min. 10.00	21.86
Yodo – µg	Min. 42.00	91.82
Calcio – mg	Min 465.00	1,016.62
Fosforo – mg	Min 390.00	852.65
Zinc – mg	Min 6.00	13.12

c. Características Física Químicas en 100gr:

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g/100 de hojuelas)	Mínimo: 9.42 gramos
Grasa (g/100 de hojuelas)	Mínimo: 3.43 gramos
Carbohidratos (g/100 de hojuelas)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal/100 de hojuelas)	Mínimo: 322.32 kcal
Humedad (g/100 de hojuelas)	Máximo: 12
Fibra (g/100 de hojuelas)	Mínimo: 1.60
Acidez (ex. en ácido sulfúrico)	Máximo: 0.20

d. Requisitos Microbiológicos:

Agentes Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos viables (UFC/ml)	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes (NMP/g)	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus cereus (UFC/g)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos (UFC/g)	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras (UFC/g)	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella /25g	10	2	5	0	0	-

Fuente: Resolución Ministerial N° 451 – 2006 MINSA (Norma sanitarias para Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros destinados a programas sociales de Alimentación)

Donde:

- **n:** Número de unidades de muestreo a analizar.
- **c:** Máxima cantidad de unidades de muestreo en las que se puede obtener un resultado en el rango de calidad marginalmente aceptable.
- **m:** Delimita una cantidad satisfactoria ($\leq m$) de un marginalmente aceptable ($> m$ y $\leq M$).
- **M:** Recuentos superiores a este valor son inaceptables y si al menos en una unidad se obtiene un resultado superior a M el lote es rechazado.

Los requerimientos nutricionales se acreditarán con la presentación del certificado de calidad que contiene los aspectos físico químico microbiológico y organoléptico del producto a nombre del fabricante y/o postor emitido por un laboratorio acreditado por INACAL, declaración jurada de Micronutrientes junto con las fichas técnicas de los fortificantes utilizados.


Sofia Carrasco de Gamarra
NUTRICIONISTA
CNP 0610

FORMA DE PREPARACION DE LAS HOJUELAS PRECOCIDAS DE: AVENA, TRIGO, HARINA DE QUINUA, ALMIDÓN DE MACA, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO Y CANELA EN POLVO; FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

PREPARACIÓN:

- Diluir la bolsa de 01 kilogramos de las hojuelas precocidas de avena, trigo, harina de quinua, almidón de maca, harina precocida de maíz blanco y canela en polvo fortificadas con vitaminas y minerales en 03 litros de agua fría, revolviendo constantemente para que se diluya bien y no haya grumos.
- En una olla poner hervir 07 litros de agua, cuando rompa el hervor se le agregará las hojuelas diluidas en los 03 litros de agua fría, cocinar a fuego lento por tiempo de 05 o 06 minutos, se retira del fuego y se le agregará la leche evaporada entera lata de 410 gramos de programa social, se deja enfriar y se repartirá a los beneficiarios.
- La bolsa de 01 kilogramos de las hojuelas mencionadas es para 21.86 Raciones, la lata de leche evaporada entera de 410 gramos es para 08 raciones.

1. REGISTRO SANITARIO:

El producto deberá contar con el correspondientes Registro Sanitario otorgado por la DIGESA, por tratarse de un producto industrializado. Por lo que deberá presentarse Copia de Registro Sanitario del producto ofertado, el cual deberá estar a nombre del titular y/o fabricante expedido por DIGESA vigente, de conformidad con los Art. 104° y 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Cabe precisar que lo relevante es que el producto ofertado por los postores cuente con registro sanitario, independientemente de quien sea su titular, por lo que, en el caso de un consorcio, el registro sanitario podría estar inclusive a nombre de un tercero que no es miembro del consorcio. Debe exponer el nombre del producto, nombre del fabricante y/o titular, los materiales de los envases. Debe contar con el código del registro asignado al producto ofertado.

Para el caso de registros sanitarios tramitados y obtenidos ante la VUCE incluso si la denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en las Bases, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado en las Bases.

2. LINEA DE PRODUCCIÓN:

La línea de productos Crudos y Pre cocidos que requieren cocción como hojuelas, otros similares, en total correspondencia con la "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas



Sofía Carrasco de Gamarrá
NUTRICIONISTA
CNP 0610

Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N 451-2006-MINSA.

3. CERTIFICACIÓN:

a. Obligatoria:

- Los Certificados deben identificar claramente los lotes.
- En cada remesa el proveedor deberá adjuntar los certificados que correspondan al lote entregado que incluyen análisis, fisicoquímicos, organolépticos microbiológico. Además, deberá adjuntar la declaración jurada de componentes nacionales para el rendimiento de informe a la contraloría.
- El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S – 4, LCA 0.25 plan de muestreo simple normal.

4. ENVASE:

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y NTP 209.652.2006 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional en lo que corresponde.

a. Envase Inmediato o Bolsa:

- El envase interior debe ser bolsa de polietileno biodegradable min. 2.5 milésimas de pulgada de grosor, herméticamente selladas al calor con adecuado vacío que lo protejan y aseguren su conservación, cuyo uso deberá estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto. No deberá permitir la visualización del producto para evitar la reacción con los rayos solares.
- El producto terminado deberá estar envasadas en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, por tanto, el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables.
- El peso neto por cada bolsa será de 1 Kg.



Sofia Carrasco de Gamarra
NUTRICIONISTA
CNP 0610

b. Envase Mediato o Saco:

Sacos de polipropileno revestidos de polietileno blanco lechoso cristal u opaco, con una capa de polietileno 5 milésimas de pulgada de espesor, que preserve y proteja al alimento de contaminaciones por agentes externos, resistentes al manipuleo, transporte y almacenamiento. La capacidad del saco será de 30 bolsas y con un peso de neto de 30 kg.

c. Rotulado:

El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo con el Art. 116 ° y 117 ° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y la NTP 209.038:2009.

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

El rótulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara. Slogan alusivo a la lactancia materna.

d. Envasado, Condiciones y Materiales de Envases:

A fin de evitar la contaminación del alimento al contacto con la mano del hombre, se requiere el proceso de envasado automático en el que se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, para evitar el contacto del producto con el personal y así evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria.

Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

- No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides.
- Que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia



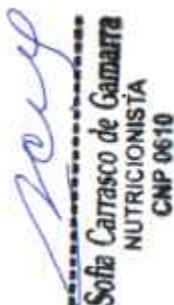
Sofía Carrasco de Gamarra
NUTRICIONISTA
CNP 0610

que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.

- Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso.
- 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 re envasado posterior
- En cumplimiento al D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM el postor debe presentar Certificado de Saneamiento Ambiental (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) en correspondencia a los anexos del D.S. N° 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto y almacenes.

La empresa de Saneamiento deberá estar autorizada por el ministerio de salud por lo que deberá de presentarse constancia o resolución de autorización.

En caso de que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización) 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. Asimismo, en caso de que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de ambientes y desinfección de reservorios de agua) del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de saneamiento ambiental vigente de la planta a nombre del fabricante.



Sofia Carrasco de Gamarrta
NUTRICIONISTA
CNP 0610

- Carta de garantía comercial, el postor deberá otorgar carta de garantía comercial a la entidad mínimo 90 días suscrita por quien ostente la representación legal del postor o en su caso de la persona natural.
- Para el acto contractual deberá requerirse para la firma del contrato la presentación del plan de vigilancia, prevención y control del covid-19 en el trabajo, En cumplimiento a la Resolución Ministerial N°448-2020-MINSA.

5. OTROS:

a. Lugar y Plazo de Entrega:

El bien materia de la presente convocatoria se entregarán en un plazo no mayor de (02) dos días calendario contados desde el día siguiente de la firma del contrato para la primera entrega y las demás entregas de acuerdo al cronograma establecido en el contrato. Para el internamiento de los

productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el distanciamiento mínimo de un 1.5 metros, el uso de mascarillas y el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar la propagación del COVID-19 en cumplimiento del D.S N°103-2020 EF.

b. Condiciones de Entrega:

- El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del proveedor/fabricante, a los Almacenes de la entidad, de acuerdo con el cronograma previamente establecido.
- El producto será puesto en el almacén de la entidad. El proveedor entregara el lote del producto con su respectivo certificado legalizado de análisis de calidad físico-química, organoléptica microbiológico emitido por un laboratorio acreditado por INACAL, a nombre del fabricante del producto por cada lote que ingrese a almacén.
- Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. 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.

c. Conformidad del Suministro:

La conformidad del suministro será emitida por el Área Usuaría quienes verificarán la calidad, cantidad, higiene y cumplimiento de las Condiciones contractuales, conforma a lo indicado en los Artículo 168° Recepción y Conformidad del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

d. Forma de Pago:

El pago se realizará después de efectuado la entrega parcial de los bienes, y a lo establecido en concordancia con el Artículo 171°. “Del pago, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado”.

e. Penalidades:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.



Sofia Carrasco de Gamarra
NUTRICIONISTA
CNP 0610

f. Formalización:

Se formalizará mediante un contrato, el que se realizará una vez se haya consentido la Buena Pro.

g. Responsabilidad del Contratista:

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año, contabilizado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

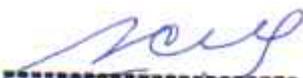
h. Sistema de Contratación:

El sistema de contratación se realizará a **SUMA ALZADA** y de acuerdo al Artículo 35° del Reglamento de la Ley 30225 la contratación se realizará por relación de ítems.

i. Composición Porcentual:

Con el fin de evitar la existencia de ambigüedad en la descripción de los componentes y del producto final, el área usuaria establece que el producto final a adquirir corresponde a una mezcla de: hojuelas y harina.

INSUMO	PORCENTAJE
HOJUELA DE AVENA	26.24 %
HARINA DE QUINUA	10.93 %
HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO	17.49 %
HOJUELA DE TRIGO	24.05 %
CANELA MOLIDA	1.09 %
ALMIDÓN DE MACA	15.30 %
MIX DE VITAMINAS Y MINERALES	4.90 %
TOTAL	100.00 %


Sofia Carrasco de Gamarra
NUTRICIONISTA
CNP 0610