

**PÉDIDO DE COMPRA N°**

000073

UNIDAD EJECUTORA : 008 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CHORRILLOS  
NRO. IDENTIFICACIÓN : 301257

Tipo Uso : Apoyo Social

Dirección Solicitante : SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS SOCIALES  
Entregar a Sr(a) : ARTEAGA DELGADO CECILIA PATRICIA  
Fecha : 12/02/2025  
Actividad Operativa : C0307 ATENCION ALIMENTARIA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-PVL  
Motivo : SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE 2025

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0057	23	051	0115	9002	3999999	5001059

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030771	HOJUELA DE AVENA QUINUA KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 g	2.2.2.3.1.1	349,954.00	UNIDAD



Firmado digitalmente por ARTEAGA  
DELGADO Cecilia Patricia FAU  
20131368152 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 12.02.2025 13:47:51 -05:00

Firma del Solicitante



MUNICIPALIDAD DE CHORRILLOS

LUCIO VIBERTI ESPINOZA ZAMORA  
JEFE DE LA OFICINA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Firma Autorizada

Versión 24.03.00.MCMN


**NRO. IDENTIFICACIÓN : 301257**

Fecha de Solicitud: 11/02/2025

Sustento para la aprobación de modificaciones del CMN, al día hábil siguiente de su presentación (numeral 27.4 del artículo 27): SE SOLICITA LA INCLUSION DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

De ser el caso, indicar el/los año(s) que corresponda(n) realizar la inclusión o exclusión de la programación:

- 11/ La información registrada en el presente Anexo corresponde a campos mínimos y obligatorios que pueden ser ampliados por la Entidad del Sector Público u organización de la entidad.
- 22/ La información registrada en los campos de "exclusión" e "inclusión" considera la cantidad y/o valor acumulado de todos los años de la programación.
- 33/ El campo de "cantidad total" se completa solo en el caso de bienes.
- 44/ La presente información tiene carácter de Declaración Jurada; por lo que, en señal de conformidad y en representación del Área usuaria, se suscribe:

 Municipalidad de  
**Chorrillos**

Firmado digitalmente por ARTEAGA  
DELGADO Cecilia Patricia FAU  
20131368152 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 11.02.2025 11:38:56 -05:00

Firma: Responsable del Área Usuaría

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE**

### **I. ÁREA QUE REQUIERE EL SUMINISTRO**

Subgerencia de Salud y Programas Sociales

### **II. DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de Insumos Alimenticios para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Chorrillos.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
01	Hojuelas de Avena, Quinua y kiwicha Precocidas enriquecidas con vitaminas y minerales	Bolsa x 500g	349,954

### **III. FINALIDAD PÚBLICA:**

La finalidad pública es brindar una ración alimenticia diaria a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presentan un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida que se cumpla con la atención a la población antes mencionada se procederá a entregar la ración a los niños y niñas de 7 a 13 años, adultos mayores, personas afectadas por tuberculosis y personas con discapacidad severa, en situación de pobreza y aquellas consideradas como indigentes, a través de la ingesta de una ración alimenticia que cumpla con los Valores Nutricionales Mínimos de la ración de 207 Kcal, en cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM que aprueba la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche

### **IV. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Adquirir el Insumo Alimentario para una atención proyectada de 12,600 beneficiarios de primera y segunda prioridad del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Chorrillos, mediante la contratación a una persona Natural o jurídica debidamente habilitado y constituido dedicado al suministro de los bienes objeto de adquisición. Asimismo, se está considerando la atención de 266 días para el periodo 2025.

### **V. CARACTERÍSTICA Y CONDICIONES DEL BIEN**

#### **5.1. HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSA x 500 g)**

##### **5.1.1. DEFINICIÓN**

El producto, deberá estar compuesto de la mezcla de avena, quinua, kiwicha, precocidos enriquecido con vitaminas y minerales de tal manera que logren cubrir por ración las exigencias mínimas de micro nutrientes establecidas en las especificaciones técnicas.



### 5.1.2. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

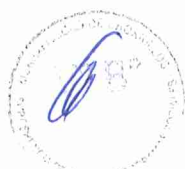
Color : Característico  
Olor : Característico, libre de olores a agrio, rancio o mohoso  
Sabor : Característico  
Aspecto : Característico

### 5.1.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

MACRONUTRIENTES	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína	12.73%	
Grasa	5.89%	
Carbohidratos	La Diferencia	
Energía (Kcal/100 gr Producto)	345.05 Kcal	
Fibra Cruda		3.40%
Materias Extrañas		1.50%
Humedad		12.00%
Saponina (%)	Ausencia	
Acidez (% Exp. Ac. Sulfúrico)		0.20%

### 5.1.4. CONTENIDO EN 100g DE MICRONUTRIENTES

MICRONUTRIENTES EN 100 G (Mínimo)	
Vit. A - ug de retinol	1089.74
Vit. C - mg	106.41
Tiamina - mg	1.15
Riboflavina - mg	1.26
Vit B6 - mg	1.54
Vit. B12 - ug	1.18
Niacina - mg	15.00
Ácido Fólico - ug	105.77
Hierro - mg	25.64
Yodo -ug	107.69
Calcio mg	1192.31
Fosforo - mg	1000.00
Zinc - mg	15.38





### 5.1.5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos Viables (ufc/g)	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes Totales (NMP/g)	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Bacillus Cereus (ufc/g)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos (ufc/g)	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Detección de Salmonella/25g	10	2	5	0	0	...

**Fuente:** Resolución Ministerial N°451-2006-MINSA.

**Dónde:**

**n:** Número de unidades de muestra para examinar

**c:** Número máximo permitido de unidades de muestra entre m y M.

**m:** Límite mínimo aceptable para determinar c.

**M:** Límite máximo permisible para determinar c

### 5.1.6. COMPOSICIÓN PORCENTUAL DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN	MATERIA PRIMA E INSUMO	PORCENTAJE (%)
Hojuela	Avena	49.89
Hojuela	Quinua	13.19
Hojuela	Kiwicha	32.15
Polvo	Fosfato Tricalcico	4.51
Polvo	Mix de Vitaminas y Minerales para el PVL	0.26

### 5.1.7. ENVASE Y ROTULADO

#### 5.1.6.1. ENVASE

**Envase Primario:** El envase interior debe ser bolsa de polietileno de baja densidad y/o bolsa plástica termosellados biodegradable de polietileno oxobiodegradable y/o bolsas de Polipropileno Biorientado (BOPP), el mismo debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. El peso neto por bolsa del producto será de 500 g. con un margen permisible de peso de +/- 1.5%.

**Envases Secundario:** Sacos de polipropileno de primer uso.

#### 5.1.6.2. ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- a. Nombre del Producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- c. Nombre y dirección del fabricante.
- d. Número de Registro Sanitario.
- e. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- f. Código o clave del lote.
- g. Condiciones de conservación.
- h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- i. Programa del Vaso de Leche.
- j. Distribución Gratuita.
- k. Prohibida su venta.
- l. Peso neto.
- m. Producto Peruano.
- n. Indicaciones de su preparación en castellano y gráfico de secuencia de la forma de preparación.

El rotulo 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. La tinta utilizada en la impresión deberá ser la apropiada (no tóxica).

#### 5.1.8. VIDA ÚTIL

El periodo de Vida Útil del producto es de seis (06) meses, contabilizados a partir de la entrega del producto en los almacenes de la Entidad.

#### 5.1.9. CONTROL DE CALIDAD

El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas en cada entrega será acreditado con copia simple de un certificado de conformidad/calidad o certificado de inspección de lote, emitida por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, así mismo tanto el CENAN como DIGESA de acuerdo a sus competencias podrán verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas del insumo alimentario.

En caso de existir controversia entre los resultados emitidos por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, CENAN y/o DIGESA, se procederá a una dirimencia de los parámetros en controversia mediante un análisis de la muestra dirimente custodiada por el organismo de evaluación, de conformidad inscrito ante INACAL que evaluó el lote, por un tercer organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL distinto a los que ya emitieron opinión, el cual será seleccionada inopinadamente por la Municipalidad, los costos que se derive de esta dirimencia será asumidos por el proveedor.



## VI. VALORES NUTRICIONALES

La ración está compuesta por 58.57 gramos de Leche Evaporada Entera con 49.00 gramos de Hojuelas de Avena, Quinua y kiwicha precocidas enriquecidas con vitaminas y minerales, que cumple con los valores nutricionales mínimos establecidos en la RM N°711-2002-SA/DM. Que aprueban la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del vaso de Leche". Tal como se detalla a continuación:

### A. CUADRO DE LOS VALORES NUTRICIONALES MINIMOS DE LA RACIÓN DIARIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

APORTES DE NUTRIENTES EN 100 G DE CADA INSUMO									
CÓDIGO		PRODUCTO	Cantidad	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
G	7	Leche Evaporada Entera	100	10.89	43.57	7.70	69.30	6.30	25.18
A	7	Avena, hojuela cruda	100	71.31	285.42	4.70	42.31	13.70	54.80
A	59	Quina, Hojuelas de	100	62.56	252.34	2.25	67.07	13.86	55.46
A	99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	100	68.00	272.00	8.11	72.96	13.39	53.55
K	2	Azúcar Rubia	100	97.50	390.00	0	0	0	0

APORTES DE NUTRIENTES DE LA RACION ELEGIDA									
CÓDIGO		PRODUCTO	Cantidad	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
G	7	Leche Evaporada Entera	58.57	6.38	25.52	4.51	40.59	3.69	14.75
A	7	Avena, hojuela cruda	23.45	16.72	66.90	1.10	9.88	3.21	12.85
A	59	Quina, Hojuelas de	6.2	3.91	15.65	0.46	4.12	0.86	3.46
A	99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	15.11	10.27	41.11	1.23	11.05	2.02	8.09
K	2	azucar	2.4	2.38	9.52	0.00	0.00	0.00	0.00
		Fosfato Tricalcico	2.12	0	0	0	0	0	0
		PREMIX (minerales y vitaminas)	0.12	0	0	0	0	0	0
Total			107.97	39.67	158.70	7.29	65.64	9.79	39.14
Energía Total			263.5	158.70		65.64		39.14	
Distribución energética				60.23%		24.91%		14.86%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM				60 - 68 %		20 - 25 %		12 - 15 %	





## B. CUADRO DE MICRONUTRIENTES

Aporte en la Ración Elegida	Leche Evaporada	Hojuelas de Quinua, Avena, kiwicha	Hojuelas de Quinua Avena	RM 711-2002-SA/DM
	58.57 g.	47.00 g.	2.40 g.	
Vit. A - ug de Retinol		425.00		425.00
Vit. C - mg		41.50		41.50
Tiamina - mg		0.45		0.45
Riboflavina - mg		0.49		0.49
Vit B6 - mg		0.60		0.60
Vit. B12 - ug		0.46		0.46
Niacina - mg		5.85		5.85
Ácido Fólico - ug		41.25		41.25
Hierro - mg		10.00		10.00
Yodo -ug		42.00		42.00
Calcio mg		465.00		465.00
Fosforo - mg		390.00		390.00
Zinc - mg		6.00		6.00

Asimismo, dicha ración cumple con lo establecido en el artículo 4 de la Ley N°27470, donde se establece que la ración debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser leche en cualquiera de sus formas, y/o enriquecidos lácteos y/o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales (tales como harina de quinua, quiwicha, cebada, arroz, soya y otros productos nacionales).

## VII. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Importante: Considerando que son tres rutas en dos días la cual abarcan 74 centros de acopio, el postor deberá destinar como mínimo un vehículo de transporte por cada ruta. Asimismo, cada vehículo deberá contar con dos (02) personas (estibadores) para descargar y entregar los productos según indicaciones del personal de la Municipalidad considerando que cada entrega de alimentos se realiza en un solo día.

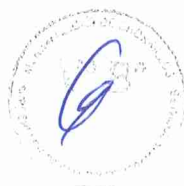
## VIII. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de treinta y dos (32) entregas, de acuerdo con el siguiente cronograma referencial, en concordancia con el expediente de contratación.



**Cuadro 1: Cronograma Referencial Periodo 2025 "HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES"**

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIODICA DEL 2025				
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	HOJUELAS DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA
1	08/05/2025	4,792	Bolsa x 500 G	Unidad
2	15/05/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
3	22/05/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
4	29/05/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
5	05/06/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
6	12/06/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
7	19/06/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
8	26/06/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
9	03/07/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
10	10/07/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
11	17/07/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
12	24/07/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
13	31/07/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
14	07/08/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
15	14/08/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
16	21/08/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
17	28/08/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
18	04/09/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
19	11/09/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
20	18/09/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
21	25/09/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
22	02/10/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
23	09/10/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
24	16/10/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
25	23/10/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
26	30/10/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
27	06/11/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
28	13/11/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
29	20/11/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
30	27/11/2025	8,644	Bolsa x 500 G	Unidad
31	04/12/2025	25,830	Bolsa x 500 G	Unidad
32	11/12/2025	68,656	Bolsa x 500 G	Unidad
TOTAL		349,954	Bolsa x 500 G	Unidad



La entrega de los bienes se realizará según lo establecido en la firma del contrato, según cronograma referencial (Ver Anexo N° 01), a las 09:00 a.m., con una tolerancia de 60 minutos. después se penalizará. (se detalla en el numeral 11: Otras penalidades)

NOTA: Las cantidades presentadas en el cronograma (Anexo 1) son referenciales, las cantidades y fechas finales serán consignadas en el contrato. Asimismo, las cantidades y fechas pueden variar según la necesidad del área usuaria, de acuerdo a su stock, necesidad y espacio de almacenamiento, siendo notificada a la empresa 02 días hábiles de la fecha de entrega.

## IX. LUGAR DE ENTREGA

Los productos alimentarios serán entregados en el almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social debiendo pasar por un control previo (Inspección Sanitaria-Control Organoléptico) a cargo del personal designado por la Gerencia y en presencia del responsable de Almacén Central de la Entidad, así como el responsable de Almacén de Alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social.

ALMACEN DE ALIMENTOS	DIRECCIÓN
Almacén de Alimentos de la Subgerencia de Salud y Programas Sociales	Calle 4 Mz. C Lt. 16 – AA. HH. Virgen del Morro - Chorrillos Av. Fernando Terán N° 829 – Chorrillos

Posteriormente, de recepcionar los bienes, verificando toda la documentación solicitada, y haber pasado el control previo, la empresa ganadora distribuirá los productos en los diferentes puntos de acopio establecidos por la Gerencia de Desarrollo Social señalados en el cuadro N°02 y N°03. La seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

**Cuadro 2: Dirección de Centros de Acopio por Rutas – Día 01**

	RUTA 1		RUTA 2	
	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCIÓN	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCIÓN
DÍA 1	22 DE OCTUBRE	MZ G LT 01 AA. HH 22 DE OCTUBRE	LOMAS DE CALEDONIA	MZ H LT 5 LOMAS DE CALEDONIA
	VILLA ALTA	MZ C LT 07 VILLA ALTA	AA. HH LOS ALAMOS	MZ D LT 4 AA.HH. LOS ALAMOS
	SAN GENARO DE VILLA 1ª ZONA	MZ R LT 06 SAN GENARO DE VILLA	SAN JOSE I	MZ E LT 06 SAN JOSE I
	SAN GENARO DE VILLA II	MZ L1 LT 29 SAN GENARO DE VILLA	AA.HH SAN JOSE II	MZ O LT 5 SAN JOSE II
	SAN GENARO ZONA III	MZ D2 LT 20 SAN GENARO DE VILLA	VILLA MERCEDES	MZ C LT 2 AA. HH VILLA MERCEDES
	HEROES DEL PACIFICO	MZ N LT 12 HEROES DEL PACIFICO	SAN GENARO II	MZ J3 LT 26 SAN GENARO II
	CESAR VALLEJO	MZ B LT 11 CESAR VALLEJO	AA.HH 27 DE JUNIO	MZ B LT 8 AA. HH 27 DE JUNIO
	AA. HH VILLA DEL MAR	MZ D LT 3 VILLA DEL MAR	SEÑOR DE LOS MILAGROS	MZ C LT 09 AA. HH SEÑOR DE LOS MILAGROS
	SAN PEDRO	MZ A LT 22B AA. HH SAN PEDRO	NUEVO AMANECER	MZ G LT 7 NUEVO AMANECER
	INTILLACTA	MZ LL LT 13 INTILLACTA	AMPLIACION ARMATAMBO	MZ 23 LT 02 AMPLIACION ARMATAMBO
	MIGUEL IGLESIAS	MZ B LT 19 MIGUEL IGLESIAS	AUGUSTO MIYASHIRO	MZ D LT 02 AUGUSTO MIYASHIRO
	VIRGEN DEL MORRO	MZ I LT 17 VIRGEN DEL MORRO	AA.HH NUEVO MILENIO	MZ P LT 9 AA. HH NUEVO MILENIO
	JOSE OLAYA II	MZ 6 LT 16 JOSE OLAYA II	HIJOS DE MIYASHIRO	MZ J LT 14 HIJOS DE MIYASHIRO
	INTEGRACION	MZ D3 LT 22 INTEGRACION	PACIFICO DE VILLA	MZ E2 LT 1 PACIFICO DE VILLA

VIÑA DE ATE II	MZ A LT 05 VIÑA DE ATE II	NUEVA CALEDONIA	MZ G LT 23 NUEVA CALEDONIA
JOSE OLAYA I	MZ "F" LT "9" JOSE OLAYA I	LUIS FELIPE DE LAS CASAS	MZ M LT 8 LUIS FELIPE DE LAS CASAS
ARMATAMBO	CALLE CAHUIDE MZ 5 LT 6 ARMATAMBO	ALICIA DE VALDIVIA	MZ A1 LT 06 ALICIA DE VALDIVIA II
VIÑA DE ATE	MZ H LT 5 VIÑA DE ATE	26 DE SETIEMBRE	MZ D LT 1 26 DE SETIEMBRE
VILLA VENTURO	MZ 10 LT 05 VILLA VENTURO	AMPLIACION SAN GENARO	MZ V2 LT 05 AMPLIACION SAN GENARO
SANTA TERESITA DE VILLA	AV. MIRAMAR MZ 4 LT 9 SANTA TERESITA DE VILLA	COLINAS DE VILLA	MZ D LT 1 COLINAS DE VILLA
SANTA TERESA DE CHORRILLOS	MZ 1 LT 03 SANTA TERESA DE CHORRILLOS	VICTOR RAUL HAYA DE LA TORRE	MZ M LT 8 VICTOR RAUL HAYA DE LA TORRE
MARCAVILCA	AV. 12 DE FEBRERO NRO. 631	ALTO PERU	MZ E LT 06 AA. HH ALTO PERU
SANTA TERESA DE VILLA	MZ 13 LT 11 SANTA TERESA DE VILLA	BELLO HORIZONTE	MZ LL LT 11 BELLO HORIZONTE
		AA. HH MONTE CARMELO	MZ L LT 11 MONTE CARMELO
		CHORRILLOS CENTRO II	JUSTO NAVEDA Nº 200
		VILLA MARINA	CALLE STA MERCEDES 169 VILLA MARINA
		AA. HH VILLA NICOLAZA	MZ. B LT. 3 - ASOC. VILLA NICOLAZA

**Cuadro 3: Dirección de Centros de Acopio por Rutas – Día 02**

	RUTA 1	
	Centro de Acopio	DIRECCIÓN
DÍA 2	AA. HH TUPAC AMARU DE VILLA II	AV 24 DE OCTUBRE MZ E8 LT 10 TUPAC AMARU DE VILLA
	DELICIAS DE VILLA I	CORDILLERA CENTRAL MZ. B2 LT. 10 DELICIAS DE VILLA
	AA. HH DELICIAS DE VILLA - 2da ZONA	MZ. B5 LT. 05 DELICIAS DE VILLA II
	DELICIAS DE VILLA TERCERA ZONA	MZ D13 LT 8 DELICIAS DE VILLA 3RA ZONA
	SAN JUAN DE LA LIBERTAD	MZ Y LT 01 COMITÉ 7 SAN JUAN DE LA LIBERTAD
	3 DE OCTUBRE DE VILLA	MZ 21 LT 13 03 DE OCTUBRE
	COCHARCAS ALTO	MZ C LT 20 COCHARCAS ALTO
	COCHARCAS BAJO	MZ J LT 02 COCHARCAS BAJO
	TUPAC AMARU DE VILLA I	MZ. A1 LT. 1 TUPAC AMARU DE VILLA
	ANDRES AVELINO CACERES	MZ A1 LT 09 ANDRES AVELINO CACERES
	MATEO PUMACAHUA I	MZ A1 LT 02 MATEO PUMACAHUA
	VISTA ALEGRE "A"	MZ X1 LT 09 VISTA ALEGRE DE VILLA
	VISTA ALEGRE DE VILLA B	MZ C2 LT 02 VISTA ALEGRE DE VILLA
	TACALA	MZ V LT 4 TACALA
	AA. HH SAGRADA FAMILIA	MZ B LT 4 SAGRADA FAMILIA
	AA. HH PALMERAS DE VILLA BAJA	MZ G LT 06 AA. HH PALMERAS DE VILLA
	INDOAMERICA	MZ N LT 04 INDOAMERICA
	LOS HUERTOS DE VILLA	MZ O1 LT 8-5 LOS HUERTOS DE VILLA
	NAVIDAD DE VILLA	NAVIDAD DE VILLA MZ K LT 31
	AA. HH LA CAMPIÑA	AV. ALPIO PONCE MZ. E-1 LT 7C LA CAMPIÑA
	VILLA TACALA	MZ B LT 06 VILLA TACALA
	BUENOS AIRES DE VILLA I	BUENOS AIRES DE VILLA I MZ. 16 LT. 14
	BUENOS AIRES DE VILLA II	MZ 43 LT 9A BUENOS AIRES DE VILLA
	AA. HH BUENOS AIRES DE VILLA -TERCERA ZONA	MZ 67 LT 3 BUENOS AIRES DE VILLA III

Nota: Los centros de acopio podrán ser modificados según indicaciones del Área Usuaría, dentro de los 03 días hábiles antes de la fecha de programación.



## **X. VICIOS OCULTOS:**

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de Leche Evaporada Entera para el Programa de Vaso de Leche serán como mínimo de 1 año a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

## **XI. OTRAS PENALIDADES:**

### **Artículo 162. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación**

162.1. 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.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{monto vigente } F \times \text{plazo vigente en días}$

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos mayores a sesenta (60) días,  $F = 0.25$
- b) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días,  $F = 0.40$ .

### **Artículo 163. Otras penalidades**

Los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la mencionada en el artículo 162, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Plazo de Entrega: La empresa proveedora deberá entregar los bienes "insumos alimentarios" a las 09:00 a.m., con una tolerancia de 60 minutos, después de ese tiempo se penalizará con 0.5 de 1 UIT vigente.

## **XII. ANTICORRUPCIÓN**

El proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, el proveedor se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.



### **XIII. CONFORMIDAD DEL SUMINISTRO**

La recepción será otorgada por almacén central y la conformidad será otorgada por la Gerencia de Desarrollo Social en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción.

La conformidad del suministro será emitida por el Área Usuaria quienes verificarán la calidad, cantidad, higiene y cumplimiento de las Condiciones contractuales, conforma a lo indicado en los Artículo 168° Recepción y Conformidad, aprobado por D.S. N°344-2018-EF. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado.

### **XIV. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIÓDICOS (POR CADA ENTREGA), el mismo que se realizará dentro de los diez (10) días calendario siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, De acuerdo con el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D.S. N°344-2018-EF.

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

- Recepción por parte de almacén central de la Municipalidad Distrital de Chorrillos
- Documento donde emite la conformidad del bien recibido a cargo del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Social.
- Facturas y Guías de remisión debidamente selladas.
- Copia de los Certificados de calidad emitidos laboratorios acreditados ante INACAL., los cuales guardan correspondencia con las CARACTERISTICAS DEL BIEN A ADQUIRIR.
- Acta de Verificación de Alimentos "Control Previo", emitido por el personal designado por la Gerencia de Desarrollo Social.
- NEA y PECOSA emitida por encargado del almacén central de la municipalidad.

### **XV. FORMALIZACIÓN DEL SUMINISTRO**

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

### **XVI. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

De acuerdo a lo establecido en el Artículo en el 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.

### **XVII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El sistema de contratación se realizará por **SUMA ALZADA** y de acuerdo al Artículo 35° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



# **XVIII. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA A PRESENTAR POR EL POSTOR**

El Postor deberá presentar como parte de su oferta la siguiente documentación, para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas requeridas.

- a. Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock, correspondiente a la entrega de un mes de producto establecida conforme al Cronograma de Entregas, el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen, deberá indicar la fecha de producción y fecha de vencimiento.
- b. Copia del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente)
- c. Copia de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- d. Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta 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.

En caso de que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y 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.

- e. 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 y limpieza de ambientes) del almacén del postor, 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.
- f. Declaración Jurada en la cual se declaren todas las características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del producto ofertado, debiendo ser iguales o superiores a las características mínimas exigidas para el producto, documento que servirá para la asignación de puntuación en los criterios de evaluación, asimismo se deberá precisar el porcentaje de ceniza del producto ofertado en 100 gramos de producto.
- g. Declaración jurada de micronutrientes del producto ofertado en 100 gramos de producto.



- h. Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor, indicando que, para la elaboración del producto convocado, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%) por cada insumo tanto nacional como importado, en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470, se deberá adjuntar las fichas técnicas del mix de vitaminas y minerales utilizadas para la fortificación del producto.
- i. Carta de Garantía por vicios o defectos ocultos, en la cual indique el periodo de la garantía y el tiempo de reposición del producto una vez requerida la ejecución de la garantía.
- j. Copia de Certificado de Inspección de buenas prácticas de manipulación higiénica de alimentos en el almacenamiento y transporte a nombre del postor.

### **IMPORTANTE**

**Es muy importante señalar que todos los certificados, constancias y autorizaciones deberán estar vigentes, no se aceptará ninguna documentación que muestre que dicha documentación se encuentre en trámite, de no cumplir con estos requisitos dichas propuestas serán desestimadas.**

## **XIX. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:**

### **A. EXPERIENCIA DEL POSTOR**

#### **Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos (2) veces el valor estimado 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.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

Hojuelas de cereales crudas, hojuelas de cereales precocidas, hojuelas de quinua y/o enriquecida con vitaminas y minerales crudas o precocidas, hojuelas de quinua con cereales y/o enriquecida con vitaminas y minerales crudas o precocidas, hojuelas de quinua, avena y/o enriquecida con vitaminas y minerales crudas o precocidas, hojuelas de quinua, avena y kiwicha y/o enriquecida con vitaminas y minerales crudas o precocidas, o cualquier mezcla que cumpla con la condición enmarcada en el inciso b) del artículo 9° de la RM 451-2006/MINSA Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros.

#### **Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito,





nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (21) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

*"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"*

(...)



**Importante**

*En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

**XX. DOCUMENTOS PARA LA PERFECCIÓN DEL CONTRATO**

- a. Declaración Jurada indicando si es Fabricante o Distribuidor, del producto convocado. En caso de ser Distribuidor deberá presentar en original el compromiso con su proveedor o fabricante para el referido proceso de selección, así como que deberá presentar la carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante, donde se haga mención al presente procedimiento de selección.

**XXI. FACTORES DE EVALUACIÓN**

Para el presente procedimiento de selección el comité de Selección deberá tener en cuenta los siguientes criterios de evaluación mínimo de acuerdo a la Ley N° 27712, Ley que modifica la Ley N° 27470 "Ley que establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche", y la Ley N° 31554 "Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control".

**XXII. PROCEDIMIENTO PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD**

Se ha previsto regular dicha prueba mediante el siguiente procedimiento:

- a) La Prueba de Aceptabilidad se desarrollará tres (03) días hábiles antes de la presentación de ofertas. Asimismo, se desarrollará en las instalaciones del local del Programa de Vaso de Leche de Chorrillos, sito en Av. Alameda San Marcos S/N – Chorrillos – Lima, a partir de las 15:00 horas. De existir modificación del cronograma del procedimiento de selección, la presente fecha se indicará en la etapa de Integración de Bases.
- b) Los participantes deberán solicitar con escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad la intención de realizar dicha prueba indicando la Certificadora contratada para que efectúe la prueba hasta un día antes de la fecha fijada para la prueba. La jefatura, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital del Programa del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios del distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.
- c) Considerando que los degustantes serán 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



- d) La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del Programa del Vaso de Leche (PVL) así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes, ni intervendrán en dicho acto, solo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad es realizada con Beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- e) Al final de cada evento se firmará un acta con los presentes (Representante de la Certificadora, Representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba; de lo contrario, la prueba no será válida.
- f) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes en el momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados.
- g) 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, a ser determinada por la Entidad con ocasión de la integración de Bases, 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 que proveedor corresponde la muestra de los productos objeto de evaluación.

En el caso de existir más de tres proveedores, la Entidad deberá facilitar más de un grupo de beneficiarios degustantes, de tal modo que cada grupo como máximo realice la degustación de productos correspondientes a tres (3) proveedores distintos, disposición que no enerva la obligación de efectuar la prueba en la misma fecha, hora y lugar señalada en las Bases integradas, ya que la existencia de más de un grupo de beneficiarios que realizará la degustación no es justificación para efectuar la prueba en fecha, hora o lugar distinto al señalado en las Bases integradas.

El orden de degustación, así como la correspondencia de cada grupo de beneficiarios a determinado grupo de proveedores, deberá ser definido mediante sorteo en el mismo acto. 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.

### **XXIII. DISPOSICIONES FINALES**

Todos los demás aspectos del presente requerimiento no contemplados en las Especificaciones Técnicas, se regirán supletoriamente por las Bases, La Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamentos, y demás disposiciones Legales vigentes.