

REQUERIMIENTO TÉCNICO MÍNIMO DE HOJUELA DE CEREALES ENRIQUECIDOS X 500 g
y LECHE EVAPORADA X 410 g

1. ÁREA QUE REQUIERE EL SUMINISTRO

Sub Gerencia de Salud y Programas Sociales -Municipalidad Distrital de MI PERÚ.

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

Contratación de Suministro de Hojuela de Cereales Enriquecidos Bolsa x 500 g y Leche Evaporada Entera Tarro x 410 g.)

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la Contratación de insumos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de MI PERÚ, en cumplimiento de 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".



PAQUETE	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
I	Hojuela de Cereales Enriquecidos bolsa x 500 g	54,168	Bolsa x 500 g
	Leche Evaporada Entera Tarro x 410g	102,000	Tarro x 410 g

4. FINALIDAD PÚBLICA:

Brindar alimentos que componen 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.

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 afectados por tuberculosis.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

ADQUISICION DE HOJUELA DE CEREALES ENRIQUECIDOS

1. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

El Producto Hojuela de Cereales Enriquecidos está compuesta por Hojuela de Avena pre cocida, Hojuela de quinua pre cocida, harina extruida de kiwicha, harina extruida de cebada, harina de soya integral extruida; fortificado con vitaminas y minerales, deberá contener un máximo de 10% de insumos importados de acuerdo a Ley 27470 y sus modificatorias. En caso de los micronutrientes (vitaminas, minerales) deben estar incluidos y recomendados por el Codex Alimentarius.

PROHIBICIONES ESPECÍFICAS

El producto y sus componentes no deben ser tratados con radiaciones ionizantes; no contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas. Para su fabricación se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans), insumos destinados a alimentación animal, torta de soya, concentrados intermedios de soya, ñelen, de suero de leche y derivados de éste, cacao, habas (Vicia faba). Las autoridades de vigilancia sanitaria y vigilancia nutricional del Ministerio de Salud pueden establecer otras prohibiciones específicas en resguardo de la salud pública.

2. REGISTRO SANITARIO

El producto debe contar con el correspondiente Registro Sanitario otorgado por la DIGESA.



3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Criterios físico químicos de implicancia Nutricional.

Proteínas	: Mín. 8.50%
Grasa	: Mín. 4.50 %
Carbohidratos	: La Diferencia.
Fibra cruda	: Máx. 3.80%
Energía Total	: Mín. 318.50 Kcal / 100 g.

Los Análisis físico químicos deben realizarse por 5 vías.

Criterios físico químicos de implicancia sanitaria de:

Humedad final	: Máx. 13.50%
Acidez (exp. En ácido sulfúrico)	: Máx. 0.2%

Los Análisis físico químicos deben realizarse por 5 vías.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	: Característico.
Sabor	: Característico.
Olor	: Característico.

Los Análisis físico químicos deben realizarse por 5 vías

5. CONTENIDO DE MICRONUTRIENTES.

VITAMINAS	CONTENIDO MÍNIMO DE 100 g DE PRODUCTO.
VITAMINA A (ug/100 g)	1653.52
VITAMINA C (mg/100 g)	196.19
TIAMINA (mg/100 g)	1.99
RIBOFLAVINA (mg/100 g)	2.10
VITAMINA B6 (mg/100 g)	2.86
VITAMINA B12 (ug/100 g)	2.19
NIACINA (mg/100 g)	26.23
ÁCIDO FÓLICO (ug/100 g)	196.43
MINERALES	CONTENIDO MÍNIMO DE 100 g DE PRODUCTO.
HIERRO (mg/100 g)	46.19
YODO (ug/100 g)	200.00
CALCIO (mg/100 g)	1840.29
FOSFORO (mg/100 g)	1435.14
ZINC (mg/100 g)	28.57

6. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: (*)

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella</i> /25g	10	2	5	0	0	---

(*) Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA Art. 10° Características de composición, calidad sanitaria e inocuidad, literal d) Criterios Microbiológicos de Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.

Dónde:

n = número de muestras a analizar.

C = Número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa, entre m y M

m = Límite mínimo aceptable para determinar C

M = Límite máximo permisible para C

7. ENVASE:

Envase Inmediato o Bolsa.

El envase interior debe ser Bolsa Laminado BOPP/PE blanco, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, y organolépticas del producto. El peso neto por bolsa del producto será de 500 g. con un margen permisible de peso de +/- 1.5%. Y deberá llevar impreso el siguiente texto:

Envase Mediato o Saco.

Será de polipropileno de primer uso, que preserve y proteja al alimento de contaminaciones por agentes externos, resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

ROTULADO:

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ 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.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de producción y Fecha de Vencimiento.
- ✓ Código o clave del lote.
- ✓ Condiciones de conservación.
- ✓ Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- ✓ Programa del Vaso de Leche.
- ✓ Distribución Gratuita.
- ✓ Prohibida su venta.
- ✓ Peso neto.
- ✓ Producto Peruano.
- ✓ Indicaciones de su preparación en castellano y gráfico de secuencia de la forma de preparación.
- ✓ Mensaje que promueva la Lactancia Materna.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, mínimo 5 colores indelebiles en la impresión, expresado en idioma español, en forma completa y clara. La tinta utilizada en la impresión deberá ser la apropiada (no tóxica).

8. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil deberá ser como mínimo de tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la Municipalidad.

9. TIEMPO DE COCCIÓN

La Hojuela de Cereales Enriquecidos es un producto que requiere una cocción de 15 minutos antes de su consumo.



10. MUESTREO

El plan de muestreo aplicable es la NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para la inspección de lotes aislados (Procedimiento A) (CL 12.5%).

11. PRESERVARTE Y COLORANTES

No presenta.

12. FORMA DE PREPARACIÓN.

Disolver el contenido de la bolsa de Hojuela de Cereales Enriquecidos en agua fría, agregar esta mezcla agua hirviente. Si desea agregar clavo de olor y canela al gusto dejar hervir la mezcla removiendo hasta que cocine.

CUADRO DE VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS DE LA RACIÓN DIARIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

RACION: Leche Evaporada Entera más Hojuelas de Cereal Enriquecido.

Cuadro Nutricional.

Nutrientes	Leche Evaporada Entera (32.40 g)	Hojuela de cereal Enriquecido (21.00 g)	Pan 30 g	Margarina (1.86 g)	Total nutrientes	Requerimiento o RM N° 711-2002-SA/DM	
Proteína	1.94	1.785	2.52	0.019	6.26	6.21	7.76
Grasa	2.11	0.945	0.06	1.50	4.62	4.60	5.75
Carbohidrato	3.19	12.81	19.14	0	35.14	35.19	31.05
Kilocalorías	39.51	66.89	87.18	13.58	207.15	207	207

Cuadro de energía mínima y distribución Energética.

Nutrientes	Total de nutrientes en gramos	Distribución Energética		
		Ración %	Mínimo %	Máximo %
Proteína	6.26	12.10	12	15
Grasa	4.62	20.05	20	25
Carbohidrato	35.14	67.85	68	60
Kilocalorías	207.15	100	100	100

Cuadro de micronutrientes

micronutrientes	Leche Evaporada 32.4 g.	pan 30 g.	Hojuela de cereal enriquecido 21 g.	total ración	R.M N° 711-2002-SA/DM
vitamina a – ug de retinol	77.76	0.00	347.24	425.00	425.00
vitamina c – mg	0.00	0.30	41.20	41.50	41.50
tiamina – mg	0.00	0.03	0.42	0.45	0.45
riboflavina – mg	0.00	0.05	0.44	0.49	0.49
vitamina b6 –mg	0.00	0.00	0.60	0.60	0.60
vitamina b12 – ug	0.00	0.00	0.46	0.46	0.46

niacina – mg	0.00	0.34	5.51	5.85	5.85
ácido fólico – ug	0.00	0.00	41.25	41.25	41.25
hierro – mg	0.00	0.30	9.70	10.00	10.00
yodo – ug	0.00	0.00	42.00	42.00	42.00
calcio – mg	68.04	10.50	386.46	465.00	465.00
fósforo – mg	58.32	30.30	301.38	390.00	390.00
zinc – mg	0.00	0.00	6.00	6.00	6.00

PREPARACIÓN DE LA RACIÓN PARA 24 BENEFICIARIOS

La preparación de la ración será como se detalla a continuación:

- Lavar cuidadosamente los utensilios y las manos antes de preparar.
- En una olla poner a hervir 5 ½ Litros de agua.
- Disolver 500gr de Hojuela de Cereales Enriquecidos en 1 Litro de agua fría.
- Agregar esta mezcla a la olla con el agua hirviendo.
- Dejar hervir la mezcla durante 15 minutos.
- Dejar entibiar y agregar azúcar al gusto.
- Agregar (02) Latas de Leche Evaporada Entera.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

a) La prueba de Aceptabilidad se ejecutará el tercer día hábil siguiente al día de la integración de las bases, en las Instalaciones del local de la Zonal 3, Ubicado en el Mz E5 Lote 24 a horas 3.00 pm.

b) 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 en mesa de partes de la entidad en el horario de 8:00 am hasta las 4:00 pm (lunes a viernes), hasta un día antes de la fecha prevista para realizar la 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 del distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.

c) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.

d) 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 al evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. El área usuaria del 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 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 determinará la invalidez de la prueba.

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, tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

En el caso de existir de tres proveedores, en 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 afecta 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 distintos al señalado en las Bases integradas.

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

- g) Finalmente, la empresa certificadora emitirá un certificado de aceptabilidad de la ración o de los productos que componen la ración y que han sido aceptados por los beneficiarios degustantes (se establece que como mínimo se deberá tener una aceptación de 89 %)

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Para la entrega la Municipalidad Distrital de Mi Perú girará una orden de compras el último día hábil de cada mes, salvo la primera entrega que debe realizarse dentro de los tres (3) primeros días calendarios de suscrito el contrato; de conformidad con el Cronograma que en Anexo adjunto forma parte integrante del presente documento. En caso de que la MUNICIPALIDAD no cumpla de forma oportuna con girar dicha Orden de Compra, no se generaran penalidades por el retraso producido por la entrega tardía de los productos que se hayan ocasionado por la entrega inoportuna de la Orden de Compra

MESES 2024	HOJUELA DE CEREALES ENRIQUECIDA BOLSA DE 500G	Fecha de entrega de insumos
1	4,514	Primer día hábil del mes
2	4,514	Primer día hábil del mes
3	4,514	Primer día hábil del mes
4	4,514	Primer día hábil del mes
5	4,514	Primer día hábil del mes
6	4,514	Primer día hábil del mes
7	4,514	Primer día hábil del mes
8	4,514	Primer día hábil del mes
9	4,514	Primer día hábil del mes
10	4,514	Primer día hábil del mes
11	4,514	Primer día hábil del mes
12	4,514	Primer día hábil del mes
total	54,168	

NOTA:

- ✓ Las fechas de entrega serán el primer día hábil de cada mes, sin embargo, dicho cronograma está sujeto a variación, de igual manera las cantidades de entrega también pueden variar (+/-) debido a la evaluación permanente de los beneficiarios, así como de los resultados del empadronamiento de beneficiarios, de manera que los despachos serán coordinados previamente entre la Sub Gerencia de Programas Sociales y el proveedor.
- ✓ El presente requerimiento será para abastecer la necesidad del Programa Vaso de Leche por un lapso de doce (12) meses.

CONFORMIDAD

La conformidad por la recepción de los bienes adquiridos estará a cargo del Almacén de la Municipalidad Distrital de MI PERÚ, quien estará facultada a exigir al proveedor la aplicación y cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos señalados, así como también la presentación de los respectivos certificados de conformidad (Físico Químico, Microbiológico y Organoléptico).



PLAZO MÁXIMO DE ENTREGA.

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo al Cronograma establecido en el Contrato. Dicho cronograma constituye un requerimiento técnico mínimo.

LUGAR DE ENTREGA

Los bienes serán decepcionados en el Almacén Central de la Municipalidad Distrital de MI PERÚ sito en Av. Ayacucho s/n MZA. G7 LOTE 06, bajo supervisión del área usuaria, para posteriormente ser distribuidos en los centros de acopio que se muestran a continuación:



Nº	ZONA	CENTROS DE ACOPIO PUNTOS DE REPARTO MI PERÚ
1	I	Mi Perú Mza H 18 LOTE 7
2	II	Mza D21 AA:HH confraternidad III Sector
3	III	Mza E5 Lote 24 Mi Perú
4	IV	Mza H4 Lote 19 Mi Perú
5	V	Mza I Lote 6 AA.HH Chavinillo

BENEFICIARIOS



Según los resultados del empadronamiento de beneficiarios del I semestre 2023, el número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche que corresponden al distrito de Mi Perú es de (4117) el cual el 70.08 % (2885 beneficiarios) corresponden a la primera prioridad y el 29.92 % (1232 beneficiarios) corresponde a la segunda prioridad, los beneficiarios de primera prioridad son atendidos 31 días al mes y los de segunda prioridad 8 días

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DEL DISTRITO DE MI PERÚ.

1. DESCRIPCIÓN

Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche. (fuente Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI -Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI).

2. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

Color : Blanco cremoso.

Olor : Característico del producto, sin olores extraños.

Sabor : Característico del producto, ligeramente dulce.

3. REGISTRO SANITARIO

El producto debe contar con el correspondiente Registro Sanitario otorgado por DIGESA.

4. VALORES NUTRICIONALES

Grasa de Leche : Mínimo 6,5 g/100 g

Sólidos totales de leche : Mínimo 23.0 g/100 g

Sólidos no grasos : Mínimo 16.5 g/100 g

Proteína de Leche : Mínimo 6.0 g/100 g

(fuente Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI -Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI).

5. VITAMINAS Y MINERALES (En 100 g de producto)

Vitamina A : Mínimo 240.00 ug de retinol/100 g producto
Calcio : Mínimo 210 mg/100 g producto
Fósforo : Mínimo 180 mg/100 g producto

6. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (*)

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad			Estéril	No estéril
comercial	5	0	comercialmente	comercialmente

R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)

7. PRESENTACIÓN

Envase

Los envases son metálicos sanitarios para alimentos, éstos son herméticamente cerrados. La presentación en envases de 410 g lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL.

Embalaje

El embalaje son cajas de cartón debidamente rotuladas.

8. VIDA ÚTIL

Mínimo 60 días contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la Municipalidad.

9. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

10. ROTULADO

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2009 "ALIMENTOS ENVASADOS – ROTULADO" y la NTP 202.085:1991 Leche y Productos Lácteos.

Además, debe contener la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- Distribución Gratuita
- Prohibida su Venta

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.

En la tapa del envase debe decir Programa Social en alto relieve.



11. CERTIFICACIÓN

RM 591-2008/MINSA y NTP –ISO 5538 (IDF 113:2004) 2010 (Revisada el 2020)

CUADRO DE VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS DE LA RACIÓN DIARIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

RACION: Leche Evaporada Entera más Hojuelas de Cereal Enriquecido.

RACION: Leche Evaporada Entera más Hojuelas de Cereal Enriquecido.

Cuadro Nutricional.

Nutrientes	Leche Evaporada Entera (32.40 g)	Hojuela de cereal Enriquecido (21.00 g)	Pan 30 g	Margarina (1.86 g)	Total nutrientes	Requerimiento RM N° 711-2002-SA/DM	
Proteína	1.94	1.785	2.52	0.019	6.26	6.21	7.76
Grasa	2.11	0.945	0.06	1.50	4.62	4.60	5.75
Carbohidrato	3.19	12.81	19.14	0	35.14	35.19	31.05
Kilocalorías	39.51	66.89	87.18	13.58	207.15	207	207

Cuadro de energía mínima y distribución Energética.

Nutrientes	Total de nutrientes en gramos	Distribución Energética		
		Ración %	Mínimo %	Máximo %
Proteína	6.26	12.10	12	15
Grasa	4.62	20.05	20	25
Carbohidrato	35.14	67.85	68	60
Kilocalorías	207.15	100	100	100

Cuadro de micronutrientes

micronutrientes	Leche Evaporada 32.4 g.	pan 30 g.	Hojuela de cereal enriquecido 21 g.	total ración	R.M N° 711-2002-SA/DM
vitamina a – ug de retinol	77.76	0.00	347.24	425.00	425.00
vitamina c – mg	0.00	0.30	41.20	41.50	41.50
tiamina – mg	0.00	0.03	0.42	0.45	0.45
riboflavina – mg	0.00	0.05	0.44	0.49	0.49
vitamina b6 –mg	0.00	0.00	0.60	0.60	0.60
vitamina b12 – ug	0.00	0.00	0.46	0.46	0.46
niacina – mg	0.00	0.34	5.51	5.85	5.85
ácido fólico – ug	0.00	0.00	41.25	41.25	41.25
hierro – mg	0.00	0.30	9.70	10.00	10.00
yodo – ug	0.00	0.00	42.00	42.00	42.00
calcio – mg	68.04	10.50	386.46	465.00	465.00
fósforo – mg	58.32	30.30	301.38	390.00	390.00
zinc – mg	0.00	0.00	6.00	6.00	6.00

PREPARACION DE LA RACION PARA 24 BENEFICIARIOS.

La preparación de la ración será como se detalla a continuación:

- Lavar cuidadosamente los utensilios y las manos antes de preparar.
- En una olla poner a hervir 5 ½ Litros de agua.

- Disolver 500gr de Hojuela de Cereales Enriquecidos en 1 Litro de agua fría.
- Agregar esta mezcla a la olla con el agua hirviendo.
- Dejar hervir la mezcla durante 15 minutos.
- Dejar entibiar y agregar azúcar al gusto.
- Agregar (02) Latas de Leche Evaporada Entera.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- a) La prueba de Aceptabilidad se ejecutará el tercer día hábil siguiente al día de la integración de las bases, en las Instalaciones del local de la Zonal 3, Ubicado en el Mz E5 Lote 24 a horas 3.00 pm.
- b) 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 en mesa de partes de la entidad en el horario de 8:00 am hasta las 4:00 pm (lunes a viernes), hasta un día antes de la fecha prevista para realizar la 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 del distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.



- c) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- d) 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 al evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. El área usuaria del 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 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 determinará la invalidez de la prueba.
- 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, tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

En el caso de existir de tres proveedores, en 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 afecta 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 distintos al señalado en las Bases integradas.

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

- g) Finalmente, la empresa certificadora emitirá un certificado de aceptabilidad de la ración o de los productos que componen la ración y que han sido aceptados por los beneficiarios degustantes (se establece que como mínimo se deberá tener una aceptación de 89 %)

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Para la entrega la Municipalidad Distrital de Mi Perú girará una orden de compras el último día hábil de cada mes, salvo la primera entrega que debe realizarse dentro de los tres (3) primeros días calendarios de suscrito el contrato; de conformidad con el Cronograma que en Anexo adjunto forma parte integrante del presente documento. En caso de que la MUNICIPALIDAD no cumpla de forma oportuna con girar dicha Orden de Compra, no se generaran penalidades por el retraso producido por la entrega tardía de los productos que se hayan ocasionado por la entrega inoportuna de la Orden de Compra

MESES 2024	LECHE EVAPORADA ENTERA (Tarro x 410 g)	Fecha de entrega de insumos
1	8,500	Primer día hábil del mes
2	8,500	Primer día hábil del mes
3	8,500	Primer día hábil del mes
4	8,500	Primer día hábil del mes
5	8,500	Primer día hábil del mes
6	8,500	Primer día hábil del mes
7	8,500	Primer día hábil del mes
8	8,500	Primer día hábil del mes
9	8,500	Primer día hábil del mes
10	8,500	Primer día hábil del mes
11	8,500	Primer día hábil del mes
12	8,500	Primer día hábil del mes
total	102,000	

NOTA:

- ✓ Las fechas de entrega serán el primer día hábil de cada mes, sin embargo, dicho cronograma está sujeto a variación, de igual manera las cantidades de entrega también pueden variar (+/-) debido a la evaluación permanente de los beneficiarios, así como de los resultados del empadronamiento de beneficiarios, de manera que los despachos serán coordinados previamente entre la Sub Gerencia de Programas Sociales y el proveedor.
- ✓ El presente requerimiento será para abastecer la necesidad del Programa Vaso de Leche por un lapso de doce (12) meses.

CONFORMIDAD

La conformidad por la recepción de los bienes adquiridos estará a cargo del Almacén de la Municipalidad Distrital de MI PERÚ, quien estará facultada a exigir al proveedor la aplicación y cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos señalados, así como también la presentación de los respectivos certificados de conformidad (Físico Químico, Microbiológico y Organoléptico).

PLAZO MÁXIMO DE ENTREGA.

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo al Cronograma establecido en el Contrato. Dicho cronograma constituye un requerimiento técnico mínimo.

LUGAR DE ENTREGA

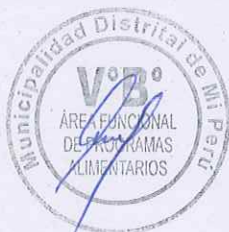
Los bienes serán Recepcionados en el Almacén Central de la Municipalidad Distrital de MI PERÚ sito en Av. Ayacucho s/n MZA. G7 LOTE 06, bajo supervisión del área usuaria, para posteriormente ser distribuidos en los centros de acopio que se muestran a continuación:

Nº	ZONA	CENTROS DE ACOPIO PUNTOS DE REPARTO MI PERÚ
1	I	Mi Perú Mza H 18 LOTE 7
2	II	Mza D21 AA:HH confraternidad III Sector
3	III	Mza E5 Lote 24 Mi Perú
4	IV	Mza H4 Lote 19 Mi Perú
5	V	Mza I Lote 6 AA.HH Chavinillo



BENEFICIARIOS

Según los resultados del empadronamiento de beneficiarios del I semestre 2023, el número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche que corresponden al distrito de Mi Perú es de (4117) el cual el 70.08 % (2885 beneficiarios) corresponden a la primera prioridad y el 29.92 % (1232 beneficiarios) corresponde a la segunda prioridad, los beneficiarios de primera prioridad son atendidos 31 días al mes y los de segunda prioridad 8 días



DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS COMPONENTES DE LA RACIÓN (HOJUELA DE CEREALES ENRIQUECIDOS Y LECHE EVAPORADA ENTERA).

a.	Declaración jurada si es fabricante o distribuidor, en caso de ser distribuidor deberá presentar Carta de su Proveedor fabricante en la que indique que es un distribuidor autorizado.
b.	Los potenciales postores deberán presentar una Declaración Jurada mediante el cual se comprometen a contar con disponibilidad de stock del producto en caso de resultar ganador de la buena pro, la cantidad a acreditar corresponderá a 01 (una) entrega mensual como mínimo, el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen. En caso de ser distribuidor presentar carta de su proveedor fabricante indicando que cuenta un stock disponible para el postor.
c.	<p>Para la Hojuela de Cereales Enriquecidos Copia del Certificado de Conformidad/Calidad o copia de inspección de lote conteniendo aspectos Microbiológicos, Fisicoquímicos, Organolépticos y análisis de Toxicológico (saponina) emitido por un Organismo acreditado ante el INACAL, referido al producto, de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas. El sistema de certificación bajo el cual deben ser emitidos los certificados es la NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para la inspección de lotes aislados (Procedimiento A) (CL 12.5%).</p> <p>Y Para a Leche Evaporada las certificaciones de los aspectos Microbiológico, organolépticos y Físico Químico se aceptarán por separado, forma independiente o en un solo documento. El documento normativo para la certificación Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo) humano aprobado por resolución ministerial N° 591-2008/MINSA (análisis microbiológicos). NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004) 2010. (Revisada el 2020) leche y productos lácteos. Muestreo. Inspección por atributos. Plan de muestreo simple. Inspección Reducida nivel S-1. AQL 2,5 % (análisis físico-químicos).</p>
d.	Declaración jurada de Insumos Nacionales, se deberá indicar de forma global el porcentaje de Insumos de origen nacional que contiene el producto, así como los Insumos de origen importado, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5° de la Ley N° 27470.
e.	<p>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)</p> <p>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</p> <p>Se aclara que los participantes que presenten un registro sanitario con denominación diferente al objeto de la convocatoria y realizaron el trámite en la plataforma VUCE deberán presentar la captura de pantalla del trámite ante la VUCE donde se detalla los ingredientes</p>



f.	<p>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).</p> <p>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</p>
----	---

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR



A	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 1, 500,000.00 (Un millón Quinientos 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes productos crudos y precocidos que requiere cocción a base de hojuelas de cereales, quenopodiáceas, leguminosas.</p> <p>Se considera bienes similares a Leche Evaporada Entera en sus diferentes presentaciones sometido a tratamiento térmico (pasteurizado y esterilizado)</p> <p>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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	---

¹ 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"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



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., deberá presentar el el **Anexo** correspondiente referido a ello

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** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

