



INDEPENDENCIA
POR UN NUEVO DISTRITO

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



CODIGO TRAMITE

183216-11

<http://sgd3mudi.munidi.pe/rep.php?f=434326&p=36919>

INFORME N.º 099 - 2024-MDI/ GDHYS/ SGSSYPS/ PVL

PARA : Dr. ALEX ANDREI SANCHEZ LOPEZ

Sub Gerente de Salud, Salubridad y Programas Sociales

DE : PROGRAMA VASO DE LECHE

ASUNTO : Se autoriza la nueva convocatoria para la adquisición del suministro de Leche Evaporada Entera de 410 gramos, para el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Independencia para el año 2024.

FECHA : Independencia, 17 de abril de 2024



Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarle cordialmente, y a la vez en virtud a los documentos de la referencia se detalla a continuación:

I. ANTECEDENTES:

- 1.1. La **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 14-2024-MDI/CS-1**, se declara en proceso de desierto con fecha 09 de abril del 2024, por falta de postores.
- 1.2. Que, mediante **INFORME TÉCNICO N° 05-2024-MDI/C.S./AS-14-2024/CS**, se nos informa la declaratoria de desierto y así mismo se nos solicita autorización para la nueva convocatoria del procedimiento de selección.

II. CONCLUSIÓN:

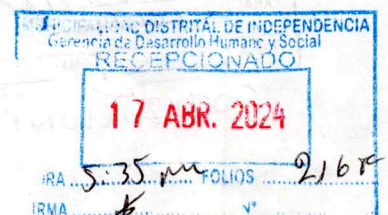
- 2.1. Que, teniendo la necesidad de abastecer a nuestros usuarios del Programa de Leche de la Municipalidad Distrital de Independencia, se **autoriza de la nueva convocatoria**, para ello se adjunta nueva impresión de especificaciones Técnicas con modificaciones para la adquisición del **suministro de leche evaporada entera de 410 gramos**.

Es todo cuanto informo y devuelvo el expediente para su trámite respectivo.



Atentamente;

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INDEPENDENCIA
SUB GERENCIA DE SALUD, SALUBRIDAD Y PROGRAMAS SOCIALES
DR. ALEX ANDREI SANCHEZ LOPEZ
JEFE (a) DEL PROGRAMA VASO DE LECHE





MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE LECHE EVAPORADA
ENTERA DE 410 GRAMOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INDEPENDENCIA 2024**

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DE LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INDEPENDENCIA PARA EL AÑO 2024.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 250 cc cumpliendo los valores mínimos nutricionales establecidos en la RM N° 711-2002-SA-DM a fin de mejorar la calidad de vida de la población materno – infantil primera prioridad en sus niveles de niños de 0 a 06 años de edad, madres gestantes y madres en período de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a la segunda prioridad que son los niños de 7 a 13 años, ancianos, afectados por tuberculosis y personas con discapacidad.

3. BASE LEGAL

- ✓ RM N° 711-2002-SA-DM Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche". elaborada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - CENAN del Instituto Nacional de Salud
- ✓ Guía Formulación de la Ración del Programa del Vaso de Leche 2010
- ✓ Ley de Contrataciones del Estado Ley N°30225.
- ✓ Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado vigente.
- ✓ Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- ✓ Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- ✓ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- ✓ Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- ✓ Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- ✓ R.M. N° 860-2007/MINSA
- ✓ DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"
- ✓ R.M. N°066-2015/MINSA
- ✓ D.S. N° 004-2014-SA.
- ✓ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- ✓ Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

- ✓ Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los TH criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- ✓ Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- ✓ Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".
- ✓ Ley de Presupuesto en el Sector Público para el año fiscal 2024

4. INSUMO SELECCIONADO POR LOS BENEFICIARIOS

Los insumos seleccionados por los beneficiarios de la Municipalidad Distrital de Independencia y aprobado por los representantes del Comité de Administración del Programa Vaso de Leche consta de Leche Evaporada Entera de 410 gr".

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN OBJETIVO GENERAL:

Adquirir los insumos y/o suministros que conforman la ración alimentaria de 250 cc para el Programa del Vaso de Leche (PVL), cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en la RM N° 711-2002-SA-DM, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Independencia.

6. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos periurbano.
- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa.
- Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0-06 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alimentarias.

RACION NUTRICIONAL TEÓRICA PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE 2024

CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad (g)	CARBOHIDRATOS		GRASAS		PROTEINAS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	22.50	13.9	55.4	0.9	8.1	3.0	12.0
A 59	Quinua, hojuela de	9.98	6.3	25.2	0.7	6.6	1.4	5.5
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	9.96	6.8	27.1	0.8	7.3	1.3	5.3
C 36	Lúcuma, harina de	7.06	5.8	23.2	0.2	1.5	0.3	1.1
U 47	Maca, harina de	5.00	3.5	14.1	0.2	1.8	0.4	1.7
G 7	Leche evaporada entera (a)	82.00	7.4	29.5	5.3	48.0	4.9	19.7
X 1	Fortificante	2.24						
RESULTADOS DE LA FORMULACION			Carbohidratos		Grasa		Proteinas	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
TOTAL		139	44	174	8.1	73	11.4	45
Energia total (kcal)		293	174		73		45	
Distribucion energética			59.50%		25.01%		15.49%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/I			60-68%		20-25%		12-15%	



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

CODI GO	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad (g)	CARBOHIDRATOS		GRASAS		PROTEINAS	
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	22.50	13.9	55.4	0.9	8.1	3.0	12.0
A 59	Quinua, hojuela de	9.98	8.3	25.2	0.7	6.6	1.4	5.5
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	9.90	8.8	27.1	0.8	7.3	1.3	5.3
C 36	Lúcumá, harina de	7.06	5.8	23.2	0.2	1.5	0.3	1.1
U 47	Maca, harina de	5.00	3.5	14.1	0.2	1.8	0.4	1.7
G 7	Leche evaporada entera (a)	82.00	7.4	29.5	5.3	48.0	4.9	19.7
X 1	Fortificante	2.24						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	139	44	174	8.1	73	11.4	45
Energía total (kcal)	293		174		73		45
Distribución energética			59.50%		25.01%		15.49%
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-1			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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017

Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)
Alimentos nuevos y actualizados

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
MR. NICHOLAS
Guadalupe del Rosario León Lejo
LIC. EN NUTRICIÓN
CNP. 7491

7. VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS QUE DEBERÁ CUMPLIR LA RACIÓN DIARIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE PARA NIÑOS MENORES DE 6 AÑOS SEGÚN LA R.M. N° 711- 2002-SA/DM

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

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

Vitaminas	Cantidad
Vitamina A - µg de retinol	425
Vitamina C - mg	41.5
Tiamina - mg	0.45
Riboflavina - mg	0.49
Vitamina B6 - mg	0.60
Vitamina B12 - µg	0.46
Niacina - mg	5.85
Acido Fólico - µg	41.25
Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - µg	42
Calcio - mg	465
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

Tabla 3. Distribución Energética diaria por ración del Programa del Vaso de Leche

Nutriente	Distribución Energética		Cantidad	
	(%)		(g)	
Proteínas	12	15	6.21	7.76
Grasas	20	25	4.6	5.75
Carbohidratos	68	60	35.19	31.05
total	100	100		



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

8. CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA ADQUISICIÓN:

Producto	Presentación	Cantidad
LECHE EVAPORADA ENTERA	TARROS DE 410 g	113,120

El presente requerimiento ha sido realizado a partir de un total 1571 beneficiarios del Programa, por un total de 12 meses.

9. DESCRIPCIÓN BASICA

Se entiende por leche evaporada al alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

Este producto es elaborado a partir de leche cruda que ha sido enriquecido con grasa anhidra de leche, homogenizado, pasteurizado, estandarizado; se le ha adicionado aditivos autorizados y vitaminas A, C y D. finalmente, es envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.

INGREDIENTES: Leche cruda, leche al 29 % de sólidos, grasa anhidra de leche, regulador de acidez: hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), emulsificante: Lecitina de soya (SIN 322(i)), estabilizadores: citrato trisódico (SIN 331(iii)) y carragenina (SIN 407), vitaminas A, C y D

10. REQUISITOS GENERALES

A. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco crema
Olor	Característico del producto, sin olores extraños
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce
Aspecto	Fluido homogéneo sin grumos

B. REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES EN 100 g.
Grasa de leche (%)	Mín. 6.50
Sólidos Totales Leche (%)	Mín. 23.0
Sólidos no grasos (%)	Mín. 16.50
Proteína de leche (%)	Mín. 6.00
Energía (Kcal.)	Mín. 122.00
Peso Neto (g)	410 g

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



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

C. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITO	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

NOTA 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considera "No estéril Comercialmente"

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el mismo método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública ADHA o por normas internacionales

Esterilidad Comercial

La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA),- Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.

Contaminantes

Los límites máximos permitidos de contaminantes en la leche evaporada serán determinados según lo establecido en el artículo 7 del D. S. N° 007-2017-MINAGRI.

D. ENVASE Y ROTULADO

Envase Inmediato.

Envases de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos. Las presentaciones son en envases de 410 Gr.

Rotulado.

El rotulado debe contener la siguiente información mínima de acuerdo al art. 116, 117 del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por el decreto supremo N° 007-98-SA, Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 – para "Alimentos Envasados, Etiquetado" (7ma edición) y la NTP 202.085.2015 Leche y Productos Lácteos:



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

Además, debe contener la siguiente información:

- a) Programa vaso de leche ley 24059
- b) Nombre del producto.
- c) Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto,
- d) Nombre y dirección del fabricante.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento.
- g) Código o clave del lote.
- h) Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- i) Condiciones de conservación.

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.

Asimismo, llevará impreso el siguiente texto:

"PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) - DISTRIBUCIÓN
GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA"

E. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida útil es de 9 meses contados desde la fecha de producción y mínimo 04 meses contados desde la fecha de entrega de los productos en el almacén de la entidad. El producto sellado no debe requerir refrigeración.

F. PRODUCTOS DEFECTUOSOS:

El plazo de reposición será máximo de 05 días calendarios de presentar algún defecto al evidenciarse al momento de la distribución ya sea por transporte o fabricación golpe rayadura rotos, agujeros, guiñados, contados a partir de la notificación del acta del levantamiento de observación de proveedor.

G. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco y seco. El recinto de almacenamiento debe de estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.

H. TRANSPORTE

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.

I. FINALIDAD PÚBLICA:

La contratación los insumos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche, tiene por finalidad garantizar la entrega oportuna de la dotación de los productos alimenticios a los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital De Independencia.



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

11. CONDICIONES DE SUMINISTRO

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados.

El ganador de la buena pro deberá entregar certificados de análisis físico químicos, organoléptico y microbiológico por cada lote de entrega, pudiendo ser originales o copias. Sean emitidos por una certificadora o por la planta productora.

Así mismo para el muestreo inopinado se aplicará la Norma técnica Peruana (NTP-ISO 2859-1) procedimiento de planes de muestreo para inspección por atributos, cuando la cantidad de unidades defectuosas supera el nivel de calidad de aceptabilidad del lote, el lote deberá ser rechazado de acuerdo a la norma técnica y para salvaguardar la salud de los consumidores los envases rechazados por no cumplir con los requisitos de las normas establecidas (envases chancados, con abolladuras, hinchados y con existencia de óxido para el caso de la leche evaporada y bolsas mal selladas o hinchadas para el caso de la Hojuela), serán destruidos in situ en cumplimiento de las normas D.S.007-98-SA. Y D.S. N° 034-2008-AG.

Que de acuerdo al artículo 24º medida sanitaria de seguridad, constituye la acción preventiva y de control, de ejecución inmediata que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública.

12. LUGAR Y CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS.

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Vaso de Leche, sito en la Municipalidad Distrital de Independencia, según cuadro adjunto por el área usuaria.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LECHE EVAPORADA ENTERA

ENTREGABLES	PERIODO	FECHA DE ENTREGA	KILOS
01	ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL Y MAYO A LOS 5 DIAS DE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO		47,130
02	JUNIO	03/06/2024	9426
03	JULIO	01/07/2024	9426
04	AGOSTO	01/08/2024	9426
05	SETIEMBRE	02/09/2024	9426
06	OCTUBRE	01/10/2024	9426
07	NOVIEMBRE	04/11/2024	9426
08	DICIEMBRE	02/12/2024	9434
TOTAL, TARROS			113,120



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

CONTROL DE CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN DE CARÁCTER OBLIGATORIA EN CADA REMESA.

El cumplimiento de las condiciones de calidad establecidos será garantizado mediante muestreos de lotes realizados por el proveedor ante laboratorio acreditados por la autoridad competente. los certificados de análisis físico químico, microbiológico, organoléptico. Se deberán entregarlas de acuerdo al cronograma de entrega simultáneamente en los almacenes del Programa Vaso de Leche, como garantía de conformidad a fin de proceder al pago correspondiente por las entregas – recepciones efectuadas.

13. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS.

1. 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).
 2. 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). dentro de la cual esté inmerso el producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la resolución ministerial n° 449-2006/minsa.
 3. Copia simple del Certificado de Conformidad del producto ofertado o en su defecto una Declaración Jurada que acrediten el cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas concordante con las consignadas en el numeral 3.1 del CAPÍTULO III de las Bases. En el caso de acreditar mediante Declaración Jurada deberán indicar además que de ser ganador de la Buena Pro acreditará tales características mediante un certificado organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, emitido por un laboratorio Acreditado ante INACAL,
 4. En caso de ser distribuidor presentar la carta de autorización emitida por el fabricante para el presente proceso. Y carta de autorización de uso de documentos emitida por el fabricante.
 5. Copia del Certificado de Fumigación de la Planta Productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar dicho certificado es: Desinfección, Desinsectación y Desratización. Así mismo deberá adjuntar la respectiva constancia que acredita a la empresa que realizó el respectivo servicio que se encuentra autorizada por el MINSA, a fin de dar cumplimiento con el D.S. N° 022-2001-SA y la Ley de Salud N° 26842. Para el caso de los distribuidores y/o fabricantes cuya planta de proceso no cuenta con sus almacenes dentro del mismo local (no se encuentra integrada) también deberán presentar adicionalmente el respectivo certificado. Aclarando lo dispuesto por el OSCE en el Pronunciamiento N° 445-2013/DSU.
- En caso 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. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación que contenga las actividades de desinfección, desinsectación y desratización de la planta a nombre del fabricante.
6. Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA.

7. Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), emitido por un Organismo de Inspección Acreditado, vigente a la fecha de presentación de ofertas. expedido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.
8. Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacén y Transporte emitido por un Organismo de Inspección Acreditado, vigente a la fecha de presentación de ofertas. expedido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.A nombre Del postor.
9. Copia simple y legible del certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta a nombre del fabricante; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007- 98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
10. Declaración Jurada en la cual se comprometa a que en caso resulten ganadores de la Buena Pro, contarán con la disponibilidad del stock del producto equivalente a la primera entrega según cronograma adjunto, el cual se debe encontrar en situación de libre disponibilidad y que no estará sujeto a ningún tipo de gravamen.

14. ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

15. PENALIDADES.

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso, y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

16. FORMA DE PAGO

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

- Guía de remisión
- Factura.
- Certificados de conformidad: Análisis organoléptico, fisicoquímicos, toxicológicos, micronutrientes y microbiológicos de cada lote entregado. Los Certificados deben identificar claramente los lotes entregados.
- Copia fedateada del contrato

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por EL ALMACEN DEL PROGRAMA VASO DE LECHE y la conformidad será otorgada por PROGRAMA VASO DE LECHE, en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a s/. 1,015,000.00 (un millón quince 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>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia equivalente o mayor a s/. 253,750.00 (doscientos cincuenta y tres mil setecientos cincuenta con 00/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a las siguientes leches evaporada entera.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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</p>



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
INDEPENDENCIA

GERENCIA DE
DESARROLLO HUMANO
Y SOCIAL

SUB GERENCIA DE SALUD,
SALUBRIDAD Y PROGRAMAS
SOCIALES

el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) 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 otra persona jurídica 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.

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".

Importante para la Entidad

En caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de bienes bajo la modalidad de ejecución llave en mano, cuando se requiera personal para la instalación y puesta en funcionamiento, y se haya considerado que éste es personal clave, se puede incluir el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.

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".

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INDEPENDENCIA
SUB GERENCIA DE SALUD, SALUBRIDAD Y PROGRAMAS SOCIALES

DR. ALEX ANDREI SANCHEZ LOPEZ
JEFE (e) DEL PROGRAMA VASO DE LECHE