

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL PERIODO 2026 y 2027

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

3.1 OBJETO Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN:

OBJETO

Adquisición de alimentos para el Programa de Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Comas para el periodo 2026 y 2027.

FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

El presente proceso busca adquirir alimentos para el Programa de Vaso de Leche, el cual permitirá mejorar la calidad alimentaria de los beneficiarios de la primera prioridad (niños y niñas de 0 a 6 años, madres gestantes, y en periodo de lactancia priorizando entre ellos la atención a quienes presentan un estado de desnutrición o se encuentra afectados por tuberculosis). Así mismo, en la medida 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 personas con discapacidad; a través de la dotación de una ración alimenticia que cumpla con los valores nutricionales establecidos en la Resolución Ministerial N°711-2202-SA/DM que aprueba la directiva denominada "Valores Nutricionales mínima de la ración del Programa del Vaso de Leche de zonas de pobreza y extrema pobreza"



3.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Adquisición de alimentos para el Programa de Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Comas para el periodo 2026 y 2027.

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Leche evaporada entera.	Lata X 410 gr.	Unidad	3,197,928
	Mezcla de hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha, chía con harina de camote fortificada con vitaminas y minerales.	Bolsa X 440 gr.	Kilogramo	416,152.44

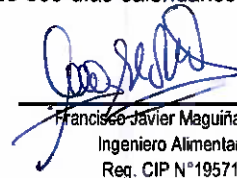
3.3 CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de pago suma alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. PLAZO DE ENTREGA

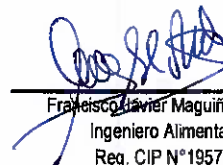
Los bienes materia de la presente convocatoria se suministran por un plazo de 365 días calendario,


Francisco Javier Maguina Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

conforme al siguiente cronograma de entrega:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE [CONSIGNAR EL BIEN O ÍTEM]					
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Leche evaporada entera (lata de 410 gr)		Mezcla de hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha, chía con harina de camote fortificada con vitaminas y minerales	
		Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida
primera	Hasta el segundo día calendarios posterior a la firma del contrato	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
segunda	Al jueves siguiente posterior de la última entrega	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
tercera	11/12/2026	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
cuarta	18/12/2026	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
quinta	25/12/2026	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
sexta	4/01/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
séptima	8/01/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
octava	15/01/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
novena	22/01/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
décima	29/01/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
decimoprimer	5/02/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
decimosegunda	12/02/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
decimotercera	19/02/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
decimocuarta	26/02/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
decimoquinta	5/03/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
decimosexta	12/03/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
decimoséptima	19/03/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
decimooctava	26/03/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
decimonovena	2/04/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
vigésima	9/04/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
vigesimoprimer	16/04/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
vigesimosegunda	23/04/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
vigesimotercera	30/04/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
vigesimocuarta	7/05/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
vigesimoquinta	14/05/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
vigesimosexta	21/05/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo




Francisco Javier Maguina Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE [CONSIGNAR EL BIEN O ÍTEM]

N° de Entrega	Plazo de la entrega	Leche evaporada entera (lata de 410 gr)		Mezcla de hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha, chía con harina de camote fortificada con vitaminas y minerales	
		Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Unidad de medida
vigesimoséptima	28/05/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
vigesimoctava	4/06/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
vigesimonovena	11/06/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
trigésima	18/06/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
trigésimo primera	25/06/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
trigésimo segunda	2/07/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
trigésimo tercera	9/07/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
trigésimo cuarta	16/07/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
trigésimo quinta	23/07/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
trigésimo sexta	30/07/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
Trigésimo séptima	6/08/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
Trigésimo octava	13/08/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
trigésimo novena	20/08/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
cuadragésima	27/08/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
cuadragésimo primera	3/09/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
cuadragésimo segunda	10/09/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
cuadragésimo tercera	17/09/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
cuadragésimo cuarta	24/09/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
cuadragésimo quinta	1/10/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
cuadragésimo sexta	8/10/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
Cuadragésimo séptima	15/10/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
Cuadragésimo octava	22/10/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
Cuadragésimo novena	29/10/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
quincuagésima	5/11/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
quincuagésimo primera	12/11/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
quincuagésimo segunda	19/11/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
Quincuagésimo tercera	26/11/2027	56,104.00	Unidad	7,300.92	Kilogramo
TOTAL		3,197,928.00		416,152.44	

Nota:

Las fechas y cantidades propuestas, pueden estar sujetas a modificación debido a las constantes modificaciones de los beneficiarios, siempre que el responsable del área usuaria comunique en un plazo no menor a 03 días hábiles mediante carta al proveedor ganador de la buena pro.


Francisco Javier Maguiña Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

197
191

c. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el almacén de la Municipalidad Distrital de Comas ubicado en la AV. Tupac Amaru 581 anexo Municipal 01- MEGA 80, Comas -Lima-Lima, dentro del horario de las 8:00 am a 9:00 am.

d. ADELANTOS

La entidad Contratante no entrega adelantos.

e. PENALIDADES

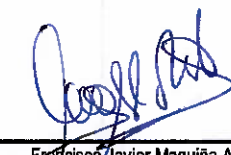
Penalidad por mora:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
1	Por no cumplir con las condiciones de vida útil del producto el cual será como mínimo tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes	10 UIT por ocurrencia	Según informe del responsable de la Subgerencia de Programa del Vaso de Leche
2	Incumplimiento de la reposición del producto del valor por 3 veces en caso de que se encuentren con defectos de producción y/o traslado y/o agentes contaminantes, entre otros en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas notificado.	Escala progresiva: 3 UIT (1ra vez), 4 UIT (2da vez), 5 UIT (3ra vez), 6 UIT (4ta vez). A la 5ta vez se resuelve el contrato y se denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe del responsable de la Subgerencia de Programa del Vaso de Leche
3	Por no cumplir la entrega en el horario establecido según literal "c. lugar de entrega de los bienes".	0.10 UIT, por cada hora de retraso.	Según informe del responsable de la Subgerencia de Programa del Vaso de Leche, siempre en cuando no sustente la tardanza, el sustento con 24 horas antes.
4	No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato.	3 UIT, por cada ocurrencia	Según informe del responsable de la Subgerencia de Programa del Vaso de Leche




 Francisco Javier Maguina Aldana
 Ingeniero Alimentario
 Reg. CIP N°195714

198
192

7	Entrega de productos en estado de descomposición, vencidos, con alteración organoléptica (olor, sabor, color), con envases oxidados, abollados o con signos de contaminación.	Escala progresiva: 3 UIT (1ra vez), 4 UIT (2da vez), 5 UIT (3ra vez), 6 UIT (4ta vez). A la 5ta vez se resuelve el contrato y se denuncia ante las autoridades competentes.	Según informe del responsable de la Subgerencia de Programa del Vaso de Leche.
---	---	---	--

f. SUBCONTRATACIÓN

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. FÓRMULAS DE REAJUSTES

No corresponde.

h. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

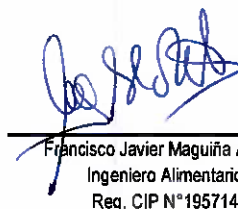
N.º	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	CENTRO DE ARBITRAJE Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS DEL CENTRO DEL PERÚ S.A.C.	20613290096
2	ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN CULTURAL DE LOS MECANISMOS ALTERNATIVOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS	20611086378
3	CENTRO PERUANO ESPECIALIZADO EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CONTROVERSIAS - CEPEGAC	20610700889

i. PLAZO PARA RESPUESTAS ENTRE LAS PARTES

Cuando el Reglamento no establezca un plazo específico para la respuesta de las partes durante la ejecución contractual, se aplica el plazo máximo de respuesta establecido en el cuadro siguiente:

Plazo máximo de respuesta	:	05 días calendarios
---------------------------	---	---------------------

Antes del vencimiento de dicho plazo, las partes pueden acordar su prórroga para cada caso específico considerando la cláusula de notificaciones del contrato.


Francisco Javier Maguiña Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714



3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULACIÓN DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COMAS PARA LOS PERIODOS 2026 Y 2027

FORMULACIÓN DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COMAS PARA LOS PERIODOS 2026 Y 2027

CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM

VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS:

De conformidad con el numeral 4.6 del Art. 4° de la Ley N° 27470, el presente Proceso de Selección se ejecutará en cumplimiento con lo indicado en el numeral 4.1 de la misma Norma Legal, modificada por la Ley N° 27712, para lo cual la Municipalidad Distrital de Comas recibido de los comités del vaso de leche los productos de mayor preferencia de sus beneficiarios del Programa del Vaso de Leche, el requerimiento de productos que se detallan y que como se podrá observar cumple con lo prescrito en la referida norma legal, en el sentido que las dos raciones alimenticias debe contener como mínimo 207 Kilocorías, una adecuada distribución energética y estar fortificada con vitaminas y minerales en conformidad a la RM N° 711-2002/SA/DM. Las dos raciones propuestas son las siguientes:

1. Primera ración.

La ración está compuesta de LECHE EVAPORADA ENTERA Y MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CHIA CON HARINA DE CAMOTE, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

FORMULACIÓN DE LA RACIÓN N°1

Nombre del alimento	Código	Gr de la ración	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
			Gr	Kcal	Gr	Kcal	Gr	Kcal
Avena, hojuela cruda	A7	6	3.7	14.8	0.2	2.2	0.8	3.2
Pan francés	A49	28	16.9	67.8	0.1	0.5	2.4	9.4
Quinua, hojuela de	A59	4	2.5	10.1	0.3	2.7	0.6	2.2
Kiwicha, precocida, hojuela	A99	4	2.7	10.9	0.3	2.9	0.5	2.1
Chía semilla de	D24	1	0.1	0.2	0.3	2.9	0.2	0.8
Leche evaporada entera (a)	G7	70	6.3	25.2	4.6	40.9	4.2	16.8
Camote, harina de	U6	5	4.1	16.2	0.2	0.4	0.1	0.4
Fortificante	X1	2.24						

MINISTERIO DE SALUD
 DINES LUISA NORTE
 C.S. CARLOS PHILLIPS
 LIC SILVIA J. SANCHEZ AGUIRRE
 NUTRICIONISTA
 C.N.P. 2213


 Francisco Javier Maguiña Aldana
 Ingeniero Alimentario
 Reg. CIP N°195714

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gr	Kcal	Gr	Kcal	Gr	Kcal
TOTAL	120.2	36.3	145.2	6	52.5	8.8	34.9
Energía total (kcal)	233	145		53		35	
Distribución Energética		62.2		22.7		15	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

FUENTE

- Tabla de composición nutricional de los Alimentos, 2023 - Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN/INS) Ministerio de Salud.
- Guía: Formulación de la Ración del Programa Vaso de Leche - Lima 2010, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN/INS)

REQUERIMIENTOS DE NUTRIENTES POR RACIÓN DIARIA

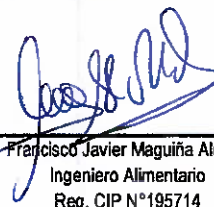
DESCRIPCIÓN	Req. Min. Por Ración RM. 711-2002-SA/DM
Vitamina A -ug retinol	425
Vitamina C - mg	41.5
Tiamina - mg	0.45
Riboflavina - mg	0.49
Vitamina B6 - mg	0.60
Vitamina B12 - mg	0.46
Niacina - mg	5.85
Ácido Fólico - ug	41.25
Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - ug	42
Calcio - mg	465
Fosforo - mg	390
Zinc - mg	6



MINISTERIO DE SALUD
 CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
 LIC. SILVIA C. AGUIRRE
 NÚM. PROF. 2213

Muy Importante

El Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Comas realiza una distribución semanal a los beneficiarios (Primera Prioridad **25,268 beneficiarios**) y (Segunda Prioridad **65,901 Beneficiarios**) de lo cual, para efectos del cálculo del presente requerimiento, este se realiza por cada comité (**1531 comités**) teniendo en cuenta la ración formulada, número de beneficiarios por cada prioridad y las restricciones presupuestales, asimismo cabe señalar que, los beneficiarios de la **primera prioridad serán atendidos 371 días calendarios** y los **beneficiarios de la segunda prioridad serán atendidos 106 días calendarios**


 Francisco Javier Maguiña Aldana
 Ingeniero Alimentario
 Reg. CIP N°195714

PRODUCTO: LECHE EVAPORADA ENTERA

I. DEFINICIÓN:

Se entiende por leche evaporada los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua únicamente de 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.

II. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

Color	:	Blanco crema a crema
Olor	:	Agradable, libre de olores extraños.
Sabor	:	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza
Aspecto	:	Fluido uniforme

Fuente: Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2019.

III. REQUISITOS FISICO – QUÍMICOS

Característica	Unidad	Leche evaporada entera
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6.5
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23.0
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16.5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6.0

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.

IV. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

La leche evaporada debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece del Ministerio de Salud, según las siguientes:

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	N	C		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No Estéril comercialmente

Fuente: Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI


Francisco Javier Maguiña Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

De acuerdo con métodos normalizados o validados sobre prueba de esterilidad comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

- NOTA 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "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 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 APHA o por normas internacionales.

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.



V. ALMACENAMIENTO

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

VI. ENVASES

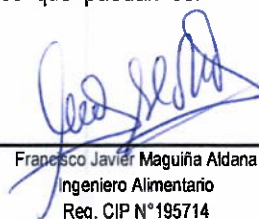
El envase primario que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libres de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. Así mismo, todo empaque de la leche y productos lácteos debe permitir su adecuada identificación. Art. 118- DS Nº 007-08-SA.

■ Materiales de los envases.

Los materiales de los envases de leche y productos lácteos deben cumplir con lo establecido en la normatividad vigente y, complementariamente, con lo establecido por el Codex Alimentarius.

Los envases (metálico sanitario en presentación de 410 gr.) en su caso, no podrán:

- a) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser


Francisco Javier Magaña Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

considerados dañinos para la salud en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.

- b) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser consideradas nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.
- c) Los límites máximos permitidos a que se refieren el inciso a) y b) procedentes se determinan en la norma sanitaria que dicta el Ministerio de Salud.
- d) La presente disposición es también aplicable, en lo que corresponde, a los laminados, barnices, películas, revestimiento o partes de los envases que están en contacto con los alimentos y bebidas.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso. Art. 119- DS Nº 007-08-SA.

Unidades de hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de Barniz interior, especial para alimentos a utilizarse deben ser de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitir a este, sabores, colores y olores extraños y presentados.

El empaque del producto debe presentarse en caja o bandeja conteniendo 24 o 48 unidades.



VII. ROTULADO

Cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 y la NTP 202.085 y además indicar el porcentaje de grasa (m/m) y el porcentaje de proteínas (m/m). Asimismo, llevar impreso el siguiente texto:

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

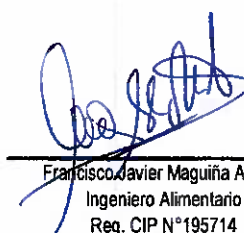
VIII. INSUMOS DE ORIGEN NACIONAL

La procedencia del insumo de origen nacional deberá ser concordante con el artículo 2° de la Ley N° 27712 Modificación del numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470 debiendo de contener un mínimo de 90% de insumos de origen nacional.

IX. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DE SUMINISTRO:

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar en cada entrega copia simple del certificado de conformidad/calidad o certificado de inspección de lote, emitida por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, el cual contendrá los siguientes análisis como mínimo

- Análisis Físico Químico.
- Análisis Organoléptico.
- Análisis Microbiológico



Francisco Javier Maguiña Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

Nota los documentos antes mencionados deberán de ser presentados en el día y horario establecido para cada entrega.

Además, cuando la municipalidad lo requiera, realizará los análisis de los productos por laboratorios competentes.

X. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de tres meses como mínimo contados a partir de la fecha de ingreso al almacén.

XI. PRODUCTOS DEFECTUOSOS:

El plazo de reposición será máximo de 03 días calendario de presentarse algún defecto, al evidenciarse momento de la distribución ya sea por transporte o fabricación, golpe, ralladuras, rotos agujeros, guñados. Contados a partir de la notificación del acta de levantamiento de observaciones al proveedor



PRODUCTO: MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CHÍA CON HARINA DE CAMOTE FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. - KILOGRAMOS

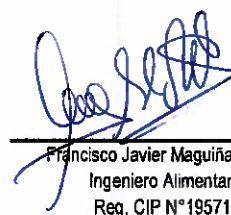
DEFINICIÓN:

Es un producto elaborado a partir de granos de avena, quinua, kiwicha, chía los cuales luego de ser sometidos a procesos tecnológicos son mezclados con harina de camote, fosfato tricálcico y premezcla de vitaminas y minerales.

Este es un producto especialmente diseñado para cubrir la mayor parte del requerimiento nutricional de los niños menores de 6 años, es un producto que juntamente con los otros alimentos que conforman la ración dan cumplimiento a los "valores Nutricionales mínimos de la Ración del Programa Vaso de Leche Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM".

II. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:

Color	: Característico
Aspecto	: Mezcla homogénea
Sabor	: Característico
Olor	: Característico
Materias extrañas	: Ausencia


Francisco Javier Maguina Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

III. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)
A 7	Avena, Hojuela cruda	26.978
A 59	Quinoa, hojuela de	17.986
A 99	Kiwicha, precocida, hojuela de	17.986
D 24	Chia, semilla de	4.496
U 6	Camote harina de	22.482
	Premezcla de vitaminas y minerales	0.540
	Fosfato tricálcico	9.532
	TOTAL (g)	100.000

IV. REQUISITOS FÍSICOS QUÍMICOS EN 100 GR DE MUESTRA

COMPONENTES	MÍNIMO (%)	MÁXIMO (%)
1. Húmedo	-	13.50%
2. Proteína	10.76	-----
3. Grasa	5.86	-----
4. Carbohidratos	Diferencia del resto de los macronutrientes	
5. Carbohidratos	Ausente	
6. Acidez	-----	0.2%
7. energía	308.160	-----



V. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE MICRONUTRIENTES (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
Ácido Fólico - µg	41.25

Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - µg	42
Calcio - mg	465
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

Fuente: Resolución Ministerial N° 711- 2002 – SA/DM; Directiva: "Valores nutricionales mínimos de la ración del Programa Vaso de Leche" -.


Francisco Javier Maguiña Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

VI. REQUERIMIENTO MICROBIOLÓGICAS RM N° 451 – 2006 – MINSA.

Análisis	Categ	Clase	N	C	Limite por gr/ml	
					M	M
Aeróbicos Mesófilos viables (ufc/gr)	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes totales	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus cereus (ufc/gr)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras (ufc/gr)	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella sp (25gr)	10	2	5	0	Ausencia/25g	-----

VII. INSUMOS DE ORIGEN NACIONAL

La presencia del insumo de origen nacional deberá ser concordante con el artículo 2° de la ley N° 27712 modificación del numeral 4.1 de insumos de origen nacional.

VIII. ALMACENAMIENTO

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

IX. ENVASES:

Envase Primario

Tipo de envase: bolsa
Material del envase: polietileno
Color: blanco opaco
Peso: 440 gr

Envase secundario

Embalaje
Tipo de envase: saco
Material del envase: polipropileno
Color: transparente
Peso: 30.80 kilos (70 unidades de 440 gr c/u por saco)

X. ROTULADO:

La bolsa traerá impreso: los datos exigidos por la NTP 209. 038 2009-7ma edición "Alimentos Envasados - rotulados".

El rotulado debe cumplir con el artículo 14 de la RM N°451-2006-MINSA

Debe incluir:

✓ Fecha de Producción, Fecha de Vencimiento, N° de lote, PROGRAMA DEL VASO DE

Francisco Javier Maguina Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

LECHE (LEY N°24059) PROHIBIDA SU VENTA. DISTRIBUCIÓN GRATUITA.

- ✓ Logotipo de la Municipalidad Distrital de Comas.
- ✓ En el rotulado del producto debe figurar el siguiente mensaje alusivo a la lactancia materna:
"La leche materna es el mejor alimento para el lactante".

XI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DE SUMINISTRO

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar en cada entrega:

Copia simple del certificado de conformidad/calidad, certificado de inspección de lote o informe de ensayo, emitida por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, el cual contendrá los siguientes análisis como mínimo

- Análisis Físico Químico.
- Análisis Organoléptico.
- Análisis Microbiológico

Además, cuando la municipalidad lo requiera, realizará los análisis de los productos por laboratorio competentes, cuyos gastos serán cubiertos por la empresa ganadora.



XII. REQUISITOS SANITARIOS

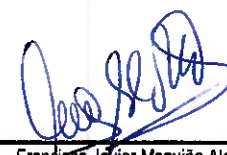
- a) Copia del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas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

XIII. VIDA ÚTIL

La vida útil del producto debe ser de tres meses como mínimo contados a partir de la fecha de ingreso al almacén.

XIV. PRODUCTOS DEFECTUOSOS

El plazo de recepción será máximo de 03 días calendarios de presentarse algún defecto, al evidenciarse al momento de la distribución ya sea por transporte o fabricación, golpe, ralladura, rotos, agujeros, guiñados. Contados a partir de la notificación del acta de levantamiento de observaciones al proveedor.



Francisco Javier Maguina Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

XV. FORMA DE CONDICIONES DE PREPARACIONES DEL PRODUCTO

- En un recipiente poner a hervir 5.0 litros de agua.
- En otro recipiente con 1.0 litro de agua disolver el contenido de la bolsa, Vaciar la hojuela disuelta en el agua hirviendo, Agregar canela y clavo en mínimas cantidades.
- Dejar hervir y moverla periódicamente teniendo en cuenta que el tiempo promedio de cocción es de 5 a 10 minutos.
- Luego agregar Azúcar, dejar enfriar agregar leche evaporada servir y degustar.

3.5 OTRAS CONDICIONES DEL REQUERIMIENTO

3.5.1 MEDIDAS DE CONTROL

Áreas que supervisan: El producto suministrado será supervisado por la Subgerencia de Programa de Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Comas.

Áreas que coordinan con el proveedor: Para las entregas de los productos, el contratista coordinará con el responsable de Almacén de la Oficina de Abastecimiento y el responsable de la Subgerencia de Programa de Vaso de Leche



3.5.2 CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por la Subgerencia de Programa de Vaso de Leche.

3.5.3 VICIOS OCULTOS

La recepción conforme a la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y artículo 173 de su Reglamento.

Sera de UN (1) años contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

3.5.4 FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de forma semanal de acuerdo a la cantidad entregada según el cronograma de entrega, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establece en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

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

- Recepción por el responsable de Almacén


Francisco Javier Maguiña Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

- Informe del jefe de la Subgerencia de Programa de Vaso de Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Guía de remisión remitente
- Certificado de calidad del lote entregado.

3.5.5 PROCEDIMIENTO PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará al **quinto** día hábil a la integración de las bases a las 03:00 pm en el Anfiteatro Ubicado en el Centro Cívico Municipal Av. 22 de agosto s/n Cuadra 8 Urb. Santa Luzmila
- b) Los participantes deberán presentar su solicitud por mesa de partes de la entidad mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, indicando la Certificadora contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba.

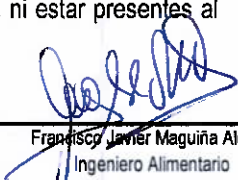


El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios de la provincia y/o distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.

- 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 en su mayoría menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes.

El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.

- 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 invalidará la prueba.
- f) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes al


Francisco Javier Maguina Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

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

3.6 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.6.1 REQUISITO DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIO

A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 27,000,000.00 (Veintisiete millones con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez 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: cereales en sus diferentes variedades, sus mezclas y presentaciones; Leche evaporada, Leche semidescremada, Leche descremada, Leche deslactosada, Leche condensada en cualquier presentación.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acredita con un máximo de veinte contrataciones mediante 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 constancia 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, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV². En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados³, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es

¹ El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación fehaciente en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

² De acuerdo con el Régimen de Retenciones del Impuesto General a las Ventas (IGV).

³ Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.




Francisco Javier Maguina Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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 primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 11** 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 diez 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de 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° 13**.

Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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.

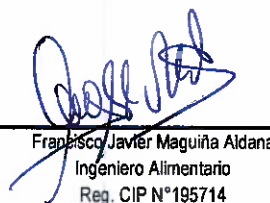
Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Advertencia

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato.

3.6.2 REQUISITO DE CALIFICACIÓN ADICIONAL

B. PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO



Francisco Javier Maguiña Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714

Requisitos:

B.1 El número máximo de consorciados es de 02.

B.2 El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 40 %

B.3 El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%.

Acreditación:

Se acredita con la promesa de consorcio.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COMAS
SUBGERENCIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (a)

Ing. YSABEL CRISTINA ACEVEDO OLIVA
SUBGERENTE


Francisco Javier Maguifia Aldana
Ingeniero Alimentario
Reg. CIP N°195714