

## REQUERIMIENTO

### I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

#### 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN.

Suministro de Leche Evaporada Entera x 410 g, Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados 176 g para el Programa Vaso de Leche de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero de la Gerencia de Desarrollo Humano de la Municipalidad Metropolitana de Lima para la jurisdicción del Cercado de Lima.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene como finalidad brindar apoyo alimentario a los beneficiarios del Programa Vaso de Leche mediante una ración diaria a la población considerada vulnerable, el cual contribuirá a mejorar el estado nutricional de la población atendida.

#### 3. ANTECEDENTES

El Programa del Vaso de Leche es un Programa Social creado para ofrecer una ración diaria de producto lácteo dirigido a niños de 0 a 6 años de edad, madres gestantes, lactantes, niños de 7 a 13 años, adultos mayores y personas con discapacidad quienes se encuentren en situación de pobreza, pobreza extrema y en estado vulnerable. Las acciones de este programa tienen como fin último elevar el nivel nutricional de los beneficiarios de la jurisdicción del Cercado de Lima.

En la Municipalidad Metropolitana de Lima, el Programa del Vaso de Leche se encuentra regulado por el Comité de Administración del Programa Vaso de Leche (CAD-PVL), cuya conformación de 7 miembros se aprueba mediante Resolución de Alcaldía y ratificada con Acuerdo de Consejo; los miembros que la conforman son:

- 1 Representante del Alcalde y Presidente el CAD- PVL.
- 1 Funcionario Municipal.
- 3 miembros de la Organización Social de Base de 2do Nivel de Lima Cercado.
- 1 representante del Ministerio de Salud (MINSA).
- 1 representante de la Asociación de Productores Agropecuarios debidamente acreditado por el Programa de Gobierno Regional correspondiente.

Conforme a lo señalado en el numeral 2.2 del Artículo 2 de la Ley N° 27470, modificado mediante Ley N° 27712, “el **Comité de Administración del Programa Vaso de Leche** reconocido por la Municipalidad correspondiente es el responsable de la **selección de los insumos alimenticios** de acuerdo a los criterios establecidos en el numeral 4.1...Las representantes de las Organizaciones de Base, alcanzarán sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias (...)”.

De conformidad con el artículo único de la Ley N° 31554, que modifica entre otros el numeral 4.1 del Artículo 4 de la Ley N° 27470, señala que “*Los recursos del Programa del Vaso de Leche financian la ración alimenticia diaria, la que debe estar compuesta por productos de origen nacional al 100 % en aquellas zonas en las que la oferta de productos cubra la demanda. Dicha ración debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser prioritariamente leche de vaca, en aquellas localidades donde sea posible su distribución en condiciones óptimas, o leche en cualquiera de sus formas u otras mezclas enriquecidas de cereales con productos lácteos. En todos los casos, a fin de alcanzar el valor nutricional mínimo se complementan con alimentos que contengan un mínimo de 90 % de insumos nacionales, tales como harina de quinua, kiwicha, haba, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos. Se deben adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceados, y que tengan el menor costo. Corresponde al Ministerio de Salud, a través del Instituto Nacional de Salud, determinar el valor nutricional mínimo (...)*”.

En consecuencia, los insumos alimenticios a adquirirse deberán cumplir con el requerimiento nutricional establecido para el Programa Vaso de Leche en la R.M. N° 711-2002-SA/DM.

Por lo mencionado en el marco normativo vigente, mediante el acta de elección de los insumos lácteos suscrito por el Comité de Administración del Programa Vaso de Leche (CAD-PVL), se solicita al Programa Vaso de Leche de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero iniciar los procesos que correspondan a la adquisición de los insumos lácteos elegidos.

### 3.1 BASE LEGAL

- Ley N° 24059, Crean el Programa Vaso de Leche.
- Ley N° 27470. Ley que establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa Vaso de Leche.
- Ley N° 27712. Ley que modifica el numeral 2.2. del Artículo 2 de la Ley N° 27470, Ley que establece las Normas Complementarias para la Ejecución del Programa Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales.
- Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el artículo 12° de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Norma Sanitaria para la aplicación de Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 025-2008-MTC. Aprueban Reglamento Nacional de Inspecciones Técnicas Vehiculares.
- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009, Alimentos Envasados. Etiquetado.
- Norma Técnica Peruana NTP 209.284: 2012. Alimentos cocidos de reconstitución
- Norma Técnica Peruana NTP 202.085-2015. Leche y productos lácteos. Definiciones y clasificación.
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2019. Leche y productos lácteos. Leche evaporada. Requisitos.
- MINSA –INS-CENAN: 2010. Guía: Formulación de la ración del Programa del Vaso de Leche.
- Norma FIL – IDF 113A:1990.
- Norma NTO – ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (2015)
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI , que aprueba el Reglamento de le leche y productos lácteos.
- NTP ISO 2859-2.1999 (Rev 2018).
- NTS 071-MINSA/DIGESA V 0.1. (R.M. 591-2008/MINSA)
- Resolución Ministerial N.º 448-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Decreto Supremo N°139-2020-PCM.
- Decreto Supremo N° 031-2020-SA
- Ley N° 31455, Ley que modifica la Ley N° 27470.
- Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI , que modifica el Reglamento de le leche y productos lácteos aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI.
- RM N° 063-2022- MIDIS. Aprueban el índice de distribución aplicable para el año 2023 de los recursos que se destinan para financiar el Programa Vaso de Leche de las municipalidades distritales a nivel nacional.

## 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

### 4.1. Objetivo General:

Garantizar el apoyo alimentario a través de la entrega de una ración diaria a los beneficiarios del Programa de Vaso de Leche, a fin de lograr una atención oportuna, adecuada y su contribución a la seguridad alimentaria de la población objetivo.

#### 4.2. Objetivo Específico:

- Ayudar a mejorar el nivel nutricional de los beneficiarios.
- Proporcionar un complemento alimentario diario.
- Promover alimentación saludable para superar la inseguridad alimentaria.

## 5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

### 5.1 PRESTACIÓN PRINCIPAL: CARACTERISTICAS Y CONDICIONES

ITEM PAQUETE	ITEM N°	Descripción	Cantidad Estimada	U/M
1	1	Leche Evaporada Entera en Lata 410g	617, 650	Unidad
	2	Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados en bolsa x 176g	1,416, 440	Unidad

#### 5.1.1 VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES

##### 5.1.1.1 CONCEPTOS BÁSICOS

**Ración:** Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día.

**Energía total:** Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM la energía de la ración debe ser como mínimo 207 kcal.

**Distribución energética:** Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la ración, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM debe encontrarse entre 60 y 68 % para el caso de los carbohidratos, 20 y 25% para la grasa y 12 y 15% para la proteína.

**Macronutrientes:** Son los elementos predominantes en los alimentos carbohidratos, grasas y proteínas).

**Micronutrientes:** Son un sinnúmero de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).

**Fortificación:** Es la práctica deliberada de incrementar el contenido de uno o más micronutrientes esenciales, por ejemplo vitaminas y minerales (incluye elementos traza) en un alimento, a fin de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y proporcionar un beneficio para la salud pública con un mínimo de riesgo para la salud.

**Lote:** Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

#### 5.1.2 VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Conforme a lo dispuesto en la R.M. N° 711-2002-SA/DM, el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, establece, revisa y actualiza los valores nutricionales mínimos que debe contener la ración diaria del programa del Vaso de Leche. Para ello se detallan los requerimientos nutricionales determinados:

**Tabla N°1. Requerimiento Mínimo de Energía por ración /día (Leche evaporada entera más Hojuelas de cereales enriquecidos y azucarados).**

	<b>Cantidad (Kcal)</b>
<b>Energía</b>	207

**Tabla N°2. Requerimiento Mínimo de vitaminas y Minerales por Ración/día (Leche evaporada entera más Hojuelas de cereales enriquecidos y azucarados)**

<b>Micronutrientes</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Cantidad</b>
<b>VITAMINAS</b>		
Vitamina "A"	µg de retinol	425
Vitamina "C"	Mg	41.50
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
<b>MINERALES</b>		
Hierro	Mg	10
Yodo	µg	42
Calcio	Mg	465
Fósforo	Mg	390
Zinc	Mg	6

Firma digital  
  
 Firmado digitalmente por MASIAS  
 ARRAMBIDE Fiorella Luy FAU  
 20131380951 soft  
 Motivo: Day V° B°  
 Fecha: 17.07.2023 15:46:58 -05:00

**Tabla N°3. Distribución energética por macronutrientes para la ración diaria del Programa Vaso de Leche**

<b>Nutrientes</b>	<b>Cantidad (gramos)</b>	<b>Distribución Energética (% Kcal)</b>
Proteínas	6.21 - 7.76	12 – 15%
Grasas	4.6 – 5.75	20 – 25%
Carbohidratos	31.05 – 35.19	60 – 68%
<b>Energía (kcal)</b>		<b>100</b>

### 5.1.3 FÓRMULACIÓN DE RACIONES

La Municipalidad Metropolitana de Lima ha establecido 1 fórmula de raciones cuyo valor nutricional de cada una cumpla con lo dispuesto en la R.M. N° 711-2002-SA/DM, respecto a los Valores Nutricionales Mínimos de la ración diaria.

#### **FÓRMULA RACION:**

Mezcla de Leche Evaporada Entera con Hojuela de Cereal Enriquecido y Azucarado, la ración se compone según:

- 58.57 gramos de Leche Evaporada Entera en lata, más
- 50.27 gramos de Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados. Este producto incluye 2.24 g de micronutrientes:
  - Fosfato Tricalcico: 2.12 g (4.22 %)
  - Premix de Vitaminas: 0.12g (0.24%)

**Tabla N°4:** Formulación de la Ración diaria de Leche Evaporada Entera más Hojuela de Cereales Enriquecidos y Azucarados.

ALIMENTO	Cantidad por ración (g)	Carbohidratos Disponibles		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
HOJUELA DE CEREALES ENRIQUECIDOS Y AZUCARADOS							
Arroz pilado o pulido cocido	4.5	1.134	4.54	0.005	0.04	0.108	0.43
Avena, hojuela cruda	16.8	10.349	41.39	0.672	6.05	2.234	8.94
Cebada perlada o resbalada cocida	8.8	1.223	4.89	0.009	0.08	0.088	0.35
Quinoa, hojuelas de	8	6.288	25.15	0.296	2.66	0.68	2.72
Trigo, harina fortificada con hierro de	6.16	4.95	19.8	0.131	1.18	0.681	2.72
Azúcar rubia	3.27	3.178	12.71		0		0
Frijol soya	0.5	0.132	0.53	0.095	0.85	0.141	0.56
Micronutriente	2.24						
Total Hojuela de Cereal Enr. Az.	50.27	27.254	109.01	1.208	10.86	3.932	15.72
LECHE EVAPORADA ENTERA	58.57	5.816	23.26	3.807	34.26	3.514	14.06
TOTAL HOJUELA + LECHE (g)	108.84	33.07	132.27	5.015	45.12	7.446	29.78
Energía Total: HOJUELA + LECHE	207.17	132.27		45.12		29.78	
Distribución Energética		63.85%		21.78%		14.37%	
RM N° 711-2002-A/DM	207 Kcal	60-68%		20-25%		12-15%	

Considerar que el volumen total de la mezcla por ración debe ser 250cc o ml de acuerdo lo establecido en el art. N° 1 de la Ley 24059.

De acuerdo a los "Aspectos Complementarios" de la "Guía: Formulación de la ración del Programa del Vaso de Leche, 2010": Con la finalidad de contribuir a una mejora en la salud nutricional de la población más vulnerable, se sugiere emplear la mayor cantidad posible de alimentos que contengan proteínas de origen animal (mayor valor biológico).



**Tabla N° 5:** Distribución energética y macronutrientes por ración diaria de Leche Evaporada Entera más Hojuela de Cereales Enriquecidos y Azucarados.

Nutrientes	Total Nutrientes (gramos)	Distribución Energética (% Kcal.)	Distribución Energética : según RM 711-2002-SA-DM
Proteínas (g)	7.446	14.37	12 – 15%
Grasa (g)	5.015	21.78	20 – 25%
Carbohidratos disponibles (g)	33.07	63.85	60 – 68%
<b>Energía (kcal)</b>	<b>207.17</b>		

**Tabla N° 6:** Requerimiento Mínimo de vitaminas y Minerales por ración diaria de Leche Evaporada Entera más Hojuela de Cereales Enriquecidos y Azucarados.

Micronutrientes	Unidad de Medida	Cantidad
<b>VITAMINAS</b>		
Vitamina "A"	µg de retinol	425
Vitamina "C"	Mg	41.50
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
<b>MINERALES</b>		
Hierro	Mg	10
Yodo	µg	42
Calcio	Mg	465
Fósforo	Mg	390
Zinc	Mg	6

#### 5.1.4 FRECUENCIA DE ATENCIÓN DE LAS RACIONES

El Programa Vaso de Leche otorga insumos alimentarios para el consumo de 1 ración diaria de fórmula láctea a cada beneficiario y la frecuencia del suministro de los productos alimenticios que componen la ración se realizará **cada 7 días**, según:

- La frecuencia de suministro de Leche Evaporada Entera consiste en la entrega, cada 7 días, de 1 unidad del bien para el consumo semanal a razón de 58.57 g del bien por día por cada beneficiario.
  - NOTA 1: Este bien debe ser mezclado de cada semana con las Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados para cumplir los valores nutricionales mínimos.
- La frecuencia de suministro de Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados consiste en la entrega **cada 7 días** de 2 bolsas (cada bolsa de 176g) a razón de 50.27 g por día por cada beneficiario.

Firma digital  
  
 Firmado digitalmente por MASIAS  
 ARRAMBIDE Fiorella Luy FAU  
 20131380951 soft  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 17.07.2023 15:46:58 -05:00

#### 5.1.5 CONDICIONES DEL PROCESAMIENTO

- Para las Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados:**  
 Las condiciones de procesamiento deberán cumplir las disposiciones de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Dicho documento contempla detalladamente los siguientes contenidos, para lo cual el contratista deberá asegurar el cumplimiento efectivo de todos los procesos con el fabricante del bien:
  - Las condiciones sanitarias de las instalaciones y equipos: Estructura física, iluminación, ventilación, equipos y utensilios.
  - Saneamiento básico del agua, disposición de aguas servidas, recolección y disposición de residuos sólidos.
  - Condiciones sanitarias de los procesos operacionales: adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas e insumos, selección, clasificación, despedrado, clarificado, eliminación de saponinas, proceso de secado, precocción o cocción, laminado, molienda de granos y/o productos cocidos, mezcla de granos molidos y/o productos finales, extrusión/expansión, enfriado y secado, Envasado, condiciones y



materiales de envases, almacén del producto terminado, transporte y fraccionamiento.

- Salud, higiene y capacitación del personal: salud del personal, higiene, vestimenta, capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) y Principios Generales de Higiene (PGH), aplicación de Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) y fundamentos del sistema HACCP.
- Art 6 de la RM N° 451-2006-MINSA, señala que "Dado que los alimentos destinados a programas sociales son considerados de alto riesgo y por la vulnerabilidad de los beneficiarios, el fabricante conforme a la legislación sanitaria vigente, debe aplicar el Sistema HACCP para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que fabrica".
- **Para Leche evaporada entera:** Deberá contemplar lo dispuesto en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo N° 007-98-SA, para las condiciones de procesamiento del bien y la "Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la Fabricación de alimentos y bebidas" aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. ". Asimismo, de acuerdo al Decreto Supremo N°004-2022-MIDAGRI, para el caso de las organizaciones de MYPES y personas naturales que elaboran productos lácteos a nivel nacional deben obtener su certificación sanitaria del Sistema Integrado de Producción (SIP) emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), las Direcciones/Gerencias Regionales de Salud o la que haga sus veces a nivel nacional.

#### 5.1.6 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN

De acuerdo con lo señalado en el Anexo N° 5 del requerimiento.

#### 5.1.7 CONDICIONES DE LA OPERACIÓN E INDUMENTARIA

- a) El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados y exclusivos para estos bienes, directamente desde la planta o almacén del Contratista / fabricante, a los Comités Locales de los beneficiarios, de acuerdo a un cronograma previamente establecido en los requerimientos y las hojas de rutas que se entregarán en cada fecha de distribución.
- b) **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN:** El Contratista deberá garantizar la inocuidad de los productos distribuidos a través de capacitaciones en Buenas Prácticas de Manipulación, al personal encargado de la manipulación, transporte y estiba de los productos, esta capacitación deberá estar a cargo del jefe de calidad o el que haga sus veces en el establecimiento. También se podrá presentar evidencia de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos – BPM.
- c) **FOTOCHECK DE IDENTIFICACIÓN:** El personal a cargo del traslado y entrega de los bienes deberá portar fotocheck respectivo de la empresa, el mismo que puede ser solicitado durante la etapa de ejecución contractual.
- d) **INDUMENTARIA:** Durante la etapa de Ejecución Contractual, el personal encargado de la distribución deberá presentarse aseado y con la siguiente indumentaria: pantalón, polo, protector para el cabello, zapato/zapatilla cerrado y/o bota.
- e) **CONTEO DE ALIMENTOS:** Durante la distribución el Contratista deberá asegurar por medio de su personal, el conteo de todos los paquetes que son entregados en los puntos de distribución, para lo cual las Coordinadoras Locales de la Organización Social de Base o las representantes correspondientes que reciban el producto deberán firmar el formato de recepción elaborado por la Municipalidad Metropolitana de Lima con la conformidad correspondiente. En caso exista producto faltante o

inconforme (roto o sucio), el Contratista deberá reponer dichas unidades mientras dure la distribución para la conformidad respectiva.

#### 5.1.8 TRANSPORTE

- a) El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al bien características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA). El medio de transporte deberá tener las siguientes características:
- Evitar la contaminación de los bienes.
  - Limpio.
  - El compartimento destinado a carga debe estar separado de la cabina de conducción.
  - Absolutamente cerrada, resistente al uso, impermeable y lavable de tal modo que no exista escurrimientos de líquidos o sólidos a la vía pública y emanaciones de olores que generen molestias o riesgos a la comunidad.
  - Las paredes internas deberán ser de material resistente, lavable, atóxico, no absorbente ni degradable.
  - Los vehículos deberán estar cerrados y libres de medios contaminantes, las cajas deberán estar sobre parihuelas o pisos protegidos y limpios.
- b) Asimismo, el Contratista deberá cumplir con los requisitos de transporte establecidos en el D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias.
- c) El Personal designado para los servicios de carga y descarga, deberán contar con los seguros pertinentes: Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), a fin de que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno. Dicho requisito será verificado durante la ejecución del contrato.

#### 5.1.9 FECHA DE VENCIMIENTO DE LOS BIENES

##### ○ Ítem paquete 1

- **Ítem 1. Para la Leche Evaporada Entera:** Debe ser igual o mayor a cuatro (04) meses, luego de la recepción del bien a los beneficiarios.
- **Ítem 2. Para la Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados:** Debe ser igual o mayor a dos (02) meses, luego de la recepción del bien a los beneficiarios.



#### 5.1.10 CONTROL DE CALIDAD

##### 5.1.10.1 ENTREGA DE CERTIFICADOS DE INSPECCIÓN DEL LOTE POR PARTE DEL CONTRATISTA

Los **certificados de inspección del lote** o informes de ensayo deberán ser emitidos por organismos de inspección acreditados ante **INACAL**, los cuales se entregarán a la Entidad en copia simple para Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados, y Leche Evaporada Entera; todo ello en mesa de partes ubicada en “Hospicio Manrique” ubicado en pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima o mediante mesa de parte virtual, en atención a la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero. El plazo de entrega de los certificados de inspección del lote se debe realizar según:

- Correo electrónico: Hasta un (01) día calendario previo a la entrega de los bienes mediante correo electrónico a la Administración de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero.



- Mesa de partes (física o virtual): Deberá ingresar por mesa de partes de la Entidad con un plazo de hasta un (01) día calendario previo a la entrega efectiva de los bienes (se considerará 1 día hábil en caso de que el día calendario previo a la entrega efectiva de los bienes sea no laborable para el Estado).

Los certificación de inspección del lote deberán entregarse 1) por cada tipo de bien, 2) por lote de producción, 3) conforme a lo requerido en los numerales 5.1.3 y 5.1.6. y bajo las siguientes 4) Características:

- Certificado de inspección del lote: Características fisicoquímicas
- Certificado de inspección del lote: Características organolépticas
- Certificado de inspección del lote: Características microbiológicas (esterilidad comercial)
- Certificado de inspección del lote: Características Nutricionales (macronutrientes y micronutrientes).
- Certificado de inspección del lote: Toxicológico (solo para cereales).

El tamaño de muestra para efectuar los ensayos de laboratorio se deberá tomar en cuenta lo establecido en la Norma FIL – IDF 113A:1990, como también se tomará en cuenta la Norma NTP – ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (2015) o la Norma Técnica Peruana NTP ISO 2859 – 1 o NTP ISO 2859-2.1999 (Rev 2018).

NOTA: La Municipalidad Metropolitana de Lima, a través de DIGESA, CENAN y/o terceros, podrá realizar si así lo dispone, de forma inopinada acciones de supervisión y/o toma de muestras en las plantas procesadoras o almacenes del Contratista con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones. Esta facultad de supervisión se realizaría en cualquier etapa de la fase de ejecución contractual, para lo cual el Contratista deberá propiciar la realización de las acciones de supervisión y asumirá los productos que se requieran para las muestras.

***La Municipalidad Metropolitana de Lima, no está obligada a recepcionar el bien, si éste no cumple con el íntegro de las especificaciones técnicas requeridas.***



## 5.2 PRESTACIÓN PRINCIPAL: CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

### 5.2.1 GARANTIA

- **ALCANCE DE LA GARANTÍA:**
  - **Leche evaporada entera:** Hasta cuatro (04) meses contra defectos (mal estado) no detectables al momento de la recepción.
  - **Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados:** Hasta dos (02) meses contra defectos (mal estado) no detectables al momento de la recepción.
- **PERIODO DE GARANTIA:**
  - **Leche evaporada entera:** Por cuatro (04) meses a partir del día siguiente de otorgada la recepción de los bienes.
  - **Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados:** Por dos (02) meses a partir del día siguiente de otorgada la recepción de los bienes.
- **PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTIA:** El área usuaria notificará por correo electrónico al Contratista, la(s) observación(es) encontradas en los bienes y solicitará el cambio respectivo.
- **TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN:** La reposición de el/los bienes observados en su totalidad, deberá ser efectuada en un tiempo de un (01) día calendario contabilizado a partir del día siguiente de haberse notificado por correo electrónico la observación.

## 6. CLAUSULAS ESPECIALES:

### 6.1 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por las prestaciones a su cargo.

El proveedor se obliga durante el desarrollo de los actos preparatorios, procedimiento de selección y ejecución contractual, a lo siguiente:

- Conducirse en todo momento, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción.
- No haber incurrido y no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad
- No tener impedimento para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento
- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información presentada

## 7. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN CONJUNTAMENTE CON LAS OFERTAS

Para la presentación de su propuesta el postor deberá adjuntar la siguiente documentación por cada bien:

- a) 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).

#### Importante

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.

- b) 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).

#### Importante

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.

- c) Declaración Jurada de ser Distribuidor o Fabricante, en caso de ser distribuidor presentar carta de su proveedor fabricante, indicando que cuenta con autorización como Distribuidor autorizado.
- d) Copia del Certificado de Fumigación de la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Se hace la mención que las actividades

mínimas que debe indicar el Certificado de Fumigación son Desratización, Desinsectación y Desinfección de conformidad a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado 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.

En caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado donde se almacena el producto, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de la planta a nombre del fabricante.

- e) Copia del Certificado de Conformidad o copia de inspección de lote conteniendo aspectos Microbiológicos, Físicoquímicos, organolépticos y Micronutrientes emitido por un Organismo acreditado ante el INACAL. El sistema de certificación bajo el cual deben ser emitidos los certificados para la hojuela de Cereales enriquecidos 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%).

Para la leche Evaporada Entera; Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad 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)

- f) Solo para la Hojuela de Cereales Enriquecidos presentar Copia del Certificado Toxicológico debe reportar ausencia de Saponina.
- g) Declaración jurada de Insumos Nacionales, se deberá indicar de forma global el porcentaje de Insumos de origen nacional que contiene el producto, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 5° de la Ley N° 27470.

## 8. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN PARA LA SUSCRIPCION DE CONTRATO

El postor ganador de la buena pro deberá presentar la siguiente documentación:

- a) Constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) vigente, en orden alfabético por apellido de cada persona.
- b) Relación en orden alfabético del personal que designe como responsable a cargo de la ejecución del suministro de bienes de la presente contratación. Para ello, indicará mediante Carta el nombre completo de la persona, su número de documento nacional de identidad, número de celular activo y su correo electrónico activo al cual se le comunicará sobre las cantidades de bienes a entregar y todas las coordinaciones pertinentes para los ensayos de control de calidad.

Firma digital  
MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**  
Firmado digitalmente por MASIAS  
ARRAMBIDE Florella Luy FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 17.07.2023 15:46:58 -05:00

Dicha documentación será entregada por mesa de partes virtual o mesa de partes física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, ubicada en Hospicio Manrique, entrada por el pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima, altura de la Plaza Francia en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Oficina de Logística. En caso corresponda hacer entrega de documentos originales, la documentación sólo podrá ser presentada a través de mesa de parte física, en la dirección antes mencionada.

***Cabe precisar que durante la ejecución del contrato, la Entidad podrá efectuar visitas inopinadas a los almacenes del Contratista.***

## 9. DOCUMENTOS PARA EL INICIO EFECTIVO DE LA PRESTACIÓN

a) Certificados de inspección de lote otorgado por un organismo de inspección acreditado por el INACAL, respecto a ensayos y/o análisis de alimentos, por cada lote de producto conforme a las características requeridas en el numeral 5.1.6. de las Especificaciones Técnicas, siendo estas:

- Certificado de inspección del lote: Características fisicoquímicas
- Certificado de inspección del lote: Características organolépticas
- Certificado de inspección del lote: Características físicosensoriales
- Certificado de inspección del lote: Características microbiológicas (esterilidad comercial). Para Leche evaporada.
- Certificado de inspección del lote: Características Nutricionales (macronutrientes y micronutrientes).
- Certificado de inspección del lote: Toxicológico (para cereales).

b) Carta simple con el listado de vehículos y sus conductores que transportarán y distribuirán los productos lácteos en fechas regulares y en casos de contingencias (emergencias, desperfecto mecánicos, otros). Dichos vehículos deben ser aptos y exclusivos para transporte de alimentos de acuerdo al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DS N° 007-98-SA, Artículo 75. *Condiciones del transporte*. Para todos los vehículos se deberá adjuntar:

- Copia simple de SOAT vigente (\*).
- Copia simple de Tarjetas de propiedad (\*).
- Copia simple de Licencias de Conducir (\*).
- Copia simple del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), del personal que sea asignado para la distribución de los productos del programa, el que debe encontrarse vigente durante la ejecución del servicio.
- Declaración Jurada indicando que los vehículos son aptos y exclusivos para el transporte de alimentos.

(\*) Estos documentos deberán mantenerse vigentes durante toda la ejecución de dicho Contrato. En caso que de existir cambio de vehículo o conductores se deberá informar a la Entidad.

- Copia simple del Certificado de Revisión Técnica Vehicular, para vehículos con 3 años o más de antigüedad respecto a la fecha de su fabricación de acuerdo al D.S. N° 025-2008-MTC, vigente de los vehículos que prestan el servicio de distribución de alimentos para fechas regulares y en casos de contingencias.



Dicha documentación será entregada por mesa de partes virtual o mesa de partes física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, ubicada en Hospicio Manrique, entrada por el pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima, altura de la Plaza Francia en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero. En caso corresponda hacer entrega de documentos originales, la documentación sólo podrá ser presentada a través de mesa de parte física, en la dirección antes mencionada.

## 10. LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

### 10.1 LUGAR

El lugar de entrega de los bienes por parte del Contratista será en las instalaciones de la Gerencia de Seguridad Ciudadana (SETAME) - Vía Evitamiento KM 6.5.

La entrega se efectuará en presencia del representante del área de Almacén de la MML, a fin de recepcionar los bienes requeridos.

## 10.2 PLAZO

El plazo de ejecución será Cuatrocientos Trece (413) días calendario, en 59 entregas y/o hasta agotar el monto contratado contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato y de acuerdo al Cronograma de Entrega (Anexo N° 3), siendo la fecha de la primera entrega 20 días calendario luego de la notificación del pedido al Contratista; asimismo, las cantidades referenciales pueden variar (+/-) las cantidades de cada entrega programada, de acuerdo a las evaluaciones permanentes de los beneficiarios y necesidad del Programa de Vaso de Leche.

### 10.2.1.1 Notificación del pedido al contratista:

La Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero, enviará mediante correo electrónico (\*) al Contratista el pedido con los bienes a ser atendidos por cada ítem con las cantidades requeridas, las presentaciones exactas (unidades de medida), lugares, fecha y horarios de entrega de los bienes

Se precisa que las cantidades establecidas en el anexo N° 3 son referenciales y que las cantidades exactas se remitirán en cada entrega mediante correo electrónico.

Para la primera entrega, se notificará al contratista **a partir** de los (20) días calendarios de firmado el contrato.

Para las demás entregas se realizará de acuerdo a la necesidad del área usuaria comunicada al contratista mediante correo electrónico.

(\*) Es responsabilidad del contratista revisar diariamente su buzón de correo electrónico que utilizará para las coordinaciones con la Entidad.

### 10.2.1.2 Entrega efectiva de los productos:

La entrega de los bienes requeridos mediante correo electrónico, se efectuará en el plazo máximo de cinco (05) días calendario, contabilizados desde el día siguiente de emitida la comunicación, siendo responsabilidad del contratista revisar diariamente su buzón de correo electrónico que utilizará para las notificaciones de la Entidad.

El Contratista deberá presentar el certificado de inspección por cada lote de los bienes a entregar, emitido por un organismo de inspección acreditado ante el INACAL, de acuerdo al numeral 5.1.10.

## 10.3 HORARIO

La entrega de los bienes deberá iniciar entre las 7:15 am a 7:30 am en las instalaciones de la Gerencia de Seguridad Ciudadana (SETAME) - Vía Evitamiento KM 6.5 por parte del Contratista, previa coordinación con el área de Almacén. Se culminará luego de distribuir a todos los bienes en los comités detallados en el Anexo 4.

## 11. MEDIDAS DE CONTROL

### 11.1 VERIFICACIÓN DE LOS BIENES

- CANTIDAD DE LOS BIENES: Para la verificación de la cantidad total recepcionada se contará con la asistencia de un representante del área Almacén de la MML y el

Administrador de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero y/o en reemplazo de este último una persona encargada por la Subgerencia. Posteriormente las 3 unidades móviles del Contratista entregarán los bienes en los Comités Locales descritos en el Anexo 4.



- **CALIDAD DE LOS BIENES:** Para la verificación de la calidad de los productos se contará con la presencia de un especialista en análisis de alimentos, quien de modo inopinado podrá visitar el almacén del Contratista para verificar la calidad de los bienes. En caso de hallar inconformidades referidos a la inocuidad de los bienes, el especialista consignará en actas los hechos y comunicará a la Administración de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero.

## 12. PENALIDADES

### 12.1 PENALIDAD POR MORA

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

### 12.2 OTRAS PENALIDADES

Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien, durante la ejecución del contrato (numeral 7).	20 % de la Unidad Impositiva Tributaria–UIT, por cada ocurrencia.	<p>a. El área usuaria, advertida sobre el incumplimiento por parte del Contratista, informará de manera sustentada dicho hecho a la Oficina de Logística.</p> <p>b. La Oficina de Logística correrá traslado al Contratista mediante una carta y/o correo electrónico institucional, comunicando la penalidad impuesta, para que este efectúe el descargo respectivo.</p> <p>c. El Contratista en el plazo máximo de tres (03) días calendarios de notificada la penalidad presentará su descargo correspondiente mediante una carta debidamente sustentada dirigido a la Oficina de Logística.</p>
No mantener vigente el Certificado de Saneamiento Ambiental emitido por empresas de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud, utilizado por el Contratista durante la ejecución del contrato para cualquiera de los sub ítems.	10 % de la Unidad Impositiva Tributaria–UIT, por cada ocurrencia.	
No mantener vigente 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).	5 % de la Unidad Impositiva Tributaria–UIT, por cada ocurrencia.	
No remitir el Certificado de inspección del lote, conforme a lo requerido en el <b>numeral 5.1.10.</b>	5 % de la UIT, por ocurrencia.	
No mantener vigente la contancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) exigido en el <b>numeral 5.1.7 “b”.</b>	2% de la UIT, por ocurrencia.	
No mantener vigente el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), del personal que sea asignado para la distribución de los productos del programa, exigido en el <b>numeral 5.1.8 “c”.</b>	5 % de la UIT, por ocurrencia.	



No mantener vigente el Certificado de Revisión Técnica Vehicular, para vehículos con 3 años o más de antigüedad respecto a su fabricación, que prestan el servicio de distribución de productos del programa, exigido en el <b>numeral 9 “b”</b> .	5 % de la UIT, por ocurrencia.	De no contar con el descargo, se aplicará la penalidad y se descontará del pago mensual.
Por no cumplir con el horario de entrega según <b>numeral 10.3</b>	3 % de la UIT por cada hora o fracción de retraso	d. La Oficina de Logística, previo informe del área usuaria, resolverá el mismo en el plazo máximo de siete (07) días calendario, y comunicará el resultado de la misma al Contratista mediante carta y/o correo electrónico institucional.

### 13. CONFORMIDAD

#### 13.1 ÁREA QUE RECEPCIONA LOS BIENES

La recepción de los bienes en los lugares establecidos en el numeral 10.1 estará a cargo del representante del área de Almacén de la Municipalidad Metropolitana de Lima en coordinación con el encargado del Almacén de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero o en su reemplazo un colaborador asignado por el área usuaria.

#### 13.2 ÁREA QUE BRINDA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad de los bienes será otorgada por el área usuaria, mediante acta de conformidad suscrita por el responsable de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero, adjuntando informe del área de Administración, según lo establecido en Artículo 168.- Recepción y conformidad del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Dicha acta e informe se derivará a la Oficina de Logística.

Se precisa que el informe de la Administración de Programas Alimentarios y Hambre Cero, adjuntará:

- Correo de notificación del pedido al contratista
- Memorando de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero a la Oficina de Logística en la cual se comunica la fecha, hora, lugar y cantidad de alimentos a recepcionar.
- Correo de notificación del área de Almacén en el cual se comunica la fecha, hora, lugar y cantidad de alimentos a recepcionar.
- Correo de notificación de los certificados de conformidad o copia de inspección del lote de los alimentos remitido por el Contratista al área usuaria.
- Acta de recepción de alimentos
- Copias simples de los certificados de conformidad o copia de inspección del lote de los alimentos.

### 14. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales, luego de emitida la conformidad por parte del responsable de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero.

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

- Recepción de las guías de remisión (de las entregas realizadas en el mes), por parte del Almacén de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero y el área de Almacén de la MML.
- Acta de Conformidad emitida por el responsable de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero, el cual adjunta el informe de su área de Administración por la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación será entregada por mesa de partes virtual o mesa de partes física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, ubicada en Hospicio Manrique, entrada por el pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima, altura de la Plaza Francia en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Oficina de Logística. En caso corresponda hacer entrega de documentos originales, la documentación sólo podrá ser presentada a través de mesa de parte física, en la dirección antes mencionada.

## 15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de 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 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

## 16. SISTEMAS DE CONTRATACION

Precios Unitarios

## 17. SUBCONTRATACIÓN

No se permite la subcontratación

**NOTA:** El presente requerimiento no se encuentra definido en una Ficha de Homologación, en el Catálogo Electrónico de Acuerdos Marco o en el Listado de Bienes y Servicios Comunes.

## II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/3, 000,000.00 (tres millones 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:</p> <p>-Para ítem 1 LECHES (ORIGEN ANIMAL) EN GENERAL EN CUALQUIER PRESENTACION</p> <p>- Para ítem 2 CEREALES U HOJUELAS ENRIQUECIDAS Y/O FORTIFICADAS</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 el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, 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 indicadas en el <b>Anexo</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada 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> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

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

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

*(...)*

*"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".*

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo** referido a este punto.

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.

**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".*

**ANEXO N° 1 – ROTULADO DE HOJUELAS DE CEREALES ENRIQUECIDOS Y AZUCARADOS**

**Dimensiones: Dispuestas por el fabricante**

**ANVERSO**



**MUNICIPALIDAD DE  
LIMA**

**PROGRAMA VASO DE LECHE  
LEY N.º 24 059**

Firma digital  
MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**  
Firmado digitalmente por MASIAS  
ARRAMBIDE Fiorella Luy FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 17.07.2023 15:49:00 -05:00

Firma digital  
MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**  
Firmado digitalmente por PEREZ  
TARAZONA Allison Lucila FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 18.07.2023 10:08:44 -05:00

**HOJUELAS  
DE CEREALES  
ENRIQUECIDAS  
Y AZUCARADAS**

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

LOTE:

FECHA DE VENCIMIENTO:

**CONTENIDO NETO 176 G**

**PROHIBIDA SU VENTA**

**CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO**

Nota 1: La frase de “condiciones de conservación” del bien deberá ser definida por el fabricante.

Nota 2: Se remitirán los diseños a color vía correo electrónico al ganador de la buena pro, desde el día siguiente de publicado en el Seace los resultados.

**Nota 3: Respetando el total de la información requerida por la Entidad, el ganador de la buena pro podrá coordinar con la Entidad la ubicación de la información manifestando los causales del cambio de ubicación, en caso no se ajuste al diseño aprobado por la Entidad.**

## REVERSO

### Hojuelas de Cereales

enriquecidas y azucaradas

INGREDIENTES

LUGAR DE PROCEDENCIA

INDICAR LA FRASE  
“PRODUCTO PERUANO”

ADITIVOS

#### MENSAJES DE SALUD Y NUTRICION

- Lavarse las manos con agua y jabón antes, durante y después de la preparar los alimentos.
- Brindar al bebe leche materna desde la primera hora de nacimiento hasta los 6 meses de manera exclusiva.
- No hervir la hojuela con la leche, agregar la leche cuando la preparación este fuera de fuego.

INFORMACION NUTRICIONAL

#### PREPARACION DE RACION DE HOJUELA CON LECHE EVAPORADA

- Disolver el contenido del sobre en \_\_ tazas (litros) de agua fría.
- En un recipiente hervir de \_\_ tazas (\_\_ litros) a \_\_ tazas (\_\_ litros) de agua según la consistencia deseada a obtener en el producto final y añada la mezcla realizada en agua fría. Si desea, agregue clavo de olor y canela al gusto.
- Dejar hervir la mezcla durante \_\_ minutos. Luego agregar la leche evaporada cuando la hojuela esta fuera de fuego.

SELLO HACCP

INFORMACION DEL FABRICANTE  
(RAZON SOCIAL, DIRECCION, RUC,  
TELFONOS, OTROS)

#### RENDIMINETO : 4 RACIONES

Las Hojuelas de Cereales enriquecidas y azucaradas combinadas con la Leche Evaporada, cumplen con la ración recomendada para el Programa Vaso de Leche.

NUMERO DE REGISTRO SANITARIO

Firma digital  
MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**  
Firmado digitalmente por MASIAS  
ARRAMBE Fiorella Luy FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 17.07.2023 15:49:16 -05:00

Firma digital  
MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**  
Firmado digitalmente por PEREZ  
TARAZONA Allison Lucia FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 16.07.2023 10:09:36 -05:00



**Nota 1:** El contratista deberá coordinar con la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero, la legibilidad del contenido escrito.

**Nota 2:** Las medidas caseras y cantidades deberán ser propuestas por el fabricante, considerando que la ración deba tener la capacidad estimada en el art 1 de la Ley 24059.

**Nota 3:** Respetando el total de la información requerida por la Entidad, el ganador de la buena pro podrá coordinar con la Entidad la ubicación de la información manifestando los causales del cambio de ubicación, en caso no se ajuste al diseño aprobado por la Entidad.

### **ANEXO N° 3. CRONOGRAMA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

Las cantidades son referenciales debido a la variación del padrón de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche.



Firma digital  
Firmado digitalmente por MASIAS  
ARRAMBIDE Florella Luy FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 17.07.2023 15:49:28 -05:00

#### **CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIODICA DE LECHE EVAPORADA ENTERA**

<b>N° DE ENTREGA</b>	<b>PLAZO DE ENTREGA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
1	SEMANAL	15,095	410 G
2	SEMANAL	15,095	410 G
3	SEMANAL	15,095	410 G
4	SEMANAL	15,095	410 G
5	SEMANAL	15,095	410 G
6	SEMANAL	15,095	410 G
7	SEMANAL	15,095	410 G
8	SEMANAL	45,285	410 G
9	SEMANAL	8,975	410 G
10	SEMANAL	8,975	410 G
11	SEMANAL	8,975	410 G
12	SEMANAL	8,975	410 G
13	SEMANAL	8,975	410 G
14	SEMANAL	8,975	410 G
15	SEMANAL	8,975	410 G
16	SEMANAL	8,975	410 G
17	SEMANAL	8,975	410 G
18	SEMANAL	8,975	410 G
19	SEMANAL	8,975	410 G
20	SEMANAL	8,975	410 G
21	SEMANAL	8,975	410 G
22	SEMANAL	8,975	410 G
23	SEMANAL	8,975	410 G
24	SEMANAL	8,975	410 G

25	SEMANAL	8,975	410 G
26	SEMANAL	8,975	410 G
27	SEMANAL	8,975	410 G
28	SEMANAL	8,975	410 G
29	SEMANAL	8,975	410 G
30	SEMANAL	8,975	410 G
31	SEMANAL	8,975	410 G
32	SEMANAL	8,975	410 G
33	SEMANAL	8,975	410 G
34	SEMANAL	8,975	410 G
35	SEMANAL	8,975	410 G
36	SEMANAL	8,975	410 G
37	SEMANAL	8,975	410 G
38	SEMANAL	8,975	410 G
39	SEMANAL	8,975	410 G
40	SEMANAL	8,975	410 G
41	SEMANAL	8,975	410 G
42	SEMANAL	8,975	410 G
43	SEMANAL	8,975	410 G
44	SEMANAL	8,975	410 G
45	SEMANAL	8,975	410 G
46	SEMANAL	8,975	410 G
47	SEMANAL	8,975	410 G
48	SEMANAL	8,975	410 G
49	SEMANAL	8,975	410 G
50	SEMANAL	8,975	410 G
51	SEMANAL	8,975	410 G
52	SEMANAL	8,975	410 G
53	SEMANAL	8,975	410 G
54	SEMANAL	8,975	410 G
55	SEMANAL	8,975	410 G
56	SEMANAL	8,975	410 G
57	SEMANAL	8,975	410 G
58	SEMANAL	8,975	410 G
59	SEMANAL	17,950	410 G
TOTAL		617, 650	410 G

Firma digital  
 MUNICIPALIDAD DE LIMA  
Firmado digitalmente por MASIAS  
ARRAMBIDE Fiorella Luy FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 17.07.2023 15:49:28 -05:00

**CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIODICA DE HOJUELAS DE  
CEREALES ENRIQUECIDOS Y AZUCARADOS**

<b>N° DE ENTREGA</b>	<b>PLAZO DE ENTREGA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
1	SEMANAL	30,190	176 G
2	SEMANAL	30,190	176 G
3	SEMANAL	30,190	176 G
4	SEMANAL	30,190	176 G
5	SEMANAL	30,190	176 G
6	SEMANAL	30,190	176 G
7	SEMANAL	30,190	176 G
8	SEMANAL	271,710	176 G
9	SEMANAL	17,950	176 G
10	SEMANAL	17,950	176 G
11	SEMANAL	17,950	176 G
12	SEMANAL	17,950	176 G
13	SEMANAL	17,950	176 G
14	SEMANAL	17,950	176 G
15	SEMANAL	17,950	176 G
16	SEMANAL	17,950	176 G
17	SEMANAL	17,950	176 G
18	SEMANAL	17,950	176 G
19	SEMANAL	17,950	176 G
20	SEMANAL	17,950	176 G
21	SEMANAL	17,950	176 G
22	SEMANAL	17,950	176 G
23	SEMANAL	17,950	176 G
24	SEMANAL	17,950	176 G
25	SEMANAL	17,950	176 G
26	SEMANAL	17,950	176 G
27	SEMANAL	17,950	176 G
28	SEMANAL	17,950	176 G
29	SEMANAL	17,950	176 G
30	SEMANAL	17,950	176 G
31	SEMANAL	17,950	176 G
32	SEMANAL	17,950	176 G
33	SEMANAL	17,950	176 G
34	SEMANAL	17,950	176 G
35	SEMANAL	17,950	176 G
36	SEMANAL	17,950	176 G
37	SEMANAL	17,950	176 G

38	SEMANAL	17,950	176 G
39	SEMANAL	17,950	176 G
40	SEMANAL	17,950	176 G
41	SEMANAL	17,950	176 G
42	SEMANAL	17,950	176 G
43	SEMANAL	17,950	176 G
44	SEMANAL	17,950	176 G
45	SEMANAL	17,950	176 G
46	SEMANAL	17,950	176 G
47	SEMANAL	17,950	176 G
48	SEMANAL	17,950	176 G
49	SEMANAL	17,950	176 G
50	SEMANAL	17,950	176 G
51	SEMANAL	17,950	176 G
52	SEMANAL	17,950	176 G
53	SEMANAL	17,950	176 G
54	SEMANAL	17,950	176 G
55	SEMANAL	17,950	176 G
56	SEMANAL	17,950	176 G
57	SEMANAL	17,950	176 G
58	SEMANAL	17,950	176 G
59	SEMANAL	35,900	176 G
TOTAL		1, 416, 440	176 G

## ANEXO N° 4. LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES (COMITÉS LOCALES) (\*)

N°	Comité Local	Nombre / Responsable / Dirección
<b>ruta 1</b>		
1	145 JR. LAMPA 100	RENE MATILDE GARCIA/JORGE LUCIO VALENCIA/ENRIQUETA TAMAYO JR. AMAZONAS 136-E /JR. LAMPA 100- 305 -C/JR. AMAZONAS 116 - 103
2	146 JR. AYACUCHO CDRA. 01	GLORIA BARTOLA MORZAN/DINA PUMACHAPI JR. AYACUCHO 130-600 6TO. PISO/JR. AYACUCHO 137-207
3	142 JR. ANDAHUAYLAS CUADRA 1 Y 2	MARIA BENEDICTA ARRAGO/RUBY GONZALES/MARIENELA ANTUNEZ JR. ANDAHUAYLAS 183-12/JR. ANDAHUAYLAS 183-29/JR. ANDAHUAYLAS 183-27
4	041 CONDE DE SUPERUNDA	ALEIDA CRISTINA LIZARRAGA/JUANA SARA MURILLO/BERTHA SOLEDAD ACUÑA JR. CONDE DE SUPERUNDA 316-109/JR. CONDE SUPERUNDA 316-116/JR. CONDE DE SUPERUNDA 316 - 131
5	062 HUANCANELICA 150	SILVIA YANETH MANRIQUE/AGRIPINA CONDORI/MARLENI NOELIA GARCIA JR. HUANCANELICA 150-5/ JR. HUANCANELICA 150 - 13/JR. HUANCANELICA 150-07
6	185 SANDIA Y ALJOVIN	INES RITA ROMERO/ANILDA QUISPE OCARAMPA/MIRIAM FERNANDEZ HUARCAYA JR. SANDIA Y ALJOVIN 349 - 06/JR. MANUEL CUADROS 449/ JR. MIGUEL ALJOVIN 320-18
7	178 CONTUMAZA - LINO CORNEJO	BACILIA CASTILLO ZAVALA /CEXIBEL LEÓN CALAGUA / LILIANA PEÑA JR APURIMAC 223-PC / JR. CONTUMAZA 1023-4 / JR. LINO CORNEJO 165
8	193 JR. CAYLLOMA CUADRAS 6 Y 7	MARIA ANTONIA GARCIA/SANDRA ELIZABETH CHIROQUE/ROSA JUANA ROJAS JR. CAILLOMA 621/JR. CAILLOMA 621/JR. CAILLOMA 646
9	182 SOLAR SANTA ROSA	SUSAN ALVINES SERNAQUÉ / LUCERO QUISPE YÁÑEZ / NÉLIDA ESTHER GÁLVEZ JR. CAMANA 621 / JR. CAILLOMA 621 / JR. CAYLLOMA 646
10	081 EMILIO FERNANDEZ (ALEJANDRO TIRADO)	LEONOR MERCEDES BALAREZO/GISSELA TATIANA PORTOCARRERO / CELINDA NUÑEZ EMILIO FERNANDEZ 460-14/EMILIO FERNANDEZ 460-10/JR EMILIO HERNANDEZ 460-18
11	191 28 DE JULIO - CHIPOCO - ACOBAMBA	MARCIA MARICIELA VALLADOLID/INGRITH AGUSTINA GONZALEZ/HILDA CCANCE JR. GALVEZ CHIPOCO 340 - 11/JR. GALVEZ CHIPOCO 333 - 29 2DO. PISO/JR. GALVEZ CHIPOC 340 - 15
12	083 WASHINGTON 1012	MARIA GENERA RUIZ/DORIS QUILCA/MARY LUZ MOLINA JR. WASHINGTON 1158 – 301 / JR. WASHINGTON 1158 INT. 01/ INCA GRACILAZO DE LA VEGA 107 DPTO. 401
13	085 JR. ILO 379	ROCIO CELESTINA HILARIO/MARIELLA AMPARO MENDOZA JR ILO 379 -09/JR. ILO 379 - 47
14	180 ALFONSO UGARTE	SARA LLUEN CAPUÑAY / ELIZABETH IRENE GUTIERREZ/JENNE POMA SALAZAR AV. ALFONSO UGARTE 315 / JR. GULLERMO DANSEY 163 – 2DO. PISO / JR. GUILLERMO DANSEY 298
15	040 TAYACAJA - DANSEY	MERCEDES YACOLCA/ROSA MARIA CASTELLANOS JR. TAYACAJA 346/JR TAYACAJA 530
16	131 JR. ANGARAES - CAÑETE	FELIPA MARIA CRUZ/MILAGROS JEANETTE COX/ROSARIO DE JESUS ALFARO JR ANGARAES 420/AV. EMANCIPACIÓN 845-07/JR. ANGARAES 450-213
17	132 HUANCANELICA - OROYA	GLORIA CELMIRA LEON/CARMEN FERNANDEZ/LUZMILA SARA CHAUCA JR HUANCANELICA 748 INT 17/JR HUANCANELICA 748-14/JR HUANCANELICA 949-102

18	130 BARRIO MONSERRAT	SERLY MARLENE ANACLETO/LILIANA VIRGINIA MONTALVO/ROSA ALEJANDRA VAL JR CALLAO 706-B/JR. CALLAO 706-6/JR. CALLAO 736 - 01
19	164 SANCHO DE RIVERA	JUDIT ROSARIO OSORIO/VERONICA MARIA PEREZ/ROSA LUZ OSORIO JR. SANCHO DE RIVERA 1239 - 08/JR SANCHO DE RIVERA 1251 MZ B LTE 2/JR. SANCHO DE RIVERA 1239-8
20	019 DANIEL ALCIDES CARRION	MERY ISABEL TAIRÓ / GABY CALIZAYA SÁNCHEZ / ROSALIO ANGELA PORTOCARR JR. JUAN B. AGNOLI 859 AA. HH. DANIEL ALCIDES CARR/ PJE. CORONGO 195-A / MZ. E - 17
21	183 COOPERATIVA NIÑO JESUS	LIVIA CASTILLO/MIRIAM ROMAN QUILLAMA PASAJE VIRGEN DE LA MERCED 147 CDRA 7 AV. COLONIAL / JR. RAMON CARCAMO 566
22	150 JR. JORGE CHAVEZ	LUZ MARIA SULCA ORÉ JR. JORGE CHAVEZ 025 - 3 PISO
23	086 EMPRESAS ELECTRICAS	MARUJA MILAGROS TESEN/JIMENA ALEXANDRA MINAYA/GUADALUPE YUPANQUI GARCIA JR. ZORRITOS 714/PASAJE EMPRESAS ELECTRICAS 109/ PSJ. EMPRESAS ELECTRICAS 109 - 3°PISO
24	037 SARGENTO ANDRES VIGIL	BALBINA LEON/ BETTY GLORIA RUIZ JR. RODOLFO BELTRAN 1143 MZ F LT 01/JR. RODOLFO BELTRAN MZ. F-G
25	177 VICENTE DE PAUL - AA.HH.	MICHELLE POMA CAJA / MARIA PERALTA SOCOLA / NATHALY MELENDEZ MEZA JR. MANUEL TELLERIA 1234/ AV. NACIONES UNIDAS 1733-42/ JR. MANUEL TELLERIA 1411
26	025 CHACRA RIOS NORTE	NORMA CLORINDA YNGA/OLINDA GARCIA/JUANA MERMA COLQUI AV. MANUEL TELLERIA MZA C LOTE 165/JR. GUILLERMO GERALDINO 144 / AV. MANUEL TELLERIA 1784 - 2
27	026 LOS SAUCES	MARTINA ERNESTINA TRUJILLO/GISELA YVETTE SALDAÑA/MARCELINO ENRIQUEZ AV VENEZUELA 2583/AV. VENEZUELA # 2583 2DO. PISO/ PSJE LOS SAUCES MZ. A - 32
28	029 MATEO SALADO	IRMA HAYDEE ROSALES/HILDA CISNEROS PSJE. SALAZAR BONDY 1588 - 2DO. PISO/CALLE GARCIA ROOSELL 498
29	065 CHACRA RIOS SUR	MARTHA AMERICA ROJAS/LUCRECIA GASPAR GUZMÁN CHACRA RIOS SUR BLOCK 09 104 / AV. SOSA PELAEZ 1111 BLOCK 5 DPO. 405
30	028 LUIS PARDO	MARLENE SANTAMARIA/ROSARIO MARIANELA HUARANDA/LUISA ANGELES MZA A LOTE 14/PASAJE ANGEL VALENZUELA # 897/MZA A LOTE 07 LUIS PARDO
31	027 PROLONGACION LOS SAUCES	CARMEN CARHUAZ MEZA/KARINA LEVANO OBREGON/NORMA VILCA CRUZ MZ B LT 15- PROLONGACION LOS SAUCES/ JR. FRANCISCO DE ASIS MZ E LT 56/ MZ B LT 01 - PROLONGACION LOS SAUCES
32	116 URB. PALOMINO	LUISA ELVIRA NEYRA/ROSA ELENA GONZALES BLOCK N - 3 – 41 / BLOCK P – 3 – 11 URB. PALOMINO
33	187 SAN FRANCISCA ROMANA	DORA SA NDIVEL HERRERA / OLGA ELIZABETH IBARRA AV. VENEZUELA 3359-102 / AV. VENEZUELA 3359- 501/ AV. VENEZUELA 3359-501
<b>ruta 2</b>		
1	159 PIMENTEL JIMENEZ	HERLINDA PILAR ROJAS/CELESTINA CRISPIN/DORIS ROMAN JR PIMENTEL JIMENEZ 2169- A 2PISO/JR PIMENTEL JIMENEZ 2192 / AV ENRIQUE MEIGGS 2100
2	089 MIRONES BAJO	ULDA FELICITA VILLEGAS/AMANDA GRIMANESA GAMARRA/CLOVIS LUZMILA SHA JR. MARIANO ANGULO 2308/JR. MARIANO ANGULO 1917/JR. MATEO SILVA 1845



3	002 SECTOR 37 II	LIDIA LEONOR FERNANDEZ/ERIKA ELIZABETH CONDORI/SELENE MARISOL MURO MARIANO ANGULO 2528/AV. MORALES DUAREZ 2491/JR FIDEL OLIVOS 120
4	009 LOS ANGELES	ANA MARIA JAIMES/ YENIFER ROSARIO AGUILAR/ CCARMELITA DOLORES ZANTILLAN ESCALANTE PSJE. LOS ANGELES 2310 / AV. ENRIQUE MEIGGS 2310 – 03 / AV. ENRIQUE MEISS 2322 INT.08
5	195 AV. ENRIQUE MEIGGS CDRA. 28	NANCY MOSTACERO ALFARO / MELITA QUIROGA CHÁVEZ / ELDA ROSALES SUÁREZ AV. ENRIQUE MEIGGS 2814 INT. 3 / AV. ENRIQUE MEIGGS 2814 – 3 / AV. ENRIQUE MEIGGS 2712
6	001 SECTOR 37 I	VILMA PETRONILA GARCIA PEREZ DE TUDELA 2998
7	172 PEREZ DE TUDELA - MIRONES BAJO	MARIA ROSARIO BEUNZA/MARIA ELENA MARTINEZ JR CRESPO Y CASTILLO N° 2873/ JR. MELCHOR DE TALAMANTES 137
8	024 PALERMO II	FRANCISCA IGNACIO/MIRTHA ROSA RAGAS/HELEN MARGOT RIOS HUAYTA MZ A LOTE 6- PASAJE LOS LIBERTADORES - PALERMO II / MZ B LOTE 12 PALERMO II / MZ G LOTE 06 PALERMO II
9	023 1 DE SETIEMBRE	MARIA LUISA COLPA/MARIA MIRTHA YOPLA/PAULITA CHUQUIMAJO JR. JUAN V. ALVARADO MZ Q LT. 33 / MZ G LOTE 12 / MZ P LOTE 26
10	010 EL RESCATE	REGINA QUISPE /GUILLERMA GUTIERREZ/MARTINA GREGORIA ACERO AV. PEDRO GARREZON 1569 MZ. D-1 / PASAJE 1 DE MAYO MZ. B-2 LT. 20/ JR JOSÉ OLAYA 558
11	120 EL AYLLU	MONICA YOLANDA DE LA CRUZ/ TABATA CHACON ITURRIA AV. NICOLAS DUEÑAS 281 – 16 / PASAJE EL AYLLU 212 PISO 2
12	003 MIRONES ALTO	JULIA ONESIMA ASCASIBAR/DONATA MARLENE ALFARO JR. MARIANO ANGULO 1607/BARTOLOME DE LAS CASAS 185 - 3
13	007 EL PLANETA - ZONA D	ANTONIETA ESTHER CHANG/BLANCA ROSA VILCHEZ/VICENTA FLORES JR HUANCARQUI 1554 EL PLANETA ZONA D/JR. PROGRESO 278/JR. 22 DE DICIEMBRE 208
14	006 SANTA ROSA - MIRONES ALTO	CLEDY BALVINA MARQUEZ/ELIANA MIRIAM BELTRAN/DINA RUA HUACHO AV MORALES DUAREZ 1397/AV MORALES DUAREZ 1278-1A/JR CRSEPO Y CASTILLO 1340
15	173 CRESPO Y CASTILLO CDRA. 13 Y 15	MARIA ELISA AMAYA / YULEMA HILARIO JR. ALBERTO VILLANUEVA 126 / PSJE. MORALES DUAREZ 1503
16	136 EL PLANETA - ZONA C	BERNARDINA TINTAYA / ANTOLINA JACKELIN ROMERO JR. ALBERTO VILLANUEVA 207 - 2P/ JR. ALONSO DEL RINCON 1344
17	139 EL PLANETA - ZONA B	DONATILDA ALEJANDRA QUISPE/MARIA EDITH LUZA/FLOR DE MARIA MARTINEZ AV. ENRIQUE MEIGGS 1184/JR. ALONSO DEL RINCON 1166 - 3P/ JR. ALONSO DEL RINCON No1206
18	072 CONSUELO GONZALES DE VELASCO	NELLY ANTONIA NOLASCO /LUCILA ROSAS AV. ENRIQUE MEIGGS 1069 /AV. ENRIQUE MEIGGS 1061
19	192 CONDOMINIO PATIO UNION	ERIKA YESENIA ALACHE/HAYDEE VICTORIA MARTINEZ/MONICA LIDIA ARADIEL BLOCK P - 503/BLOCK A - 301/BLOCK I - 2014
20	138 EL PLANETA - ZONA A	VICENTANA CHIRINOS/MARIA ALICIA NUÑEZ/BRIGIDA MARIA FERNANDEZ HUILLAC ÑUSTA 283/HUILLAC NUSTA 284/JR. FERREÑAFE 270 - 01
21	021 COOPERATIVA LA FLOR	LUISA MARIA ELENA TARAZONA/MARIA CRISTINA RAMIREZ AV. ENRIQUE MEIGGS 888-2P/AV. ENRIQUE MEIGGS 898
22	015 CONDE DE LA VEGA BAJA	LUZ MARINA ALEJANDRO/LIDIA LUZMILA CANALES/FLORA MARLENE TORRES JR. CONDESUYO 564-3P/PSJE. ACARI 436/JR. CONDESUYO 499
23	014 V.M.P. SOCORRO	CLARA ESPINOZA/ESTHER FELICITAS TAPIA/YOLANDA ROJAS AV. MORALES DUAREZ 791/JR. MONZON Z. K LOTE 06/JR. VILLA MARIA 876
24	068 CHABUCA GRANDA	GLORIA DALILA ALVINO/FLORENCIA ALCARRAS CHABUCA GRANDA MZA B LOTE 10/AV. MORALES DUAREZ CDRA 5 KIOSCO

25	012 2 DE MAYO	ISABEL LUZ MENDEZ/ROSANA YSELA FABIAN/MERCEDES VIOLETA LUDEÑA JR. LEGION PERUANA 145/JR. JOSE A. MORON 521/JR. LOA 521
26	016 J. P. BARRENECHEA	CASANDRA SAPIENZIA / TERESA MARTHA BARRANTES / ADELINA ROSALES AV. M. DUAREZ 510 / AV. M. DUAREZ 523 / AV. M. DUÁEZ 313
27	017 CONDE DE LA VEGA ALTA	CLAUDIA ARRAGA ZAVALA / VICTORIA PALOMINO ENCISO / ROSS MERY ARIZA Q. PASAJE B 131 CONDE DE LA VEGA ALTA / PASAJE A 130 CONDE DE LA VEGA ALTA / JR. PACASMAYO 109
28	011 1 DE MAYO	GLADYS JACQUELIN MARQUEZ/ARMANDINA VILLANUEVA AV. MORALES DUAREZ 220 - 02/AV. EL TRABAJO 263
29	CAHUIDE	NORMA ROSA ASCENCIO/ENRIQUETA JARA/LUZ MARIA HUACO JR ASCOPE MZ B LOTE 11/PROLG. HUANCANELICA 1280/MZ. A LOTE 08
30	163 SAN ANTONIO	AIDE JESICA ALZAMORA/YOSELIN PINEDA MANZO/JESSICA TARAZONA PANTOJA JR. PACASMAYO 178 - A 11/ JR. PACASMAYO 187A11 1 PISO/ JR.PACASMAYO 187 A
31	020 ACOMAYO	RITA LANAZCA OROSCO/CESAR HUMBERTO LOPEZ/ PATRICIA MÓNICA PACHECO JR ACOMAYO 101 - 03/JR. ACOMAYO PSJE A INT 14/ AV. ENRIQUE MEIGGS 524
32	103 CASINELLI	JULIA DOMITILA CASTILLO/GLADYS SAMPEN JIMENEZ/JENNIFER CRISTINA COL PSJE. LOS URCOS 141/ PSJ. URCOS 111 - 2°DO PISO/PSJE. UROS 111
33	022 RAMON CARCAMO	BLANCA ROSA LUZ MATIAS/FELICIA DORIS CORONADO/CARMEN ALICIA TAMARI AV. RAMON CARCAMO MZ. B1 LT. 1/JR RAMON CARCAMO MZ C5 LOTE 6/MZ. B2 LT. 02
34	174 ENAFER	MILUZKA VILLANUEVA CUBA / MARÍA ELENA LLAULLIPOMA PARDO / BARRETO DE PAL JR. RODOLFO BELTRAN 517-33/ JR. RODOLFO BELTRAN 517-3 / JR. RODOLFO BELTRÁN 517 - 32
35	038 ENRIQUE PALACIOS	ESTHER LEÓN SÁNCHEZ / JESSICA LEIVA ZORRILLA / DONATA RAMOS ARQUINIGO JR. RICARDO TRENEMAN 745 LT. 33 / JR. RICARDO TRENEMAN 721 LT. 7 / JR. RICARDO TRENEMAN 795 LT. A1
36	071 CARRIZAL EL CARMEN	OLGA NELLY LIVIA/ANA CECILIA ASCONA/FANNY TERRONES SOTO JR. MONSEFU MZ A LOTE 22/GUILLERMO DANSEY 1455 LT. 4 / JR. MONSEFU MZ A LOTE 26
<b>ruta 3</b>		
1	095 NUEVA CAJA DE AGUA	EULOMPIA SANTOS/ELSA EUDORA TUPIA/ ESTHER GLADYS QUISPE MZ E LOTE 20 NUEVA CAJA DE AGUA/MZ I LOTE 03 AAHH NUEVA CAJA DE AGUA/MZ A LOTE 12 AAHH NUEVA CAJA DE AGUA
2	157 LOS ALAMOS DE LIMA	MIRIAM SERNAQUE SULLON/JHOVANNY SIGUEÑAS SANTACRUZ/YULEIDY COLMENAREZ LONDOÑO MZ A LOTE 11 LOS ALAMOS DE LIMA/ MZ A LOTE 06 LOS ALAMOS DE LIMA / MZ B LOTE 05 LOS ALAMOS DE LIMA
3	158 CLAVELES DE LIMA	ANA MARIA MONTERO LOS CLAVELES DE LIMA MZ. A LOTE 01 CERCADO
4	087 SANTA ROSA	YOLANDA JULIA ORE/ZARINA PAOLA ACOSTA/MARIA ESTHER PINCHI MZ. B LOTE 12 SANTA ROSA /JR. ANCASH 1599 A.H. SANTA ROSA MZ. AB LT. 09 / SANTA ROSA MZ. A LOTE 11
5	051 CONCHUCOS	MARIA EUGENIA SANCHEZ/ MARIA BERTHA BUSTAMENTE JR. ANCASH 1581 P-C/ PSJE. MATIAS VASQUEZ 157
6	046 JARDIN ROSA DE SANTA MARIA	GENY ELSA VICENTE/GAYLY VILLON/MARTHA MONJE MZ. P LOTE 23 / MZ. F LOTE 04 / MZ. B LOTE 19
7	069 PROLONGACION AMAZONAS	SARA LIBERATO/MARIA TERESA GONZALES/JUANA CARRASCO MZ C LOTE 08 JR. AMAZONAS / MZ A LOTE 22 JR. AMAZONAS/JR. AMAZONAS MZ. A LT. 02

8	160 JR. AMAZONAS CDRAS. 6 Y 7	JACINTA EUSEBIA RAMIREZ/JUANA DEL ROSARIO GONZALES/JOSEFINA MARIA N JR. AMAZONAS 643 # 02/JR. HUANUCO 207 # 201/JR. HUANUCO 207 # 305
9	059 JR. HUANUCO CDRAS. 2 Y 3	SUSNA CARAZAS RUIZ / LIZBETH CAHUANA TRUJILLO / MERCEDES HUARI TETES JR HUANUCO 221 – 08 / JR. HUANUCO 245 – 41 / JR. HUANUCO 245 - 43
10	137 JR. ANCASH CDRAS. 9, 10 Y 11	GIOVANA EMMA NUÑEZ/LUZ MARINA ALVAREZ JR. HUANTA 249 - 2P/JR. JAUJA 286
11	129 JR. JAUJA CDRA. 05	DORA EMILIA PACHECO/DORA ALICIA ACOSTA/ELIANA BARRENECHEA JR. JAUJA 562/JR. JAUJA 551 - G/JR. JAUJA 543
12	047 JR. HUANUCO 4, 5 Y 6	DELIA FELIPA DE LA CRUZ/MARIA DOLORES VILLALTA JR. HUANUCO 523-10/JR. HUANUCO 603-15
13	152 MAYNAS-ANCASH	JENNY ROSARIO HUAPAYA/PAULA ELEODORA BRAVO JR. ANCASH 1239 14/JR. ANCASH 1276 # 07
14	088 JARDIN PRIMAVERA	BERNARDINA MORALES/ KARINA CAPCHA MARTÍNEZ / SILVIA LINARES ARI JR. ANCASH 1329 MZ. A LT. 01 / MZ. B LT. 02 JARDÍN PRIMAVERA / MZ. B LT. 06 JARDÍN PRIMAVERA
15	091 ANCASH	JOHANNA HUAMANCHUMO/MILAGROS DAVILA/MARIA DEL CARMEN GUZMAN JR. ANCASH 1400 - 05/JR. ANCASH 1400 - 09/JR. ANCASH 1392 - 13
16	171 LLABUSA	MARÍA ELENA ARIAS DE LA CRUZ / MAYRA VELITA SÁNCHEZ / CARLA ALMEYDA O JR. ANCASH 1487 -20 / JR. ANCASH 1439 – 25 / JR. ANCASH 1463 -02
17	101 JR. HUARI	CARLA PINTO LUJÁN JR. HUARI 746
18	050 JUNTA VECINAL	GRACIELA HILDA BUSTAMANTE/DIONNE CECILIA VALLADARES/VICTORIA CARME JR ANTONIO MIROQUESADA 1618-08/JR. COATA 215-D /JR. JUNIN 1613
19	053 MERCEDARIAS	MARIA CONCEPCION RAMIREZ/FANNY TERESA GOÑI /MANUELA ALCANTARA JR. MANUEL PARDO 616 INT. 23/JR MAYNAS 541-50 /JR HUAMALIES141 # 24
20	156 MANUEL PARDO	EMMA ROMERO ARRASCO JR. MANUEL PARDO 456
21	052 EX TENIENTE RODRIGUEZ I	IRMA ROSSANA MOREAU/ZOILA ROSA ARELLANO JR. CORONEL ZUBIAGAL 354/JR. MANUEL PARDO 255-2
22	167 CENTRO ESCOLAR CDRA 01	RUTH FLOR DE MARIA ALIAGA/ISABEL FELICITA FIGUEROLA/ROSA ELVIRA JARA JR. CENTRO ESCOLAR 118 # 06/JR. CENTRO ESCOLAR 118 # 05/JR. CENTRO ESCOLAR 112
23	044 JR. JUNIN 12, 13 Y 14	ÁNGELA LUCÍA MERCEDES RAMÍREZ / FLORA MERCEDES GORROCHÁTEGUI JR JUNIN N°1249 INTERIOR 10 / JR. JUNIN N°1274 INT. 53
24	125 JR. MATIAS MAESTRO	ANA MARIA TORRES/LUZ MARICELA VIDAL/ MARIA ANGELICA CARBAJAL PASAJE OLAVIDE 156-1 / MATIAS MAESTRO 269 / JR. MATTIAS MAESTRO 161 # 14
25	107 JR. MIROQUESADA CDRAS. 10 Y 13	MARIA MARGARITA DURAND/YOLANDA AVELINO/ROSA HENRIQUEZ JR ANTONIO MIROQUESADA 1221-A / JR ANTONIO MIROQUESADA 1346 / JR. ANTONIO MIROQUESADA 1314-201
26	176 SR.DE LA MISERICORDIA JR. MIROQUESADA CDRS. 13-14	KATHERINE MONTEVERDE RODRIGUEZ/ MARIA MUENTE SAAVEDRA/YSABEL CAMARA PRIETO JR. ANTONIO MIROQUESADA 1382- 09/ JR. ANTONIO MIROQUESADA 1372-22/ JR ANTONIO MIROQUESADA 1372 - 33
27	049 CUZCO	CECILIA DE LOS MILAGROS ZAPATA/ MANUEL GÓMEZ ARÉVAO / ALEXANDRA UR JR. CUZCO 1533 - B A/JR. CUZCO 1464-32 / JR. CUZCO 1568 - 07
28	090 BARBONES	ELIZABETH CONDE VERDE / KATIUSKA HERRERA / GLORIA PÉREZ RAMÍREZ JR. JUNIN 1808 – 20 / JR. JUNIN 1776 – 22 / JR. JUNIN 1720 - E
29	066 RAYMONDI	EDUVINA ELIZABEL ARENAS/WILMA RODRIGUEZ/GLADYS RUTH RIVERA AV. GRAU 1710 -22 PISO # 4/AV. GRAU 1744/ANTONIO RAIMONDI 2143-03

30	148 LA HUAYRONA	ERNESTINA RIOS / CARMELA GLADYS BOHORQUEZ / LIZZY MILAGROS CHUQUIRU LA HUAYRONA MAZ A LOTE S/N / LA HUAYRONA MZA A LOTE 143/LA HUAYRONA MZ F LOTE 07
31	076 MANZANILLA II	JOSEFA PEÑA / CARMELA MERCEDES SANDOVAL MZ B2 LOTE 45 AAHH MANZANILLA II / MZ I LOTE 27 AAHH MANZANILLA
32	099 AVIACION - GAMARRA	ROSA MONTOYA ASIN/NORMA DOMINGUEZ CHAMPOÑAN/MARGARITA TORERO LARA JR. GAMARRA 386/ GARCIA NARANJO 1637 – 04/ JR. GAMARRA 357 2P
33	048 JR. HUANUCO CDRAS. 7,8,9	HAYDEE IRMA INGA/ANA MARIA JURADO JR. HUANUCO 910-04/JR. HUANUCO No 779-08
34	108 JR. CUZCO CDRAS. 9,10 Y 11	RUZ MERY ESPINAL/MARGARITA ROSARIO MOLINA JR. CUZCO 1160 – 309 / JR. CUZCO 1186
35	134 JR. HUANTA CDRA. 10	ERACLIA RUTH PEÑA / MARGARITA JESSICA NAUPAY / DANESA PAOLA ARATOMA JR. HUANTA 840 # 125/JR. HUANTA 840 -106 / JR. HUANTA 868 - 103
36	127 JR. JUNIN CDRAS. 9, 10 Y 11	HILDA MILAGROS RAMIREZ/CECILIA ANTONIETA COPELLO JR. CANGALLO 423 – 05 / JR. CANGALLO 423
37	109 JR. LUCANAS 1,2,3	ROSA ELVIRA SOLIS/TERESA ROSSANA CASTILLO/ALEJANDRINA SALINO JR LUCANAS 356 INT 09/JR LUCANAS 181/PSJE FABRI 1161-207
38	110 LA MAR,HUAMANGA,TARATA,CANGALLO,PUNO Y PARINACOCOA	CARMEN ROSA OSORIO/MARIA LUZ SALAZAR AV. PARINACOCAS 225 - 14/JR. PUNO 1055 - 09

(\*) Los comités locales podrán variar en el tiempo, ello será comunicado oportunamente al Contratista y se reflejará en los reportes de Rutas que se envía adjunto al pedido de los bienes.



Firmado digitalmente por MASIAS  
ARRAMIDE Fiorella Luy FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 17.07.2023 15:49:28 -05:00

## **ANEXO Nº 5 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN**

### **ITEM PAQUETE 1**

#### **Nº 1. LECHE EVAPORADA ENTERA**

##### **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

**Denominación técnica:** Leche evaporada entera

**Tipo de alimento:** No perecible

**Grupo de Alimentos:** Leche y productos lácteos

**Definición de “Leche evaporada”:** 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 Nº 004-2022-MIDAGRI -Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-2017-MINAGRI).

El producto debe ser elaborado teniendo en consideración el artículo 4º numeral 4.1 de la Ley 27470 modificado por ley 27712 que dispone que los alimentos deben contener un mínimo de 90% de insumos Nacionales.

##### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**Color:** De blanco a crema.

**Olor:** Característico a leche, libre de olores extraños.

**Sabor:** Característico a leche, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.

**Aspecto:** Fluido uniforme.

**-Peso neto:** 410 gramos.

##### **Envase y embalaje:**

**Envase primario:** Metálico de hojalata electrolítica. El envase debe ser íntegro, limpio, sin abolladuras ni hinchamientos y cerrado herméticamente.

El envase debe ser íntegro, limpio, y cerrado herméticamente, para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirá al producto color, sabor, ni olor extraño.

**Envase secundario:** Caja de cartón o bandeja de cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible y resistente. Cada bandeja o caja debe contener 24 o 48 unidades x 410 gramos.

##### **Rotulado y Sellado del envase primario:**

El Rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117º del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, la NTP 209.038:2009 Alimentos envasados y la NTP 202.002 Leche y productos lácteos, Leche evaporada. Debe contener caracteres de

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS -MACRONUTRIENTES**

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
Protínas de leche	g/100g	Mínimo 6,0

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***

- (\*) Para el cálculo de los sólidos no grasos se determinarán los sólidos totales, contenido de grasa y por diferencia los sólidos no grasos.
- (\*\*) Los sólidos de la leche y el contenido de sólidos lácteos no grasos incluyen agua de cristalización de la lactosa.

fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado. La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

#### **Información para el envase primario:**

- Programa del Vaso de Leche (Ley 24059).
- Nombre del bien.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Contenido neto del producto envasado (gramos).
- Debe tener la frase: “PROHIBIDA SU VENTA-DISTRIBUCION GRATUITA”.
- Condiciones de conservación
- Declaración de los ingredientes y aditivos.
- Información Nutricional por cada 100g de producto en unidades de medida y porcentaje (%).
- Información del fabricante (razón social, dirección, RUC y teléfono).
- Número del registro sanitario.
- Lugar de procedencia



### **CARACTERÍSTICAS FÍSICOSENSORIALES**

La muestra del producto sometida a incubación, según el método de esterilidad comercial seleccionado, deberá cumplir los siguientes requisitos:

- No debe sufrir modificaciones que alteren el envase tales como hinchamientos y fugas.
- Las características sensoriales tales como olor y aspecto, no deben diferir sensiblemente de las de una leche evaporada sin incubar.

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Esterilidad Comercial: El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial, entendida como: Condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

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

**Fuente: NTP 202.002:2019 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada. Requisitos. Página 6 y 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).**

**n:** Es el número de unidades de muestra que deben ser examinadas de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

**c:** Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado

(\*) De acuerdo con métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones de credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químicos analíticos (AOAC), o Asociación Americana de la Salud Pública (APHA) sobre pruebas de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el informe de ensayo.

**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 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 la causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius*, manual de bacteriología analítica BAN de la Administración de alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

## **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solo se pueden usar los aditivos alimentarios enumerados a continuación y solo dentro de los límites especificados.

<b>n.° SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Nivel Máximo</b>
<b>Reforzadores de la textura</b> 508 509	Cloruro de Potasio Cloruro de Calcio	2 000 mg/Kg por separado o 3 000 mg/Kg en combinación, expresados como sustancias anhidras.
<b>Estabilizantes</b> 331 332 333	Citratos de Sodio Citratos de potasio Citratos de calcio	2 000 mg/Kg por separado o 3 000 mg/Kg en combinación, expresados como sustancias anhidras.
<b>Reguladores de la acidez</b> 170 339 340 341 450 451 452 500 501	Carbonato de calcio Fosfato de sodio Fosfato de potasio Fosfato de calcio Difosfato Trifosfato Polifosfato Carbonato de sodio Carbonato de potasio	2 000 mg/Kg por separado o 3 000 mg/Kg en combinación, expresados como sustancias anhidras.
<b>Espesante</b> 407	Carragenina	150 mg/kg
<b>Emulsificante</b> 322	Lecitina	Limitado a BPM

*En caso en el mercado nacional, para la fabricación de Leche Evaporada Entera, se denominara a los aditivos SIN (339) y SIN (407) con otra clase funcional a las señaladas en la NTP 202.002:2019, el participante deberá*

<p>realizar una declaración jurada simple de la denominación de la clase funcional que consideren en su producto para los aditivos SIN (339) y SIN (407).</p> <p><b><u>CONTAMINANTES</u></b></p> <p>La leche evaporada deberá cumplir con los niveles máximos para contaminantes especificados para el producto en la NTP 202.002:2019, numeral 9 – anexo A.</p>	
--	--

## **ITEM PAQUETE 1**

### **N° 2. HOJUELAS DE CEREALES ENRIQUECIDOS Y AZUCARADOS**

<p><b><u>CARACTERÍSTICAS GENERALES</u></b></p> <p><b>Denominación técnica:</b> Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados.</p> <p><b>Tipo de alimento:</b> No perecible.</p> <p><b>Grupo de Alimentos:</b> Cereales y granos andinos.</p> <p><b>Descripción general:</b> El producto es una mezcla de cereales (trigo, avena, arroz, cebada, quinua y soya), y azúcar, fortificadas con vitaminas y minerales; cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional; dadas las características del proceso productivo, el alimento brindado deberá ser apto para consumo humano. Libre de partículas extrañas al producto y sin presencia de insectos u otras plagas.</p> <p>Con respecto al contenido de azúcar agregado, el Centro Nacional de Nutrición y Alimentación - CENAN recomienda que no debe superar el 10% de la energía total de la ración a fin de cumplir con lo recomendado por la Organización Mundial de la Salud -OMS (Informe N° 491-2008-DECYTA-CENAN/INS).</p> <p>En la elaboración de las Hojuelas de Cereales Enriquecidos y Azucarados se debe tener presente las consideraciones del artículo 4º numeral 4.1 de la Ley 27470 modificado por ley 27712 que indica que los alimentos deben contener un mínimo de 90% de insumos Nacionales.</p> <p><b>Aditivos:</b> Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o de la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63 del D.S. 007-98-SA).</p>	<p><b>-Peso neto:</b> 176 gramos.</p> <p><b><u>Envase y embalaje:</u></b></p> <p><b>Envase primario:</b> Envase bilaminado de dos películas (polipropileno bioorientado más polietileno). El envase debe ser íntegro, limpio, y cerrados herméticamente, apto para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán al producto color, sabor, ni olor extraño.</p> <p><b>Envase secundario:</b> El alimento debe ser acondicionado en sacos de 150 unidades.</p> <p><b><u>Rotulado y Sellado del envase primario:</u></b> El Rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117º del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe</p>
---	--

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**Color:** Crema

**Olor:** Característico, libre de olores extraños (rancio, mohoso).

**Sabor:** Característico, libre de sabores extraños a su naturaleza (amargo, agrio, rancio).

**Aspecto:** Heterogéneo.

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

REQUISITOS	MINIMO %	MÁXIMO %
Humedad(g/100g)	-	Máx. 12.50%
Acidez (g/100g),expresado Como ácido sulfúrico	-	0.20 (Cebada) (*) 6.0 (Avena)
Saponina	AUSENCIA	

(\*) Expresado en ácidos grasos libres

**Referencia:** Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”

**Nota:** Los valores de los puntos mencionados en la tabla: Proteínas y Grasa, son obtenidos del cálculo de la formulación de la ración diaria que se indica en el punto 13 de los requerimientos Nutricionales Mínimos de la Ración (Cuadro A); al no tener una NTP que exprese esos valores.

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

AGENTE MICROBIANO	Categoría	Clase	n	C	Limite por g/ml	
					m	M
Aeróbios Mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella sp /25 g	10	2	5	0	Ausencia	

desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado. La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

### **ANVERSO**

**Rótulo (Anexo N° 1) que contenga la siguiente información:**

- Programa del Vaso de Leche (Ley 24059).
- Nombre del bien.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Contenido neto del producto envasado (gramos).
- Debe tener la frase: “PROHIBIDA SU VENTA-DISTRIBUCION GRATUITA”.
- Condiciones de conservación

### **REVERSO <sup>1</sup>**

- Declaración de los ingredientes y aditivos. (colocar en negrita si contienen GLUTEN e indicar su codificación internacional)
- Información Nutricional por cada 100g de producto en unidades de medida y porcentaje (%).
- Sello HACCP

Referencia: Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación” y RM N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo humano” NTS 071-MINSA/DIGESA V.01. Para productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.

**Dónde:**

**c** : Número máximo de unidades de muestra, entre m y M en un plan de muestreo de 3 clases

**m** : Límite mínimo aceptable.

**M** : Límite máximo permisible aceptable.

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

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**

**Cantidad de Alimentos que conforman la mezcla de la Hojuela de Cereales Enriquecidos y Azucarados de la ración del Vaso de Leche de MML**

Insumos del Componente	Cantidad en Gramos	Porcentaje (%)
Arroz pilado o pulido cocido	4.5	8.95%
Avena, hojuela cruda	16.8	33.42%
Cebada perlada o resbalada cocida	8.8	17.51%
Quinoa, hojuelas de	8	15.91%
Trigo, harina fortificada con hierro de	6.16	12.25%
Azúcar rubia	3.27	6.50%
Frijol soya	0.5	1.00%
Micronutriente	2.24	4.46%
<b>TOTAL</b>	<b>50.27</b>	<b>100.00%</b>

- Información del fabricante (razón social, dirección, RUC y teléfono).
- Número del registro sanitario.
- Lugar de procedencia:
- Indicar la frase “Producto Peruano”

- Mensajes de salud y nutrición:
  - “TU NUTRICIONISTA TE RECOMIENDA “
  - Lavarse las manos con agua y jabón antes, durante y después de preparar los alimentos.
  - Brindar al bebé leche materna desde la primera hora de nacimiento hasta los 6 meses de manera exclusiva.
  - No hervir la hojuela con la leche, agregar la leche cuando la preparación esté fuera del fuego”.

- Preparación de la ración de Hojuela con leche evaporada:
  - Disolver el contenido del sobre en \_\_\_\_ taza (\_\_\_\_ ml) de agua fría.
  - En un recipiente hervir de \_\_\_\_ tazas (\_\_\_\_ litro) de agua según la consistencia deseada a obtener en el producto final y añada la mezcla realizada en agua fría. Si desea, agregue clavo de olor y canela al gusto.
  - Dejar hervir la mezcla durante \_\_\_\_ minutos. Luego agregar la leche evaporada cuando la hojuela este fuera del fuego.

## MACRONUTRIENTES Y ENERGÍA

REQUISITOS	MÍNIMO
Proteínas (g/100g)	Min. 7.82 %
Grasa (g/100g)	Min. 2.39 %
Carbohidratos (g/100g)	La Diferencia
Energía Total (Kcal./ 100 gramos)	Min. 270.00

**Nota:** Los valores de los puntos mencionados en la tabla: Proteínas y Grasa, son obtenidos del cálculo de la formulación de la ración diaria de los requerimientos Nutricionales Mínimos de la Ración del numeral 5.1.3 (tabla N°4); al no tener una NTP que exprese esos valores.

## MICRONUTRIENTES (Requerimiento mínimo por cada 100 gramos de Hojuela de Cereales Enriquecidos y Azucarados)

Micronutrientes	Unidad de Medida	Conenido 100 g
<b>VITAMINAS</b>		
Vitamina "A"	µg de retinol	846
Vitamina "C"	Mg	82.6
Tiamina	Mg	0.9
Riboflavina	Mg	0.98
Vitamina "B6"	Mg	1.2
Vitamina "B12"	µg	0.92
Niacina	Mg	11.64

Ácido Fólico	µg	82.06
<b>MINERALES</b>		
Hierro	Mg	20
Yodo	µg	83.55
Calcio	Mg	925
Fósforo	Mg	775.82
Zinc	Mg	12

**REFERENCIA: CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°711-2002-SA/DM.** Valores Nutricionales mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche Ministerio de Salud – Instituto de Salud – DIR-INS-014; 1° ED. – 2002-2-4