

FORMATO N° 11
ACTA DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
BIENES

NÚMERO DE ACTA

5

2 SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL

En el Distrito de Pacasmayo, a los 03 días del mes de mayo del año 2024, en el local de la Municipalidad Distrital de Pacasmayo, a las 14:30 horas, el Órgano Encargado de las Contrataciones, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 02-2024-MDP/OEC, cuyo objeto de convocatoria es ADQUISICIÓN DE LECHE ENTERA UHT PARA CUMPLIMIENTO DE PACTO COLECTIVO ENTRE PERSONAL OBRERO Y LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PACASMAYO, AÑO FISCAL 2024. a fin de efectuar la ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS presentadas y CALIFICACIÓN de la oferta correspondiente según orden de prelación.

Nota - En caso las actuaciones se realicen en diversos días, precisar la fecha, hora y local de las sesiones realizadas durante la evaluación y calificación de las ofertas, en el acto que corresponda.

3 SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER)

El quorum necesario que exige la normativa de contrataciones del Estado, se logró con la presencia de los siguientes miembros:

Presidencia	NO CORRESPONDE	Titular	Dependencia:
		Suplente	
Primer Miembro	NO CORRESPONDE	Titular	Dependencia:
		Suplente	
Segundo Miembro	NO CORRESPONDE	Titular	Dependencia:
		Suplente	

DETALLE DE LOS PARTICIPANTES

De acuerdo con el cronograma establecido en las bases, se registraron a través del SEACE como participantes los siguientes proveedores:

N°	Nombre o razón social del participante	RUC
1	SAEZ GUILLEN JUANA ANGELICA	
2	VALLEJOS MOROCHO IVAN CHAITO	10255805245
3	HUARACA GALDOS LEXCY NAYROBI	10445080719
4	INDUMAZ DEL PERU EIRL	10777971447
5	J Y N PROVEEDORES S.A.C.	20523005503
6	INVERSIONES LOGISTICAS JHAYLIK S&C	20536685261
7	BADIR RESURFACE E.I.R.L.	20608183478
		20609766345

5 DETALLE DE LOS POSTORES

En el día y horario señalado en las bases, los siguientes postores presentaron a tarves del sistema SEACE sus ofertas:

N°	Nombre o razón social del postor	Fecha de presentación	Hora de presentación
1	VALLEJOS MOROCHO IVAN CHAITO	02/05/2024	17:52:10

Acto seguido, se procede con la revisión de la información que contienen las ofertas del mencionado postor, y con la revisión de las mismas, a fin de verificar la presentación de los documentos requeridos y determinar si la oferta responde a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas previstas en las bases.

7 DETALLE DE LAS OFERTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS

De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas no se admiten, por lo que no se les aplicará los factores de evaluación:

N°	Nombre o razón social del postor	Consignar las razones para su no admisión

FORMATO N° 11
ACTA DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
BIENES

1	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE
---	----------------	----------------

8 DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN

De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas fueron admitidas por lo que se procederá con su evaluación:

N°	Nombre o razón social del postor	Item(s) a los que postula
1	VALLEJOS MOROCHO IVAN CHAITO	ADQUISICIÓN DE LECHE ENTERA UHT

9 EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

9.1 DETALLE DEL PRECIO DE LA OFERTA

N°	Nombre o razón social del postor	Precio de su oferta	% del valor referencial
1	VALLEJOS MOROCHO IVAN CHAITO	S/ 100,650.00	85.37%

9.2 DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS EN CONCORDANCIA CON LOS FACTORES DE EVALUACIÓN ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

La evaluación de la oferta se detalla en el cuadro de Evaluación de Ofertas, según Anexo 01 que forma parte de la presente Acta.

10 PUNTAJE DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES

COMPLETAR EL DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE CADA POSTOR

10.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1	VALLEJOS MOROCHO IVAN CHAITO	
	FACTORES		PUNTAJES
	PRECIO		90 puntos
	PLAZO DE ENTREGA		10 puntos
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES		100 puntos

11 RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:

N° DE ORDEN DE PRELACIÓN	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	PUNTAJE TOTAL
1	VALLEJOS MOROCHO IVAN CHAITO	100

Nota.- En caso de empate consignar la aplicación del criterio de desempate adoptado para establecer el orden de prelación.

12 CALIFICACIÓN

Luego de culminada la evaluación, el OEC determinó si el postor que obtuvo el primer lugar según el orden de prelación cumple con los requisitos de calificación detallados en las bases:

12.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1	VALLEJOS MOROCHO IVAN CHAITO	
	REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE NO CUMPLE
	A CAPACIDAD LEGAL		
	A.2 HABILITACIÓN		
	B EXPERIENCIA DEL POSTOR	X	
	B.1 FACTURACIÓN		
	RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN	X	
	12.3 DETALLE DE LA CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS		CALIFICADO

La calificación de las ofertas se detalla en el cuadro de Calificación, según Anexo 2 que forma parte de la presente Acta.

13 RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN

FORMATO N° 11

**ACTA DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
BIENES**

De acuerdo a la calificación realizada, el siguiente postor que obtuvo el PRIMER LUGAR en orden de prelación, cumple los requisitos de calificación establecidos en las bases:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR
1	VALLEJOS MOROCHO IVAN CHAITO

DE SER EL CASO INCLUIR:

Asimismo, los siguientes postores fueron descalificados por no cumplir los requisitos de calificación especificados en las bases:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	CONSIGNAR LAS RAZONES DE SU DESCALIFICACIÓN
1	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE
2		

14 ACUERDO ADOPTADO

El QEC, da por aprobado el resultado de la evaluación de la oferta y calificación, de acuerdo con el análisis efectuado y a los cuadros de Evaluación de Ofertas y Calificación adjuntos que forman parte del Acta.

15

CARMEN ELIZABETH CORTEGANA MEGO

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PACASMAYO
CARMEN CORTEGANA MEGO
ÓRGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES

NOMBRES Y FIRMA DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ANEXO 1:

DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS EN CONCORDANCIA CON LOS FACTORES DE EVALUACIÓN ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Propuesta de: VALLEJOS MOROCHO IVAN CHAITO

PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN

$$i = S / 100,650.00$$

La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{100650 \times 90}{100650}$$

$$P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$$

- i = Oferta
- P = Puntaje de la oferta a evaluar
- O_i = Precio
- O_m = Precio de la oferta más baja
- PMP = Puntaje máximo del precio

$$P_i = 90$$

90 puntos

Anexo 2:

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL

A.2 Habilitación

Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones.

18718-2019
Exp. N° 62475-2019-R

MINISTERIO DE SALUD
PERÚ
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA

REGISTRO SANITARIO
Para la puesta en el mercado nacional
de alimentos y bebidas de consumo humano

A. EMPRESA
1. NOMBRE: GLORIA SOCIEDAD ANONIMA - GLORIA S.A.
RUC: 903919797
2. DIRECCIÓN: REPUBLICA DE PANAMA NRO. 2463 URB. SANTA CATALINA ENTRE VIA EXPRESA Y REPUBLICA DE PANAMA - LA VICTORIA - LIMA - LIMA
3. REPRESENTANTE LEGAL:
RUC: 903919797
4. NOMBRE: MALAGA LUNA ROLANDO FRANCISCO

B. ESTABLECIMIENTO
1. NOMBRE: GLORIA SOCIEDAD ANONIMA - GLORIA S.A.
2. DIRECCIÓN: LA CAPITANA 190 - LURIGANCHO - LIMA - LIMA

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. DESCRIPCIÓN:
1.1. BEBIDA ENTERA LIGHT "GLORIA", en botellas de polietileno multicapas de alta resistencia multicapa, de diseño sanitario especial para alimentos, con capacidad de 60 ml, a 2 L; envases cartón de estructura multicapa, con tapa y puercos y aluminio, de diseño sanitario especial para alimentos de 50 ml, a 2 L.
1.2. Cada litro (L) de bebida presentación de botella tiene el tiempo de vida de 12 meses y cada litro (L) de bebida presentación de botella multicapa tiene el tiempo de vida de 12 meses.

D. REGISTRO
1. El Ministerio de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria autoriza la inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano de los productos descritos en el ítem C bajo las siguientes condiciones:
1.1. El representante legal es solidariamente responsable de que los productos descritos en el ítem C sean puestos en el mercado nacional en condiciones íntegras y aptas para el consumo humano.
1.2. Cualquier cambio en el envase, presentación, requiere una notificación a la DIGESA, la cual debe ser evaluada y registrada en el Registro, previa evaluación.
1.3. La vigencia de la presente autorización de inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas es de cinco años a partir de la fecha de su expedición.
1.4. La empresa es responsable de retirar todos los productos cuyo Registro Sanitario se otorga, con arreglo a lo establecido en el art. 117° del Decreto Supremo 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
1.5. La inscripción está sujeta a vigilancia sanitaria por parte de DIGESA, la cual podrá revocarse.
1.6. La empresa está obligada a comunicar por escrito a la DIGESA cualquier cambio o modificación en las condiciones bajo las cuales se otorga el Registro Sanitario a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuada, acompañando los recaudos o información que sustentan dicha modificación.
1.7. El sistema de inocuidad alimentaria, la vigilancia de rotulado, información y publicidad de alimentos, así como del etiquetado de alimentos o empaques, está a cargo de las Autoridades Competentes, de conformidad con el artículo 10° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-Ag.

Codigo del Registro Sanitario
A1100819N
MALCGLU

Lima, 4 de diciembre del 2019

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA
Maria Lina Nieto
MARIA LINA NIETO GONZALEZ
Directora General

LO MEJOR DEL CAMPO
Juan Valdez Morado
PROFESOR

Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.



MINISTERIO DE SALUD

N° 6378-2023/DCEA/DIGESA/SA



Resolución Directoral

Lima, 06 de noviembre del 2023.

VISTOS:

El expediente n.° 67472-2023-CH ingresado vía VUCE, por la empresa LECHE GLORIA SOCIEDAD ANONIMA - GLORIA S.A., identificada con Registro Único de Contribuyente n.° 20100190797, con domicilio ubicado en Av. República de Panamá n.° 2961, Urb. Santa Catalina, distrito La Victoria, provincia y departamento de Lima, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para los productos: PRODUCTOS LÁCTEOS UHT LECHES FLUIDAS, PRODUCTOS LÁCTEOS COMPUESTOS UHT SABORIZADOS, LÁCTEOS UHT BASE DE HELADO Y CREMA, destinados para el consumo humano; y el Informe n.° 9743-2023/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA, y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 29 de agosto de 2023, conforme al Procedimiento n.° 35 del SUPA del MINSA, la empresa, solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para los productos: PRODUCTOS LÁCTEOS UHT LECHES FLUIDAS, PRODUCTOS LÁCTEOS COMPUESTOS UHT SABORIZADOS, LÁCTEOS UHT BASE DE HELADO Y CREMA, destinados al consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa LECHE GLORIA SOCIEDAD ANONIMA - GLORIA S.A., se encuentra ubicado en Av. La Capitana n.° 190, distrito de Lurigancho, provincia y departamento de Lima;

Que, con fecha 29 de agosto 2023, se notifica a la empresa mediante la VUCE, el inicio de la inspección (mediante remisión del Acta Digital). Con fecha 12 de octubre de 2023 se notifica a la empresa el acta digital evaluada con observaciones y con fecha 13 de octubre de 2023 la empresa solicita ampliación de plazo de 02 días para remitir información documental. Con fecha 18 de octubre de 2023 la empresa remite información documental para evaluación del Acta Digital. Con fechas 06 y 10 de octubre de 2023, mediante acta digital de verificación documental, 21, 22 y 25 de setiembre de 2023, mediante Actas de Auditoría Presencial (Acta Ficha n.° 5), el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones de la DIGESA, realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante, a fin de verificar la implementación y/o



LO MEJOR DEL CAMPO
Ivan Vallejos Morcho
DIRECTOR

condiciones de infraestructura, Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius e implementación del manual HACCP, en la elaboración de los productos antes citados. Ahora bien, resulta pertinente precisar que la empresa, cuenta con certificados de Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP vigentes, sustentados en la implementación de la versión anterior del HACCP según Resolución Directoral n.º 6761-2022/DCEA/DIGESA/SA de fecha 05 de octubre de 2022, con vigencia de hasta el 20 de noviembre de 2023 (prórroga de Resolución Directoral n.º 5595-2020/DCEA/DIGESA/SA), cuyo alcance comprende los mismos productos, de las líneas de productos lácteos UHT leches fluidas, Productos lácteos compuestos UHT azucarados, y Productos lácteos UHT base de helado y crema, toda vez que, a partir de la emisión del acto resolutorio del presente procedimiento, los mismos productos se encuentran sustentados en la versión actualizada del Sistema HACCP.

Que el área Técnica de la presente Dirección, emite el Informe n.º 9743-2023/DCEA/DIGESA referente a las inspecciones sanitarias realizadas a la empresa **LECHE GLORIA SOCIEDAD ANONIMA - GLORIA S.A.**:

Que, asimismo, de la evaluación del Acta de Inspección Sanitaria; y, de la documentación presentada como sustento de la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, respecto del Plan HACCP, Programa de Higiene y Saneamiento del establecimiento de la empresa, remitida a la DIGESA, se concluyó que el **establecimiento cumple** con aplicar lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias, Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), concordante con los artículos 89° y 95° de la Ley n.º 26842 - Ley General de Salud, sobre la condición de la calidad de los alimentos y aspectos sanitarios de su establecimiento.

Que, cuenta con **infraestructura**: La empresa **cumple** en su establecimiento lo normado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre infraestructura.

Que, cuenta con **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**: La empresa cumple en su establecimiento lo normado en su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

Que, cuenta con el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**: La empresa cumple en su establecimiento lo normado en su Programa de Higiene y Saneamiento, conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

Que, no procede incluir en el presente procedimiento, nombres comerciales y términos "GLORIA", "LIGHT", "NIÑOS", "PROGRAMAS SOCIALES", "GLEQ81052", "GLEQ81056", "GLEQ81057", "LA MESA"; formas de uso, según lo dispuesto en el artículo 4 de la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas" aprobada por R. M. n.º 449-2006/MINSA, en tal sentido, los citados nombres comerciales y términos no son aplicables.

Que, asimismo cuenta con el **Plan HACCP**: La empresa aplica en su establecimiento su Plan HACCP de acuerdo a lo establecido en el documento denominado:

LO MEJOR DEL CAMPO

Ivan Vallejos Morocho
PROVEEDOR

Plan HACCP, Código GLHD01002, versión 20 del 21/08/2023 elaborado para la línea de Productos Lácteos UHT Leches Fluidas: Leche entera UHT, leche parcialmente descremada UHT con sin lactosa, leche descremada UHT. Código GLHD01021, versión 04 del 21/08/2023 elaborado para la línea de Productos lácteos compuestos UHT saborizados: Leche parcialmente descremada UHT sabor chocolate; leche parcialmente descremada con aceite de algas (fuente de DHA), zinc y vitaminas sabor (vainilla y chocolate); código GLHD01022, versión 03 del 21/08/2023 elaborado para la línea de Productos lácteos UHT base de helado y crema: Base para helados (sabor vainilla y chocolate); crema de leche, conforme con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA.



Que, sin perjuicio de lo anterior, resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta al administrado en la operación o intervención en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos de consumo humano, respetándose del trámite de aquellas que la habilitan para su comercialización, conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA; y, sus modificatorias, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, aprobados por Decreto Legislativo n.º 1062 y Decreto Supremo n.º 034-2008/AG, respectivamente.

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo n.º 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, dispone en su artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 33°, sobre Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, que establece: "El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento

Que, asimismo, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 1° del precitado Decreto Supremo que modifica el artículo 95° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, que dispone: "Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente sólo para dicha línea (.)" se debe precisar que el establecimiento se considera habilitado sanitariamente sólo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutivo emitido por la autoridad competente.

Que, finalmente, en cuanto a las inspecciones realizadas, consignadas en las actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP, remitidos a esta Dirección, se evidenció que el establecimiento **APLICA** las normas sanitarias sobre los aspectos de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos productivos de la línea del alimento antes mencionado, de acuerdo a lo prescrito en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, y normas sanitarias específicas aplicables, concordante con los artículos 89° y 95° de la Ley n.º 26842 - Ley General de Salud, sobre la calidad de los alimentos y las condiciones sanitarias de su establecimiento.

En ese sentido, del análisis de los actuados y estando a las conclusiones acordadas en el informe n.º 9743-2023/DCEA/DIGESA, por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA, y:

LO MEJOR DEL CAMPO

Ivan Vallejos Morochi
PROVEEDOR

De conformidad a lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; aprobado por el Decreto Legislativo n.º 1161; el Decreto Supremo n.º 005-2017-SA - Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; modificado por Decreto Supremo n.º 011-2017-SA; Ley n.º 26842 - Ley General de Salud; Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA, y sus modificatorias; y la Ley n.º 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General, modificada mediante Decreto Legislativo n.º 1272;

SE RESUELVE:

Artículo 1° - OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP a la empresa LECHE GLORIA SOCIEDAD ANONIMA - GLORIA S.A., ubicada en Av. La Capifera n.º 190, distrito de Lurigancho, provincia y departamento de Lima, que comprende la línea de PRODUCTOS LÁCTEOS UHT LECHE FLUIDAS; Leche entera UHT; leche parcialmente descremada UHT con sin lactosa; leche descremada UHT. Código: GLHD01021, elaborado para la línea de Productos lácteos compuestos UHT saborizados; Leche parcialmente descremada UHT sabor chocolate; leche parcialmente descremada con miel de abeja y aceite de algas (fuente de DHA); leche parcialmente descremada con aceite de algas (fuente de DHA), zinc y vitaminas sabor (vainilla y chocolate). código GLHD01022, elaborado para la línea de Productos lácteos UHT base de helado y crema; Base para helados (sabor vainilla y chocolate); crema de leche, destinada al consumo humano.

Artículo 2° - DEJAR SIN EFECTO la Resolución Directoral n.º 5761-2022/DCEA/DIGESA/SA de fecha 05 de octubre de 2022, puesto que dicha línea de alimentos, ha sido solicitado nuevamente para el presente procedimiento.

Artículo 3° - El plazo de vigencia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga mediante la presente resolución directoral es de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 56-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, y sus modificatorias, incorporado por el Decreto Supremo n.º 004-2014-SA.

Artículo 4° - La empresa solicitante se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustentan la aplicación del Plan HACCP en forma precisa y controlada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA cuando ésta lo requiera.

Artículo 5° - La empresa solicitante, bajo responsabilidad, debe comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP validado y efectuar periódicamente las verificaciones necesarias para corroborar su correcta aplicación en el proceso productivo de alimentos.

Artículo 6° - La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA disponga, pudiendo dejarse sin efecto conforme a Ley.

Artículo 7° - Notificar la presente resolución directoral, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese.

DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE
MSc. Bga. JOSÉ ANTONIO MONZÓN MENDOZA
Director Ejecutivo
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones

LO MEJOR DEL CAMPO

Ivan Vallejos Moncho
PROVEEDOR

Ficha Técnica del producto en mención al proceso emitido por el fabricante y/o productor.

FICHA TÉCNICA COMERCIAL		LECHE ENTERA UHT "GLORIA"		
123456789	Version 02	Fecha: 30 septiembre 2022	Página 1 de 3	

1. DESCRIPCIÓN - La leche entera UHT "GLORIA" es un producto que se elabora a partir de leche entera, la cual es pasteurizada, homogenizada y estandarizada, se le adicionan aditivos autorizados y vitaminas A y D. A esta leche se le ha aplicado un tratamiento de esterilización mediante el proceso UHT (Ultra High Temperature) a altas temperaturas por un tiempo muy corto, para luego ser envasada y esterilizada en botas de polietileno multicapa y envases de cartón de estructura multilaminar.
2. INGREDIENTES - Leche cruda, estabilizador hidrogenofosfato disódico (SH 339 (E)), vitaminas A y D.
3. ALERGENOS - Contiene: Leche.
Elaborado en instalaciones donde se procesan productos a base de: gluten (avena) y soya.
4. MODO DE EMPLEO - Producto para consumo directo. No necesita tratamiento especial para su consumo. Una vez abierto el envase debe consumirse en refrigeración.
5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

5.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	Bianco
Olor	Característico a leche, sin olores extraños
Sabor	Característico a leche, sin sabores extraños
Aspecto	Líquido uniforme

5.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN
Densidad (20°C)	Mín. 1.03
Grasa (Total) (g/100g)	Mín. 11.2
Proteína (Total)	Mín. 2.79
pH	Mín. 6.6

5.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Flora de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: N.M. 127101, 2008MNSP Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano (Criterio: KKK.1)

GLORIA, la Calidad que Ud. conoce

LO MEJOR DEL CAMPO
Ivan Valles Moracho
PROTECTOR

LECHE ENTERA UHT
"GLORIA"



07/09/2012

versión: 02

fecha: 30 septiembre 2012

Página 2 de 4

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Presentación 900 mL
Porciones por envase: 4/3
- Presentación 1.125 L
Porciones por envase: 4/3
- Presentación 1 L
Porciones por envase: 5
- Presentación 1.5 L
Porciones por envase: 7/5

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción por porción		200 mL	
Porciones por envase		4/3	
Contribución por porción			
Energía (Kcal/Kj)		144 / 604	
Grasa total (g)		3.0	6.0
Grasa saturada (g)		2.0	4.0
Grasa mono (g)		1.0	2.0
Proteína (g)		3.0	6.0
Carbohidrato (g)		4.0	8.0
Azúcar (g)		4.0	8.0
Fibra (g)		0	0
Fibra soluble (g)		0	0
Fibra insoluble (g)		0	0
Sodio (mg)		10	20
Potasio (mg)		10	20
Calcio (mg)		10	20
Fosforo (mg)		10	20

Se le ha agregado un suplemento de Vitamina D3.
Este suplemento de Vitamina D3 (1000 unidades) en cada litro equivale a un litro de leche entera, en promedio, en un día. Se debe consumir 2000 unidades de Vitamina D3 al día para mantener niveles adecuados. Consulte al especialista.
Información sobre Nutri: página 11/08/07/002

5. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

5.1. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE

El producto se presenta en 2 tipos de envases, de diseño sanitario:

• Caja de cartón térmico multilaminar, con seis (06) capas de protección, con cubierta interna plastificada

• Tubos de polietileno multicapa, que en su estructura poseen seis (06) capas de protección, que impide el paso de la luz y evita penetrar el calor

TIPO DE ENVASE PRIMARIO	PRESENTACIÓN	TIPO DE EMBALAJE	CANTIDAD
Envase de polietileno multicapa	900 mL	Caja de cartón corrugado	12 4 (three Packs)
Envase de polietileno multicapa	1.125 L	Caja de cartón corrugado	10
Envase de cartón multilaminar	1 L	Caja de cartón corrugado	12 4 (three Packs)
Envase de cartón multilaminar	1.5 L	Caja de cartón corrugado	8

El producto lleva impreso en el envase la fecha de vencimiento (día, mes y año) y el código de envasado.

GLORIA, la Calidad que Ud. conoce

LO MEJOR DEL CAMPO

Ivan Valles Merocho
DIRECTOR



INTERPRETACIÓN DE LA CODIFICACIÓN

Tabla de presentación de la unidad

DD MMM AA
HH:MM LTTT

Código

IV

Fecha de vencimiento

DD MMM AA

Código año - Mes en letras (3 dígitos) - Día

HH:MM

HH: hora, mm: minutos

L

Línea de envasado

TTT

N° del Lote de envasado (3a y 4to)

B

Número de bobina consecutiva (De 1 a 2 dígitos)

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y VIDA ÚTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente limpio, fresco y seco. Una vez que es abierto el envase, se deberá refrigerar el producto sin refrigeración.

En presentación bolsa de polietileno multicapa, el tiempo de vida útil es de 6 meses.
En presentación en vasos de cartón multilaminar, el tiempo de vida útil es de 7 meses.

5.1 APILAMIENTO EN ALMACENES

El apilamiento se realizará según cuadro adjunto:

PRESENTACIÓN	Unidad de empaque (UE)	ENVASES POR UE	UE POR NIVEL	NIVELES DE ALTO POR PALETA	UE POR PALETA	ENVASES POR NIVEL	ENVASES POR PALETA
Bolsa x 500 ml	CAJA	12	13	5	65	156	780
Bolsa x 1,25 L	CAJA	10	13	5	65	130	650
Bolsa 500ml x 1 L	CAJA	12	15	5	75	180	900
Bolsa 125ml x 1,5 L	CAJA	8	20	4	80	160	640

5. REGISTROS SANITARIOS:

Línea: RSA A130819W NALCOG

16. APLICACIÓN DEL MANUAL DE ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS, en el marco de lo establecido en la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N°017-2017 S.A.
El producto cumple con los parámetros técnicos establecidos.

Superintendencia de Asesoría Regulatoria e IED

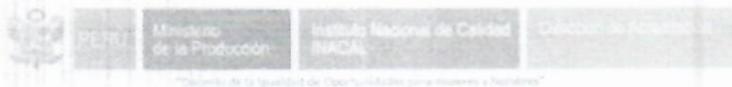
Superintendencia IED
Calle Comercio 127, Lima 181

GLORIA, la Calidad que Ud. conoce

LO MEJOR DEL CAMPO

Ivan Valdivia Morochi
Ejecutivo

Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto ofertado, almacenes de la planta procesadora, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.



Lima, 02 de enero del 2022.

OFICIO MULTIPLE N°001-2022-INACAL/DA

Dirigidos
REPRESENTANTES DE ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

Propósito

Asunto Informes y Certificados de Inspección

Referencia NTP-ISO/IEC 17020:2012. Evaluación de la Conformidad. Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección.

De mi consideración:

Me dirijo a ustedes con relación al cumplimiento del requisito 7.4 sobre los informes de inspección y certificados de inspección de la norma NTP-ISO/IEC 17020:2012.

Al respecto, mencionar que los servicios de inspección acreditados deben estar respaldados por un informe o un certificado de inspección que incluya la siguiente información:

- a) Identificación del organismo emisor.
- b) Identificación única y la fecha de emisión.
- c) Fecha o fechas de inspección.
- d) Identificación del ítem u ítems inspeccionados.
- e) Firma u otra indicación de aprobación proporcionada por el personal autorizado.
- f) Declaración de conformidad, cuando corresponda.
- g) Resultados de la inspección, excepto cuando se detallan conforme al numeral 7.4.3 de la norma NTP-ISO/IEC 17020:2012.

Además, se debe tomar en consideración que la inspección es la evaluación a un producto, proceso, servicio, instalación o diseño y determina la conformidad con respecto a requisitos específicos, o sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales en un determinado elemento específico, siendo el objetivo de una inspección verificar la conformidad del ítem u objeto inspeccionado respecto a especificaciones establecidas en un documento normativo y esta se realiza en un momento determinado.

Por lo antes mencionado, se les recuerda que los informes de inspección y certificados de inspección emitidos con el símbolo de acreditación y declaración de la condición de acreditado del INACAL/DA no deben consignar fechas de vigencia y/o periodos de validez, lo cual deben tomar en cuenta a fin de no generar incumplimientos con lo indicado en la norma NTP-ISO/IEC 17020:2012.

Atentamente,

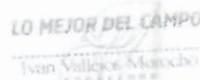


ALEJANDRA RODRIGUEZ ALEGRÍA
Directora
Dirección de Acreditación

Atentamente,

Fecha (s) en la cual se realiza la actividad de inspección:

Calle San Cosmeán N° 817 - San Isidro, Lima - Perú
Teléfono (+51) 1 940 9620
E-mail: da@inacal.gob.pe





RUC: 20434806934

Urb. Monte Bello M-16 Camino Colorado - Arequipa
Movil: 987428845

CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

N° 062 - 2024

Por el presente certificamos que se ha realizado los servicios de Saneamiento Ambiental correspondientes a:

- DESINSECTACIÓN
- DESRATIZACIÓN
- DESINFECTACIÓN

- LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA
- LIMPIEZA DE TANQUE SEPTICO

A : LECHE GLORIA S.A.

UBICADO EN : AV. GENERAL DIEZ CANSECO 1927 - CERCADO DE AREQUIPA

GIRO : ALIMENTOS

ÁREA TRATADA : CONDENSERÍA - PLANTA DE LECHE EVAPORADA

FECHA DE SERVICIO: 6, 13, 18, 20 y 27 / FEBRERO / 2024

FECHA DE VENCIMIENTO: 27/JULIO/2024

JUANA BUJOSA CASTILLO MALAGA
Ingeniero Industrial
Registro Profesional N° 11716

LOPEZ
SERVICIOS AMBIENTALES S.A.S.
RUC: 20434806934

LO MEJOR DEL CAMPO

Ivan Valdejos Morales
PROVEEDOR

NOTA: En conformidad con el reglamento sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios D.S. N° 022-2007-SA

RUC: 20434606934

Urb. Monte Bello M-15 Carr. Colorado - Arequipa
Moquegua 97 45898



CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

N° 110 - 2024

Por el presente certificamos que se ha realizado los servicios de Saneamiento Ambiental correspondientes a:



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA
LIMPIEZA DE TANQUE SÉPTICO

- DESINSECTACIÓN
- DESRATIZACIÓN
- DESINFECCIÓN

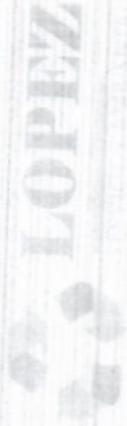
A : LECHE GLORIA S.A.
 UBICADO EN : AV. GENERAL DIEZ CANSECO 1577 - CERCADO DE AREQUIPA
 GIRO : ALIMENTOS
 ÁREA TRATADA : EXTERIORES
 FECHA DE SERVICIO: 4, 11, 18 Y 25/MARZO/2024
 FECHA DE VENCIMIENTO: 25/MAYO/2024

Juana Juussa Castillo Malaga
JUANA JUUSSA CASTILLO MALAGA
 Ingeniero Industrial
 Registro de Colegistas número 111118



LO MEJOR DEL CAMPO
 Ivan Vallejos Moncho
 GOBERNADOR

MOZA. En conformidad con el reglamento sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Vivir y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios
 D.S. N° 022-2001-SA



RUC: 20434806934

Urb. Monte Bello M-16 Cerro Colorado - Arequipa
Movil: 97458888

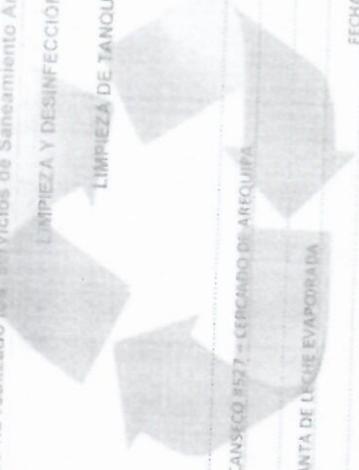
CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

N°091 - 2024

Por el presente certificamos que se ha realizado los servicios de Saneamiento Ambiental correspondientes a:

DESINSECTACIÓN
DESATIZACIÓN
X DESINFECTACIÓN

LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA
LIMPIEZA DE TANQUE SÉPTICO



A : LECHE GLORIA S.A.
UBICADO EN : AV. GENERAL DIEZ CANSECO #577 - CERCADO DE AREQUIPA
GIRO : ALIMENTOS
ÁREA TRATADA : CONDENSERÍA - PLANTA DE LECHE EVAPORADA
FECHA DE SERVICIO: 03 de MARZO/ 2024

FECHA DE VENCIMIENTO: 03/MAYO/2024

[Handwritten Signature]

JUANA JUJISSA CASTILLO MALAGA
Ingeniero Industrial
Registro Profesional N° 11711



www.lopezingenieros.com

NOTA: En conformidad con el artículo 18 de la Ley N° 27120, el presente certificado es válido para el uso exclusivo de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios D.S. N° 005-2003-SA

LO MEJOR DEL CAMPO

Ivan Vallejos Morocho
www.lopez.com



SANEAMIENTO AMBIENTAL

Asesoramos por el Ministerio de Salud
Decreto 19.845-2014-REG-00100-AMBIENT
Asesoramos por el MOP

CERTIFICADO N° 004216

Por la presente certificamos que se han realizado los servicios de saneamiento ambiental correspondientes a:

- Desinfectación
- Limpieza de tanques sépticos
- Limpieza y desinfección de sistemas o reservorios de agua
- Otro

Razón Social: LECHE GLORIA SOCIEDAD ANONIMA - GLORIA SA
 Ubicación en: AV. LA CAPITANA N° 190 HUACHIPA - LURIGANCHO - LIMA
 Giro del Negocio: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS
 Área tratada: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CISTERNA N°1 DE 500 M3
 Corresponsable al: MES ABRIL
 Fecha de Servicio: 18/04/2024 Fecha de Vencimiento: 16/10/2024
 Lima, 17 de ABRIL del 2024

[Handwritten Signature]

Gerente General



Director Técnico

LO MEJOR DEL CAMPO
Juan Maldonado Moncho
DIRECTOR TÉCNICO

RESOLUCION DIRECTORAL N° 198 2014 DESAOP-SANVE

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR

B.1 Facturación

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 353,700.00 (TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 29,475.00 (VEINTI NUEVE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes LECHE DESLACTOSADA, LECHE EN POLVO Y LACTEOS EN GENERAL, Y TODO TIPO DE ABARROTES PARA EL CONSUMO HUMANO.

CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO/O/S/COMPROMISANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP	FECHA DE CONFORMIDAD DE SER EL CASO	EXPERIENCIA A PROVENIENTE DE	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
ORGANISMO AMOR	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000112			AÑO 2022	SOLES	4,300.80	NO APLICA	4,300.80
ORGANISMO NINO	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000098			AÑO 2022	SOLES	1,582.00	NO APLICA	5,882.80
ORGANISMO DE ESTUDIOS	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000114			AÑO 2022	SOLES	3,942.40	NO APLICA	9,825.20
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA CALIMA	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000100			AÑO 2022	SOLES	5,107.20	NO APLICA	14,932.40

LO MEJOR DEL CAMPO
Juan Valdez Morochis
PERU S.A.

ORGANISMO DE ESTUDIOS	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000126			AÑO 2022	SOLES	4,326.00	NO APLICA	19,258.40
ORGANISMO DE ESTUDIOS	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000104			AÑO 2022	SOLES	2,506.00	NO APLICA	21,764.40
ORGANISMO DE ESTUDIOS	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000138			AÑO 2022	SOLES	1,708.00	NO APLICA	23,472.40
ORGANISMO DE ESTUDIOS	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000134			AÑO 2022	SOLES	4,846.80	NO APLICA	28,319.20
ORGANISMO DE ESTUDIOS	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000128			AÑO 2022	SOLES	3,483.20	NO APLICA	31,802.40
ORGANISMO DE ESTUDIOS	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000130			AÑO 2022	SOLES	4,166.40	NO APLICA	35,968.80
ORGANISMO DE ESTUDIOS	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000102			AÑO 2022	SOLES	2,060.80	NO APLICA	38,029.60
ORGANISMO NINO	ADQUISICIÓN DE LECHE	BB01-0000099			AÑO 2022	SOLES	1,534.40	NO APLICA	39,564.00

LO MEJOR DEL CAMPO
Juan Valdez Morochis
PERU S.A.

ASUSI BUEN PASTOR	EVAPORADA ENTERA	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000127			AÑO 2022	SOLES	4,340.00	NO APLICA	43,904.00
LOS NIÑOS DE BIBIA	EVAPORADA ENTERA	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000115			AÑO 2022	SOLES	3,978.80	NO APLICA	47,882.80
NIÑOS DIBAYECAN OS	EVAPORADA ENTERA	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000105			AÑO 2022	SOLES	2,450.00	NO APLICA	50,332.80
LOS PASTORITO DE JESUS	EVAPORADA ENTERA	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000130			AÑO 2022	SOLES	1,568.00	NO APLICA	51,900.80
MADRE DE TERESA DE CALCUTA	EVAPORADA ENTERA	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000101			AÑO 2022	SOLES	5,138.00	NO APLICA	57,038.80
LOS NIÑOS PERENIFAN QUINTA GENERACION	EVAPORADA ENTERA	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000135			AÑO 2022	SOLES	4,634.00	NO APLICA	61,672.80
SAGRADO CORAZON DE JESUS	EVAPORADA ENTERA	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000129			AÑO 2022	SOLES	3,637.20	NO APLICA	65,310.00

LO MEJOR DEL CAMPO
Ivan Vallejos Morochio



VIUENDE LOREYO	EVAPORADA ENTERA	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000131			AÑO 2022	SOLES	4,233.60	NO APLICA	69,543.60
WIELES DE LA CRUZ DE CHAUPON	EVAPORADA ENTERA	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA	BB01-0000103			AÑO 2022	SOLES	1,090.80	NO APLICA	71,534.40
TOTAL										71,534.40

Fecha: 01/08/2024

LO MEJOR DEL CAMPO
Ivan Vallejos Morochio
IVAN CHAITO VALLEJOS MOROCHIO
DNI N° 44508071
GERENTE