


FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (BIENES)

1. DATOS GENERALES							
1.1	FECHA DE EMISIÓN DEL FORMATO	15/01/2025					
1.2	ÁREA USUARIA	Departamento de Asuntos Sociales y Comunes / Jefe de Programa PVL					
1.3	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, KIWICHA, MACA Y HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PVL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE EL CARMEN DE LA FRONTERA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025					
1.4	ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA A LA CONTRATACIÓN	-					
1.5	Nº DE REFERENCIA DEL	3					
1.6	PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA	Código	-				
		Documento que declaró la viabilidad	-				
2. INFORMACIÓN SOBRE EL REQUERIMIENTO							
2.1	DATOS DEL REQUERIMIENTO	Documento de requerimiento	INFORME N° 002-2025-MDCF-S / PVL INFORME N° 056-2024-MDCF-S / PVL		Fecha de recepción	08/01/2025 16/12/2024	
2.2	MODIFICACIONES EFECTUADAS AL REQUERIMIENTO POR PARTE DEL ÁREA USUARIA	Fecha de la segunda versión		De oficio		Con motivo de observaciones	
		Fecha de la tercera versión		De oficio		Con motivo de observaciones	
2.3	SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN INCLUIRÁ PAQUETE(S)	SI			NO	X	
		De ser afirmativa la respuesta, detallar el sustento técnico del área usuaria o el órgano encargado de las contrataciones, según el caso.					
2.4	SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN SE EFECTUARÁ POR ITEMS	SI			NO	X	
2.5	SEÑALAR SI SE HA LLEVADO A CABO UN PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN	SI			NO	X	
		Documento de aprobación de la estandarización				Fecha de aprobación	
2.6	SEÑALAR SI EL BIEN OBJETO DE LA CONTRATACIÓN HA SIDO HOMOLOGADO	SI			NO	X	
		N° de Resolución que aprobó la Ficha de Homologación				Fecha de inicio de vigencia	
2.7	REQUERIMIENTO	Lo indicado se visualiza en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases.					
2.8	OBSERVACIONES AL REQUERIMIENTO						
		Nº Item	Cantidad total de observaciones	Cantidad de observaciones formuladas por el OEC	Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de observaciones formuladas por los proveedores
							Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento
							Fecha de remisión de la comunicación
		Consignar una síntesis de las observaciones					
2.9	RESPUESTA DEL ÁREA USUARIA						
		Nº Item	Cantidad total de respuestas a las observaciones	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por el OEC	Comunicación de respuesta del área usuaria	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por los proveedores
							Comunicación de respuesta del área usuaria
							Fecha de remisión de la comunicación
		Consignar una síntesis de las respuestas a las observaciones					
2.10	AJUSTES QUE SE REALIZARON AL REQUERIMIENTO						
		Nº Item	Ajustes realizados al requerimiento				
3. INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO							
3.1	FECHA DE INICIO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO	12/12/2024		FECHA DE CULMINACIÓN DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO	30/12/2024		
3.2	PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI	X		NO		
		De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.					
3.3	PLURALIDAD DE MARCAS QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI	X		NO		
		En caso de no existir pluralidad de marcas que cumplen a cabalidad con el requerimiento, indicar aquí la evaluación de la Entidad al respecto.					
3.4	POSIBILIDAD DE DISTRIBUIR LA BUENA PRO	SI			NO	X	
		En caso de existir la posibilidad de distribuir la buena pro, sustentar.					
3.5	SOBRE LA INFORMACIÓN QUE PUEDA UTILIZARSE PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS FACTORES DE EVALUACIÓN	SI			NO	X	
		En caso de obtenerse información que se puede utilizar para determinar los factores de evaluación, detallarla.					
3.6	SOBRE OTROS ASPECTOS NECESARIOS QUE TENGAN INCIDENCIA EN LA EFICIENCIA DE LA CONTRATACIÓN	SI			NO	X	
		En caso de obtenerse información de otros aspectos que tengan incidencia en la eficiencia de la contratación, detallarla.					
4	 MUNICIPALIDAD DISTRITAL EL CARMEN DE LA FRONTERA CPC: Alber Neira Alberca MAT N° 074885 DIRECTOR GENERAL DE ADQUISICIONES						
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES							

ESPECIFICACIONES TECNICAS

HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, KIWICHA, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO, MACA ALMIDON FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES (45,24 GR.)

Las especificaciones técnicas y requerimientos técnicos mínimos conforme a la Ley de contrataciones del estado y su reglamento son de exclusiva responsabilidad de la entidad, en este caso el área usuaria; por lo tanto, son de estricto cumplimiento por los postores, su incumplimiento genera la no admisión de la oferta. Las especificaciones técnicas detalladas en el presente capítulo, pueden someterse a los análisis y pruebas que pueda hacer la Unidad de Programas Sociales para su verificación correspondiente, que de manera enunciativa se detallan a continuación.

1.- REQUERIMIENTOS FISICO QUIMICOS

Características Físico Químicas (en 100 gr. de producto)

Proteínas	: Min. 9.28 gr.
Grasa	: Min. 4.69 gr.
Carbohidratos	: Por diferencia
Humedad	: Max. 13.50 %
Energía Total	: Min. 334.70 Kcal.
Acidez (exp. En ácido sulfúrico)	: Máximo 0.20 %
Saponina	: Ausente

2.- REQUERIMIENTOS ORGANOLEPTICOS

Aspecto	: En hojuela mezcla homogénea con el resto de Ingredientes en harina.
Olor	: Característico
Color	: Crema
Sabor	: Característico



**CUADRO N° 01: VALORES NUTRICIONALES MÍNIMOS DE LA RACION Y DISTRIBUCIÓN
ENERGÉTICA DE LA RACION ALIMENTICIA**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, KIWICHA,
HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO, MACA ALMIDON FORTIFICADA CON
VITAMINAS Y MINERALES (45,24 gr.) – LECHE EVAPORADA ENTERA (52 gr.)**

Código		Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
				Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
A	7	Avena, hojuela cruda	11,00	6,78	27,10	0,44	3,96	1,46	5,85
A	99	Kiwicha, precocida, hojuela de	9,00	6,12	24,49	0,73	6,56	1,21	4,82
A	103	Maíz blanco precocido, harina de (chochoca)	17,0	11,20	44,81	0,88	7,96	1,16	4,62
G	7	Leche evaporada entera	52,0	4,78	19,14	3,38	30,42	3,12	12,48
U	14	Maca almidon	6,00	4,81	19,22	0,07	0,65	0,37	1,46
0	0	vitaminas y minerales	2,24						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	97,24	33,69	134,77	5,51	49,55	7,31	29,24
Energía total (kcal)	213,56	134,77		49,55		29,24	
Distribución energética		63,11%		23,20%		13,69%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

IMPORTANTE: Los valores se encuentran dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM
Así mismo los cereales como insumo son de Origen Nacional

Fuente:

Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2009 + Actualización 2011
Decreto Supremo N° 004 – 2022 MIDAGRI.

J. Alida Vergara Rojas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 4255

CUADRO N° 02: REQUISITO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

Vitaminas	Requerido por ración 45,24 gr.	Requerido en 100 gr
Vitamina A - µg de retinol	Mín. 439,6	Mín. 971.65
Vitamina C – mg	Mín. 42,92	Mín. 94.88
Tiamina (Vitamina. B1) – mg	Mín. 0.47	Mín. 1.03
Riboflavina – mg	Mín. 0.51	Mín. 1.12
Vitamina B6 – mg	Mín. 0.62	Mín. 1.37
Vitamina B12 - µg	Mín. 0.48	Mín. 1.05
Niacina – mg	Mín. 6,049	Mín. 13.37
Ácido Fólico - µg	Mín. 42,67	Mín. 94.31

Minerales	Requerido por ración 45.24 gr.	Requerido en 100 gr
Hierro – mg	Mín. 10.34	Mín. 22.86
Yodo – ug	Mín. 43.44	Mín. 96.02
Calcio – mg	Mín. 480.95	Mín. 1,063.10
Fósforo – mg	Mín. 403.37	Mín. 891.63
Zinc – mg	Mín. 6.21	Mín. 13.72

Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM.

3.- DEL PRODUCTO A ADQUIRIR

El producto a adquirir es un producto precocido, que se obtiene a través del tratamiento seco o tostado del grano (No deshidratado), resultante de la combinación de **HOJUELAS DE AVENA, KIWICHA, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO, MACA ALMIDON** todos ellos considerados dentro del Codex Alimentarius para Consumo Humano.

Esta mezcla de cereales esta cuidadosamente balanceada que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional; dadas las características del proceso productivo, el alimento a adquirir deberá ser de buen sabor conforme a la especificación técnica respectiva y de excelente calidad conforme a la especificación técnica correspondiente.

4.- PROHIBICIONES ESPECÍFICAS.

Todas las prohibiciones establecidas en el numeral 12° de la Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA y modificada por R.M. N° 860-2007/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.”

5.- LA RACION.

La ración contiene 45.24 gramos y su composición porcentual es como sigue:

Avena, hojuela cruda	: 24,31 %
Kiwicha, hojuela precocida	: 19,89 %
Maiz Blanco, harina precocida	: 37,58 %
Maca, almidon	: 13,26 %
Premix	
Mix de Vitaminas y Minerales	: 4.95 %

Lo descrito anteriormente constituye una mezcla de macro nutrientes, debiéndose toda esta mezcla enriquecer con los micronutrientes necesarios para cumplir con las exigencias detalladas en la R.M N° 711-2002-SA/DM.

6.- DE LOS REQUERIMIENTOS MICROBIOLÓGICOS

CUADRO Nº 03: PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS U OTROS SIMILARES.

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	C	Limite por g	
					M	M
Aerobios Meso filos	2	3	5	2	10^4	10^5
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Levaduras	5	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella Sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	—

Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos destinados a Programas Sociales de Alimentación. Fuente RM 451-2006/MINSA.

Dónde:

N = Número de unidades de muestra para examinar.

M = Criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa.

C = Número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa, cuando encuentre cantidades mayores a este número de lote es rechazado.

7.- FORMA DE PREPARAR EL PRODUCTO PARA 50 RACIONES

Disolver 2.262 Kg de producto en 2.5 Litros de agua; en un recipiente grande hervir 10 litros de agua. Una vez hervido el agua agregar el producto disuelto y dejar hervir por un tiempo aproximado entre 6 a 10 minutos. Dejar enfriar y servir.

8.- TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Se ha considerado que a partir de la fecha de entrega del producto, el mismo que debe garantizar un periodo de vida útil no menor a 06 seis meses, cuya acreditación será cumplida en el respectivo registro sanitario.

9.- ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

La calidad del producto está asegurada a través de muestreos de los lotes a entregar, ello quiere decir que el ganador de la buena pro deberá entregar el producto en los almacenes de la **Municipalidad Distrital el Carmen de la Frontera - Huancabamba**. Con sus respectivos certificados de análisis físico – Químico, Microbiológico y Organoléptico emitido por un Laboratorio Acreditado por INACAL-DA y/o un Laboratorio competente a nombre del Fabricante del Producto por cada lote que ingrese al almacén. (Este costo es asumido por el proveedor, toda vez que será incluido dicho costo en el valor estimado).

También la Empresa Provedora deberá presentar una Declaración Jurada con respecto a los análisis de Micronutrientes y Yodo. Finalmente una vez emitidos los certificados de

J. Alida Vergara Rojas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 4255

conformidad, serán recepcionados y verificados por las instancias correspondientes a fin de que emitan los informes respectivos para proceder al pago correspondiente.

El muestreo para determinaciones físicas y fisicoquímicas del producto debe realizarse según la NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal.

10.- PLAZO CONTRACTUAL

El Plazo del contrato será hasta el 31 de Diciembre del 2025, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato; y su ejecución será exclusivamente con la **Municipalidad Distrital el Carmen de la Frontera - Huancabamba**, debiendo entregar el postor ganador los insumos en los almacenes del Programa del Vaso de Leche de la **MDCF-HBBA**.

11.- FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO

La finalidad pública de la presente adquisición es adquirir alimentos para el Programa del Vaso de Leche, en las mejores condiciones de calidad, sabor y de economía que coadyuven a disminuir la desnutrición en nuestro distrito capital y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

12.- ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios utilizados en estos productos y los niveles máximos permitidos se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y la legislación nacional, conforme lo indica la R.M Nº 451-2006-MINSA.

13.- REGISTRO SANITARIO

Los alimentos materia de la presente Norma Sanitaria, deben contar con el correspondiente Registro Sanitario otorgado por DIGESA, en el cual se especifique el nombre del producto ofertado conforme a las bases, las características del envase conforme a lo señalado en la parte pertinente, el peso por bolsa, la cantidad de bolsas en el sobre empaque, la vida útil, etc.

14.- ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de ingredientes que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cualitativamente y cuantitativa, y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Número de Registro Sanitario.
- e) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- f) Código o clave del lote.
- g) Condiciones de conservación.
- h) Valor nutricional por cada 100 gramos del producto.
- i) Indicaciones de Preparación.
- j) Frases alusivas a la lactancia materna

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara, litografiado full color.

Adicionalmente el envase primario o inmediato, llevará impreso el siguiente texto:



J. Alida Vergara Rojas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 4255

“MUNICIPALIDAD DISTRITAL EL CARMEN DE LA FRONTERA - HUANCABAMBA - LEY N° 24059 “PROGRAMA DEL VASO DE LECHE” – FECHA DE VENCIMIENTO - PROHIBIDA SU VENTA - DISTRIBUCION GRATUITA”

15.- ENVASADO, CONDICIONES Y MATERIALES DE ENVASES

En el proceso de envasado, automático o manual, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente y que de preferencia cumplan con las normas medioambientales. El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria.

Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

- a. No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- b. No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
- c. Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- d. Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administración de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca. Para ello debe presentar una Declaración Jurada para que acredite esta exigencia. Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

El material del empaque externo debe ser sacos de polipropileno de alta densidad de 7.00 milésimas de pulgada de espesor y de capacidad mínima de 30 kg.

El envase interior podrá ser de polietileno de baja densidad de 2.0 milésimas de pulgadas de espesor, el cual deberá estar sellado herméticamente al calor por ambos extremos y transversalmente.

16.- LUGAR DE ENTREGAS:

La entrega del producto será en los almacenes del Programa del Vaso de Leche de la **Municipalidad Distrital el Carmen de la Frontera-Huancabamba**. De acuerdo al cronograma que establezca el área usuaria.

17.- SANEAMIENTO AMBIENTAL

Las fábricas en donde se procesa los productos destinados a programas sociales, deben contar con los respectivos certificados de saneamiento ambiental, los mismos que acrediten las actividades de Fumigación, Desinfección, Desinsectación y Desratización de las Plantas y Almacenes. En caso que el postor sea fabricante, bastará con que cuente con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación 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 contar con ambos certificados. Asimismo, en caso de los distribuidores que almacenan el producto ofertado, deberán contar con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá contar con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y



J. Alida Vergara Rojas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 4255

desinsectación de la planta a nombre del fabricante. Para cumplir esta especificación técnica el postor debe presentar el Certificado respectivo.

18.- CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PROCESOS OPERACIONALES (R.M N° 451-2006-MINSA)

Conforme a lo establecido en la R.M N° 451-2006-MINSA, los granos deben ser aptos para consumo humano, transformados en forma tal, que se reduzca el contenido de fibra. Es por ello que los procesos operacionales según sea el tipo de alimento a producir, deben cumplir las condiciones higiénicas sanitarias establecidas en los artículos 23 al 30 de la acotada norma sanitaria, debiendo acreditar esta exigencia con la presentación del Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de planta, vigente a la fecha del acto público emitido por una entidad acreditada ante INACAL-DA.



J. Alida Vergara Rojas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 4255

ESPECIFICACION TECNICA DEL INSUMO LECHE EVAPORADA ENTERA. (410 Gr)

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de Suministro del Bien Alimenticio “Leche Evaporada Entera para atender el Programa Vaso de Leche de la **Municipalidad Distrital el Carmen de la Frontera - Huancabamba**, Período Fiscal 2025.

B. FINALIDAD PÚBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 06 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dicho programa.

C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

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

D. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

La **MUNICIPALIDAD DISTRITAL EL CARMEN DE LA FRONTERA - HUANCABAMBA**, a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en:

Descripción	Unidad	Ración / Día
Leche Evaporada Entera	gr.	52.00 gr.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO:

1. DEFINICIÓN

Se entiende como leche evaporada a los productos líquidos obtenidos mediante eliminación parcial del agua únicamente de la leche. Este producto es elaborado a partir de leche cruda que ha sido enriquecido con grasa anhidra de leche, homogenizado, pasteurizado, estandarizado; se le ha adicionado aditivos autorizados y vitaminas A, C y D. Finalmente, es envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico de esterilización.

2. FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO

La finalidad pública de la presente adquisición es adquirir alimentos para el programa del Vaso de leche, en las mejores condiciones de calidad, sabor y de economía que coadyuven a disminuir la desnutrición en nuestro distrito y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1 REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	De blanco a crema.
Olor	Agradable, libre de olores extraños
Sabor	Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños.
Aspecto	Fluido uniforme.

3.2 REQUISITO FISICO SENSORIALES

No deberá sufrir modificaciones que alteren el envase tales como: hinchamiento fugaz entre otros.

Las características sensoriales como el olor y el aspecto, no deberán diferir sensiblemente de una leche sin incubar.

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

El producto debe cumplir con las condiciones de esterilidad comercial según el cuadro siguiente:

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

Fuente: R.M. N° 591-2008/IMINSA Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano (Criterio XiX.1).

Fuente: D.S. N° 007-2017-MINAGRI Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

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

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según los métodos establecidos en el Codex Alimentarius,



en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

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

Los límites máximos permitidos de contaminantes en la leche evaporada serán determinados según lo establecidos en el artículo 7° del Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

Dónde:

- 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.
- m:** Es un criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general “m” representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.
- c:** Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

5. REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa de leche (g/100g)	Mín. 6.5
Sólidos Totales (g/100g)	Mín. 23.0
Sólidos no Grasos (g/100g)	Min. 16.5
Proteína de leche (g/100g)	Min. 6.0

Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la grasa.

Fuente DS N°004-2022/MINAGRI “Modificatoria del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI

6.- ALMACENAMIENTO

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

7.- VIDA ÚTIL.

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto será como mínimo de tres (03) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

8.- ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

8.1 ENVASES

Que los envases a utilizar son de material adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitan a estos sabores colores y olores extraños y están presentados en latas electrolítica litografiadas de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos.

Deberá llevar impreso la denominación PROGRAMA VASO DE LECHE – LEY Nº 24059.

8.2 EMBALAJE

Cajas de cartón corrugado de 48 unidades de leche evaporada entera. Asimismo, todo empaque debe permitir su adecuada identificación.

8.3 ROTULADO

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 – para “Alimentos Envasados, Etiquetado” (7ma edición)” y la NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos: Definiciones y clasificación. 3ª Edición

Además, debe contener la siguiente información:

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

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara. Asimismo, llevará impreso el siguiente texto:

“PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) – DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA”



9. - TRANSPORTE

El vehículo de transporte deberá reunir las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".

10.- CERTIFICADO DE CALIDAD

El proveedor que obtenga la Buena Pro durante la ejecución del suministro, deberá presentar, una Declaración Jurada en la fase de Presentación de Propuesta. Pero en las entregas de Insumos de cada remesa deberá presentar los siguientes certificados de calidad de cada lote emitidos por una certificadora acreditada ante INACAL en la cual se considera todos los parámetros indicados en la especificación técnica. Los Certificados de conformidad en original o copia simple deberá ser de:

- Análisis organoléptico
- Análisis fisicoquímicos
- Análisis microbiológicos de cada lote entregado.
- Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado.

11.- REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República

LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.

LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N.º 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.

Decreto Supremo N.º 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

DECRETO SUPREMO N.º 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA

Decreto Supremo N.º 007-2017-MINAGRI. Aprueba el Reglamento de la leche y Productos Lácteos.

Decreto Supremo N°004-2022/MINAGRI "Modificatoria del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI

"NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006

RESOLUCIÓN MINISTERIAL N.º 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"



12.- NORMAS TÉCNICAS

Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado
NTP 202.085:2006 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Definiciones y clasificación. 3ª Edición
NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal
ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products
Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos, que reemplaza a la Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007.

13.- PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No habrá prestaciones accesorias

14.- LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los Bienes alimenticios se entregarán en el Almacén de Alimentos de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL EL CARMEN DE LA FRONTERA - HUANCABAMBA**, en un plazo máximo de dos (02) días hábiles luego de recibida la orden de compra respectiva.

Para la primera entrega, la orden de compra será emitida al día siguiente de la firma de contrato.

Para la segunda y demás entregas, con fines de la firma de contrato se elabora un cronograma de entrega de órdenes de compra. El cronograma de entregas lo alcanzara el área usuaria de acuerdo a su necesidad de Población atender.

15.- FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (15) días de producida la recepción.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (20) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

16.- FÓRMULA DE REAJUSTE

No habrá reajuste de precios.

17.- ADELANTOS

No habrá adelantos



J. Alida Vergara Rojas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 4255

18.- MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No corresponde

19.- DECLARACIÓN DE VIABILIDAD

No corresponde

20.- SUBCONTRATACIÓN

No se puede subcontratar las prestaciones esenciales del contrato vinculadas a los aspectos que determinaron la selección del contratista.

21.- RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

22.- NORMATIVA ESPECÍFICA

LEY N. 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República



J. Alida Vergara Rojas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 4255



GOBIERNO REGIONAL PIURA
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
DIRECCION REGIONAL DE SALUD PIURA
DIRECCION SUBREGIONAL MORROPON HUANCABAMBA



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho."

Chulucanas, 26 NOV 2024

OFICIO N° 3424 -2024/GRP-DRSP/DSRMH-430020131

A :Lic. Ismael Huayama Neyra
Alcalde de Municipalidad Municipalidad Distrital de El Carmen de La Frontera

ASUNTO : Revisión de la Formulación de Ración del Programa Vaso de Leche de Municipalidad Distrital de El Carmen de La Frontera

REFERENCIA: OFICIO N° 468-2024-MDCF/A

Por el presente es grato dirigirme a usted, para expresarle mis cordiales saludos y así mismo manifestarle, que, según documento de la referencia, se emite la opinión técnica de la Ración del Programa Vaso de Leche para los beneficiarios del Distrito de El Carmen de La Frontera, según formulación teórica.

1. Leche Evaporada entera (52.00 g)
2. Hojuelas pre cocidas: de avena (11.00g), kiwicha, precocida (9.00g), Maíz blanco precocido harina de (chochoca) (17.00g), maca almidón (6.00g), fortificada con vitaminas y minerales.

La ración teórica, cumple con los parámetros de los valores nutricionales mínimo tal como lo establece la RM 711-2002-SAD/DM.

A través de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable la presente Ración queda VALIDADA, para el año Fiscal 2025.

Sin otro particular, me despido de usted

Atentamente



ACCH/ERH/NMYV
430020138
C.C. Archivo



DIRECCION SUB REGIONAL DE SALUD
MORROPON - HUANCABAMBA
Med. Anibal Calle Chumacero
S.M.P. 014496
DIRECTOR