



33
31

INFORME N°0108-2025-MDB-GSMDS

A : LIC. YONEL RICHARD MALPARTIDA SIFUENTES
GERENTE MUNICIPAL (E)

DE : LIC. YONEL RICHARD MALPARTIDA SIFUENTES
GERENTE DE SERVICIOS MUNICIPALES Y DESARROLLO SOCIAL

ASUNTO : PRESENTO REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN DE
PRODUCTOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

REFERENCIA : Plan Operativo Anual 2025 – Programa Vaso de Leche
: ACTA DE SELECCIÓN DE PRODUCTOS
: FORMULACIÓN DE RACIONA DE PVL

FECHA : BAÑOS 26 DE FEBRERO Del 2025



Por intermedio de la presente me dirijo a su representada con la finalidad de saludarlo muy cordialmente y; asimismo aprovecho la oportunidad y hacer de su conocimiento.

I. ANTECEDENTES

- i. La El Programa del Vaso de Leche (PVL) de la Municipalidad Distrital de Baños tiene como objetivo principal brindar asistencia alimentaria a la población en situación de vulnerabilidad, priorizando a niños menores de seis años, madres gestantes y lactantes, adultos mayores y personas con discapacidad severa, conforme a la normativa vigente. Para el cumplimiento de este objetivo, es necesario garantizar el abastecimiento oportuno de los productos alimenticios esenciales, asegurando así la continuidad y eficiencia en la entrega de los mismos a los beneficiarios.

II. ALCANCES:

- i. **El Cumplimiento del programa:** La adquisición de estos insumos permitirá la continuidad de la entrega de raciones alimentarias a los beneficiarios registrados, conforme a lo establecido en la normativa del PVL.
- ii. **Garantía nutricional:** Los productos solicitados cumplen con los estándares de calidad y aporte nutricional exigidos para la mejora de la alimentación de los grupos vulnerables.
- iii. **Planificación del abastecimiento:** Se requiere garantizar la disponibilidad de los insumos en los almacenes municipales para su distribución periódica y evitar desabastecimiento.

III. REQUERIMIENTO:

Esta En ese sentido, se solicita la adquisición de los siguientes productos:

- Leche evaporada enlatada de 410 g: 12,500 unidades.
- Hojuelas de avena, quinua y kiwicha enriquecida con vitaminas y minerales: 14,000 unidades.

Dicha solicitud responde a la necesidad de abastecimiento para el cumplimiento del programa en el presente periodo.

IV. CONCLUSIONES:

1. Dado que estos productos son esenciales para la ejecución del Programa Vaso de Leche, se recomienda la adquisición de los mismos a la brevedad posible, a fin de evitar retrasos en la distribución y garantizar el cumplimiento de los objetivos del programa.

Es todo cuanto puedo informar para su conocimiento y trámite correspondiente
Atentamente.

Yonel R. Malpartida Sifuentes
Gerente de Servicios Municipales y Desarrollo Social





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS
PROVINCIA DE LAURICOCHA, REGIÓN HUÁNUCO
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"



REQUERIMIENTO N° 001-2025-MDB-PVL/MUM

AL : Llc. YONEL RICHARD MALPARTIDA SIFUENTES
GERENTE DE SERVICIOS MUNICIPALES Y DESARROLLO SOCIAL

DE : MAYCOL UBALDO MATTO
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

ATENCION : LIC.ADM.CRISTIAN D. VERASTIGUI SANTIAGO
JEFE DE LA UNIDAD DE LOGISTICA (E)

ASUNTO : REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

FECHA : Baños, 24 DE FEBREO DEL 2025

BIENES: ☒

SERVICIOS: ☐

CONSULTORIA: ☐

Mediante el presente documento, es grato dirigirme a usted, como responsable del Programa de Vaso de Leche y a la vez, con la finalidad de solicitar lo siguientes:

| ITEM | CANT. | UNID.MED | DESCRIPCION DE BIENES Y/O SEVICIOS Y/O CONSULTORIA |
|------|-----------|-------------------|---|
| 01 | 11,520 | LATA X 410 GRAMOS | LECHE EVAPORADA DE 410g. |
| 02 | 17,236.80 | KILOGRAMO | HOJUELAS AVENA, QUINUA, KIWICHA ENRIQUESIDA CON VTAMINAS Y MINERALES (BOLSS DE 1000 GRAMOS) |

META PRESUPUESTAL

| | |
|----------------------|---|
| JUSTIFICACIÓN | Se requiere la compra de leche evaporada entra 410g y hojuelas avena, quinua, kiwicha, enriquecida con vitaminas y minerales de 1kg, con el monto transferido por el tesoro público para la exacta repartición de producto a los 8 comités del Programa de Vaso de Leche de la municipalidad de distrital de Baños. |
|----------------------|---|

DOCUMENTO ADJUNTADO:

- Acta de la selección de producto.
- Formulación de ración de PVL.
- REQUERIMIENTO

Esperando su atención al presente, es todo cuanto informo para su conocimiento y fines pertinente.

Atentamente:


MAYCOL UBALDO MATTO
DNI N° 74081110
RESPONSABLE DE VASO DE LECHE



Acta de Selección de productos de Vaso de Leche periodo 2025-2026

En el auditorio de la Municipalidad Distrital de Baños Provincia de Lauricacha del departamento de Huánuco; Siendo las horas cuatro de la tarde del día 16 de Enero del año 2025; reunidos el Sr. Alcalde el Ing. Kiko Sánchez Bernando, el Gerente de servicios Municipales y Desarrollo Social, el responsable del programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Baños; el representante de la Huerfana Baños el Lic. Jesús Chávez Rodríguez, representante de la asociación de productores agropecuarios el Sr. Grober Contreras Saldívar, la Tesorera del comité



de PVL de condorcancha la Sra. Hermeluz Peña Vargas, presidenta del caserio de San Antonio la Sra. Maribel Medina Diaz, la presidenta del comité de pvl del caserio de Huaniragra la Sra. Clelia Rosa Villanueva Alvarado, la presidenta del comité de pvl del centro poblado de Santa Rosa la Sra. Esmeralda Chávez poral, la Secretaria del comité de pvl Baños la Sra. Geni Soria

Reunión que fue programado para la selección de productos de Vaso de Leche; para lo cual se solicitó la participación del representante de la Huerfana Baños para la explicación de los componentes que tiene la leche y la arena.

Después de un amplio debate se quedó en cambiar el producto considerando de la siguiente manera.

- | Nº | Descripción | Unid. Med. |
|----|--|------------------------------|
| 1. | Leche evaporada entera (410 gr.) | Tarros |
| 2. | (Avena con quinua, quinucha y Maca 1 Kl.) | con la descripción correcta. |
| 3. | se corrige el punto (2) cambiando a Hojuelas de Avena, Quinua y Quinucha de 1kg con la descripción correcta. | |



30
24

37

No habiendo otros puntos que tratar y estando de acuerdo con la agenda programada, firman los presentes en señal de conformidad.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUANOCA
LAURICEN HUANOCA
Ing. Xiko Sánchez Bernarito
DNI 09932314
ALCALDE



Lucas
07133604

Yonges
22719589

Yonges
148429469

Villanueva R.
22481441

Yonges
71399153

Edwards
77135252

Yonges
47569347

Yonges
43658196

Jean Paul R. Silva Estela
PSICÓLOGO
CP&P. 55737

Lic. Bernieria
CER 71512

GROVER GUTIERREZ
PRESIDENTE
DNI 06974452



**PERÚ****Ministerio
de Salud****Instituto Nacional
de Salud****Centro Nacional
de Alimentación
y Nutrición**

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS

| RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN | Cantidad (g) | Carbohidratos | | Grasa | | Proteínas | |
|--|-------------------------|----------------------|-------------|---------------|-------------|------------------|-------------|
| | | Gramos | kcal | Gramos | kcal | Gramos | kcal |
| Leche evaporada entera | 53.33 | 5.8 | 23.3 | 4.1 | 37.0 | 3.4 | 13.4 |
| Harina de maca cocida | 17.00 | 12.0 | 47.8 | 0.7 | 6.3 | 1.5 | 5.9 |
| Hojuela de kiwicha precocida | 1.00 | 0.7 | 2.7 | 0.1 | 0.7 | 0.1 | 0.5 |
| Hojuela de quinua precocida | 1.00 | 0.6 | 2.5 | 0.1 | 0.7 | 0.1 | 0.6 |
| Hojuela de avena precocida | 21.00 | 15.2 | 70 | 0.8 | 9.0 | 2.8 | 13.3 |
| Fosfato tricalcico | 2.12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Premix de Vitaminas y Minerales | 0.12 | | | | | | |
| TOTAL | 95.57 | 34.3 | 138 | 6.0 | 54 | 8.4 | 34 |
| Energía total (kcal) | 211.1 | 137.8 | | 53.8 | | 33.8 | |
| Distribución energética | | 61.19% | | 23.71% | | 14.78% | |
| Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002SA/DM | | 60-68% | | 20-25% | | 12-15% | |





| N° | Código | Dpto./Provincia/Distrito | C. Poblado | OSB | Comite | Estado Comite | Presidente (a) o Coordinador (a) | Nro Socio | Nro Usuarios |
|----|------------|------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------------|------------------|---|-----------|-----------------|
| 1 | 1010020001 | HUANUCO / LAURICOCHA / BAÑOS | BAÑOS | COMITE DE VASO DE LECHE | COMITE DE BAÑOS | Inactivo | VILLANERA ALVARADO, JUSTINA DNI: 47063360 Estado: SI | 124 | 152 |
| 2 | 1010020002 | HUANUCO / LAURICOCHA / BAÑOS | CONDORCANCHAS | COMITE DE VASO DE LECHE | COMITE CONDORCANCHAS | Inactivo | ALVARADO BARBEITO, EDITH ELIA DNI: 22719465 Estado: SI | 25 | 34 |
| 3 | 1010020003 | HUANUCO / LAURICOCHA / BAÑOS | EL PORVENIR | COMITE DE VASO DE LECHE | COMITE EL PORVENIR | Inactivo | GUERRA DUEÑAS, SOLEDAD DNI: 73503828 Estado: SI | 18 | 18 |
| 4 | 1010020004 | HUANUCO / LAURICOCHA / BAÑOS | HUARRIRAGRA | COMITE DE VASO DE LECHE | COMITE DE HUARRIRAGRA | Inactivo | VILLANUEVA ALVARADO, CLELIA ROSA DNI: 22481441 Estado: SI | 17 | 19 |
| 5 | 1010020005 | HUANUCO / LAURICOCHA / BAÑOS | JOSE OLAYA | COMITE DE VASO DE LECHE | COMITE JOSE OLAYA | Inactivo | FRANCISCO ESTRADA, ANCEL SATURNINA DNI: 45240316 Estado: SI | 10 | 12 |
| 6 | 1010020006 | HUANUCO / LAURICOCHA / BAÑOS | RIO BLANCO | COMITE DE VASO DE LECHE | COMITE DE RIO BLANCO | Inactivo | ESPINOZA GAMARRA, MILY VIRGINIA DNI: 73801073 Estado: SI | 15 | 17 |
| 7 | 1010020007 | HUANUCO / LAURICOCHA / BAÑOS | SAN ANTONIO DE ACAPA | COMITE DE VASO DE LECHE | COMITE DE SAN ANTONIO | Inactivo | ALVAREZ LEANDRO, YONIN MARTIN DNI: 22704344 Estado: SI | 19 | 22 |
| 8 | 1010020008 | HUANUCO / LAURICOCHA / BAÑOS | SANTA ROSA | COMITE DE VASO DE LECHE | COMITE DE SANTA ROSA | Inactivo | YAUVO VICTORIO, YULI DNI: 71399115 Estado: SI | 29 | 34 |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE
RACIONES ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE
LECHE CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2025 DE LA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**

I. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1. AREA QUE REQUIERE EL SUMINISTRO

Unidad del Programa del Vaso de Leche de la Sub Gerencia de Programas Sociales PVL de la Gerencia de Desarrollo Social de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**

2.2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de bienes alimenticios para la atención de los beneficiarios del Programa Vaso de Leche, de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**, durante el periodo fiscal 2025.

2.3. FINALIDAD PÚBLICA

Actividad del POI 2025

Atención y distribución de raciones alimenticias a los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche.

ACTIVIDAD POI:

El Programa del Vaso de Leche, es un programa social que tiene por finalidad brindar apoyo alimentario a la población beneficiaria en situación de pobreza, mediante la entrega diaria de raciones alimenticias debidamente balanceadas, que contribuyen a mejorar el nivel nutricional y la calidad de vida de la población, que por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

2.4. ANTECEDENTES

La Presente adquisición de raciones alimenticias para el Programa del Vaso de Leche, está diseñado en estricto cumplimiento de la Ley N° 27470, sus modificatorias por Ley N° 27712, Ley N° 31554 y Ley 31782, R.M. N° 711-2002-SA/DM, R.M. N° 451-2006-MINSA y de acuerdo a los insumos propuestos por las representantes de los 27 Comités del Programa Vaso de Leche, conforme lo establece la normativa vigente.

El responsable del Programa del vaso de Leche de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS** con apoyo del personal de salud que integra el Comité de Administración del PVL, como representante del Ministerio de Salud, realizaron la formulación de la ración alimenticia del PVL utilizando los insumos seleccionados por el Comité de Administración. Dicha ración, debe aportar como mínimo 207 kcal y cubrir el 100% de los requerimientos de hierro, vitamina A y C, y el 60% de los micronutrientes restantes, como lo establece la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

II. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

2.1. Objetivo General:

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la Contratación del suministro de raciones alimenticias para el Programa del vaso de Leche de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**, para el periodo 2025.

2.2. Objetivos Específicos:

- El presente procedimiento de selección tiene por objeto garantizar la provisión oportuna de raciones alimenticias al Programa del Vaso de Leche, durante los 365 días del año y que cumpla con los valores nutricionales mínimos establecidos en la Resolución Ministerial RM N° 711- 2002—SA/DM que aprueba la Directiva



denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".

- Suministrar las siguientes raciones alimenticias

- Componente líquido: Leche evaporada entera.
- Componente sólido: hojuela de avena, harina de maca, hojuela de kiwicha, hojuela de quinua pre cocidas fortificada con vitaminas y minerales bolsas de 1000 gramos

III. SELECCIÓN DE INSUMOS

- A través de actas de asamblea mediante el cual las representantes de los Comités de Vaso de Leche, realizan la consulta a las beneficiarias respecto a la propuesta de insumos para la composición de la ración periodo 2025.
 - **Leche evaporada entera de 410 gramos.**
 - **hojuela de avena, harina de maca, hojuela de kiwicha, hojuela de quinua pre cocidas fortificada con vitaminas y minerales bolsas de 1000 gramos**
- El Comité de Administración del Programa Vaso de Leche de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**, tomando en cuenta la propuesta de insumos remitido por la representante distrital de Comités de Vaso de Leche, en estricto cumplimiento del Ley N° 31554, realizaron la selección de los insumos alimenticios para el periodo 2025, el que se detalla a continuación:
Cuadro selección de insumos.

| Ítem | Insumos seleccionados |
|---------|---|
| PAQUETE | Leche evaporada entera en tarro de 410 gramos. |
| | Hojuela de avena, harina de maca, hojuela de kiwicha, hojuela de quinua pre cocidas fortificada con vitaminas y minerales bolsas de 1000 gramos |

- Asimismo, aprueban las Especificaciones Técnicas de los productos que conforman la ración del Programa Vaso de Leche.

IV. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LA RACION

El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición y calidad de vida de los beneficiarios de la primera y segunda prioridad.

La Municipalidad en cumplimiento de la Ley N° 27470 y modificatorias y la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM entregara la siguiente ración alimenticia, la cual cumple con la citada Resolución Ministerial y detallamos a continuación.

a. Formulación de la ración alimenticia diaria del Programa del vaso de Leche.

Para la formulación de la ración alimenticia se utiliza el instrumento guía:

Formulación de la Ración del Programa del Vaso de Leche" que puede consultar en el siguiente enlace:

<https://www.ins.gob.pe/insvirtual/images/otrpubs/pdf/IMPRESION%20%20vaso%20ok.pdf>



a) Cuadro formulación de la ración alimenticia diaria:

| RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN | Cantidad (g) | Carbohidratos | | Grasa | | Proteínas | |
|--|--------------|---------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|
| | | Gramos | kcal | Gramos | kcal | Gramos | kcal |
| Leche evaporada entera | 53.33 | 5.8 | 23.3 | 4.1 | 37.0 | 3.4 | 13.4 |
| Harina de maca cocida | 17.00 | 12.0 | 47.8 | 0.7 | 6.3 | 1.5 | 5.9 |
| Hojuela de kiwicha precocida | 1.00 | 0.7 | 2.7 | 0.1 | 0.7 | 0.1 | 0.5 |
| Hojuela de quinua precocida | 1.00 | 0.6 | 2.5 | 0.1 | 0.7 | 0.1 | 0.6 |
| Hojuela de avena precocida | 21.00 | 15.2 | 70 | 0.8 | 9.0 | 2.8 | 13.3 |
| Fosfato tricalcico | 2.12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Premix de Vitaminas y Minerales | 0.12 | | | | | | |
| TOTAL | 95.57 | 34.3 | 138 | 6.0 | 54 | 8.4 | 34 |
| Energía total (kcal) | 211.1 | 137.8 | | 53.8 | | 33.8 | |
| Distribución energética | | 61.19% | | 23.71% | | 14.78% | |
| Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002SA/DM | | 60-68% | | 20-25% | | 12-15% | |

V. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro raciones alimenticias para el Programa del Vaso de Leche de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**, en cumplimiento de la 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° 27470 Ley que establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, Ley N° 31554 Ley que modifica la Ley N° 27470 Ley que modifica a la Ley N° 27470 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, a fin de Mejorar la Focalización, la Cobertura del Programa y los Mecanismos de Control, y la Ley N° 31782 Ley que modifica la Ley N° 27470 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche, para precisar el procedimiento del beneficio de dicho programa.

Cuadro requerimiento total de raciones para el año fiscal 2025



| Ítem N° | Raciones Alimenticias | Unidad de medida | Cantidad requerida |
|---------|--|------------------|--------------------|
| PAQUETE | Leche evaporada entera en lata por 410 gramos. | Tarros | 11,520 |
| | Hojuela de avena, harina de maca, hojuela de kiwicha, hojuela de quinua pre cocidas fortificada con vitaminas y minerales bolsas de 1000 gramos. | Kilogramos | 17,236.80 |

La adquisición de los insumos alimenticios para el Programa Vaso de Leche se efectuará de conformidad al Artículo 37° del Reglamento de la Ley de contrataciones con el Estado, considerando que la contratación en conjunto es más eficiente.

5.1. CONTROL DE CALIDAD PARA LA FILA I Y FILA 2

A fin de Garantizar la Calidad del Producto y el proceso de Elaboración la Entidad realizara inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contar con Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Industrial Titulado, Colegiado y Con Maestría en gestión pública para el desarrollo social, con Diplomado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria duración 6

meses, Con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la Calidad, seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; Con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la Norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; Con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la Negociación, Mediación, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas; Gestión de riesgos, planificación y planes de acción en materia de seguridad y salud en el trabajo, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa del vaso de leche (Jefe De Planta Y/o Jefe de Producción) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

VI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A ADQUIRIR

5.1. PRODUCTO LECHE EVAPORADA ENTERA

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LECHE EVAPORADA ENTERA (LATA) POR 410 gramos.

5.2 CARACTERÍSTICAS GENERALES

5.1.1 Denominación técnica: Leche evaporada entera

5.1.2 Tipo de alimentos :No Perecible

5.1.3 Grupo de alimentos :Productos Lácteos

5.3. Descripción

Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche por acción del calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características.

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche. (Fuente: Decreto Supremo N° 004- 2022-MIDAGRI- Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI).

5.4. CARATERISTICAS ESPECIFICAS

5.4.1 Requisitos organolépticos

| Características | Descripción | Referencia |
|-----------------|--|--|
| Color | De blanco a crema | NTP 202.002:2019 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada. Requisitos |
| Olor | Agradable, libre de olores extraños. | |
| Sabor | Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños a su naturaleza. | |
| Aspecto | Fluido uniforme | |

5.4.2 Requisitos Físico Químicos

| Características | Unidad | Especificación | Referencia |
|-----------------|-----------|----------------|------------------------------------|
| Grasa de leche | (g/100 g) | Mínimo 6,5 | Reglamento de la leche y productos |



| | | | |
|--------------------------|----------|-------------|--|
| Sólidos totales de leche | (g/100g) | Mínimo 23,0 | lácteos aprobado mediante D.S. N° 007-2017-MINAGRI |
| Sólidos no grasos | (g/100) | Mínimo 16,5 | |
| Proteína de leche | (g/100) | Mínimo 6,0 | |

5.4.3 Requisitos microbiológicos

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

| Análisis | Plan de muestreo | | Aceptación | Rechazo |
|-------------------------------------|------------------|---|------------------------|---------------------------|
| | n | c | | |
| Prueba de esterilidad Comercial (*) | 5 | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |

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

Donde:

- n: Número de envases muestreados que deben ser examinados de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.
- c: En el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número de lote es rechazo.



(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no 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 las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

5.4.4 Contenido mínimo de nutrientes (100 Grs.)

| Micronutrientes | Cantidad Mínima |
|-------------------------|-----------------|
| Vitamina A (µg retinol) | 240.0 |
| Calcio (mg/100 g) | 210 |
| Fósforo (mg/100 g) | 180 |

6. PRESENTACIÓN

6.1 Presentación y Envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-------------------|-------|------------------|-------------------------------|
| Envase primario | Lata | Hojalata | Mínimo 410 gramos. |
| Envase secundario | Cajas | Cartón corrugado | Establecido por el fabricante |

Los envases deben ser de materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto. No debe transmitir a estos sabores, colores y olores extraños.

6.2 Requisitos del envase

| Tipo | Características | Especificaciones | Referencia |
|---------------|-------------------|--|---|
| Lata/hojalata | Control de cierre | Envases de hojalata (según corresponda) - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado | Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008- MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano". |
| | Vacío | Tolerancias: - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg) | |
| Multilaminado | Hermeticidad | Sin fugas | NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad |



6.3 Embalaje

El embalaje son cajas de cartón debidamente rotuladas conteniendo (48) latas.

Asimismo, se aceptará cualquier tipo de presentación del envase como cartón corrugado de 48 envases.

6.4 Vida Útil

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco el periodo de vida útil del producto es nueve (09) meses, a partir de la fecha de producción y 03 tres meses a partir de la entrega en nuestros almacenes y Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

6.5 Aditivos Alimentarios

Se podrán adicionar aditivos alimentarios enumerados en la NTP 202.002:2019 Leche y Productos Lácteos. Leche Evaporada. Requisitos; así como, los permitidos en el Codex Alimentarius y en el FDA.

6.6 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o clave del lote
- Peso neto
- Valor nutricional por 100 gramos de producto
- Programa del Vaso de leche (Ley n° 24059)
- Producto Peruano
- **Distribución gratuita**
- **Prohibida su venta**
- Condiciones especiales de conservación
- Instrucciones para el uso

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

En el rotulado debe contener instrucciones sobre la preparación y uso, así como las instrucciones sobre el almacenamiento y/o conservación.



6.7 Almacenamiento

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

7. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

El documento normativo para la certificación es NTP 202.002:2019. Leche Evaporada. Requisitos. y/o Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA (Análisis Microbiológicos). y la 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).

7.1. Documentación Obligatoria

- a) Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.

- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

7.2 . Certificación Obligatoria

- a) Copia del certificado o informe de inspección de lote con o sin el "símbolo de acreditación", emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas.
- En caso no exista Organismo de Inspección que cuente con el alcance de inspección de lote por muestreo para el alimento, se acepta certificados o informes de inspección de lote emitidos sin símbolo de acreditación.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- **Análisis Organoléptico y Físico químico**
El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010 (revisada el 2020) Leche y Productos Lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5% (para efecto de extracción de la muestra).
- **Análisis Microbiológico**
El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.



8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE PRESTACIÓN

8.1 Lugar de entrega

Los bienes leche evaporada entera, deberá ser entregado en el almacén de Programas Sociales de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**

8.2 Días y hora de atención (almacén)

La atención será de lunes a viernes en el siguiente horario

- Mañana : 08:00 a 12:30
- Tarde : 14:00 a 17:30

8.3 Plazos de entrega

El suministro del bien **LECHE EVAPORADA ENTERA** será de acuerdo al siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

| MES DE REFERENCIA | FECHA DE ENTREGA DEL PRODUCTO | CANTIDAD |
|-------------------------------------|--|-----------------------------|
| | | LECHE EVAPORADA ENTERA |
| enero, febrero, marzo, abril y mayo | 05 días calendario a la suscripción del contrato | 4,800 Latas x 410 gramos |

| | | |
|---|-----------------------|-----------------------------|
| junio, julio y agosto | 30 de junio de 2025 | 2,880 Latas x 410 gramos |
| Setiembre, octubre, noviembre y diciembre | 30 de octubre de 2025 | 3,840 Latas x 410 gramos |
| TOTAL | | 11,520 |

NOTA:

- Las fechas de entrega serán el primer día hábil de cada mes, sin embargo, dicho cronograma está sujeto a variación, de igual manera las cantidades de entrega también pueden variar (+/-) debido a la evaluación permanente de los beneficiarios, así como de los resultados del empadronamiento de beneficiarios, de manera que los despachos serán coordinados previamente entre la Sub-Gerencia de Programas Sociales PVL y el proveedor.
- El presente requerimiento será para abastecer la necesidad del Programa Vaso de Leche por un lapso de 12 meses.
- El presente cronograma es referencial y se sujeta al inicio del plazo contractual.

9. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad del suministro de la bien adquirida leche evaporada entera estará a cargo de la responsable de la Unidad del Programa del Vaso de Leche, de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**, quien verificará la calidad, cantidad, higiene y cumplimiento de las condiciones contractuales, realizando las pruebas necesarias de ser el caso, conforme a lo indicado en el artículo N° 168° del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

El área usuaria está facultada a exigir al proveedor la aplicación y cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos señalados, así como también la presentación de los respectivos certificados de conformidad o de inspección de lote.



10. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de forma periódica, después de efectuado la entrega del bien, y a lo establecido en el artículo N° 171° del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria.

11. FORMALIZACIÓN DEL SUMINISTRO

Se formalizará mediante la suscripción del contrato respectivo, el que se realizará una vez se haya consentido la Buena Pro.

12. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

De acuerdo con lo establecido en el artículo 40° de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Modificatoria, 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.

13. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS QUE DEBE CUMPLIR PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LECHE EVAPORADA ENTERA

- a) Declaración jurada de ser fabricante o distribuidor de los insumos ofertados.
- b) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta y almacenes del fabricante. El mismo que debe ajustarse a lo establecido en el DS. N° 022-2001-SA y sus anexos. y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades mínimas a reportar: desinfección, desinsectación y desratización. En caso que el postor sea fabricante bastará que presente el certificado de la planta, siempre que el almacén

| | | |
|---|-----------------------|-----------------------------|
| junio, julio y agosto | 30 de junio de 2025 | 2,880 Latas x 410 gramos |
| Setiembre, octubre, noviembre y diciembre | 30 de octubre de 2025 | 3,840 Latas x 410 gramos |
| TOTAL | | 11,520 |

NOTA:

- Las fechas de entrega serán el primer día hábil de cada mes, sin embargo, dicho cronograma está sujeto a variación, de igual manera las cantidades de entrega también pueden variar (+/-) debido a la evaluación permanente de los beneficiarios, así como de los resultados del empadronamiento de beneficiarios, de manera que los despachos serán coordinados previamente entre la Sub-Gerencia de Programas Sociales PVL y el proveedor.
- El presente requerimiento será para abastecer la necesidad del Programa Vaso de Leche por un lapso de 12 meses.
- El presente cronograma es referencial y se sujeta al inicio del plazo contractual.

9. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad del suministro de la bien adquirida leche evaporada entera estará a cargo de la responsable de la Unidad del Programa del Vaso de Leche, de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**, quien verificará la calidad, cantidad, higiene y cumplimiento de las condiciones contractuales, realizando las pruebas necesarias de ser el caso, conforme a lo indicado en el artículo N° 168° del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

El área usuaria está facultada a exigir al proveedor la aplicación y cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos señalados, así como también la presentación de los respectivos certificados de conformidad o de inspección de lote.

10. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de forma periódica, después de efectuado la entrega del bien, y a lo establecido en el artículo N° 171° del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria.

11. FORMALIZACIÓN DEL SUMINISTRO

Se formalizará mediante la suscripción del contrato respectivo, el que se realizará una vez se haya consentido la Buena Pro.

12. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

De acuerdo con lo establecido en el artículo 40° de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Modificatoria, 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.

13. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS QUE DEBE CUMPLIR PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LECHE EVAPORADA ENTERA

- a) Declaración jurada de ser fabricante o distribuidor de los insumos ofertados.
- b) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta y almacenes del fabricante. El mismo que debe ajustarse a lo establecido en el DS. N° 022-2001-SA y sus anexos. y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades mínimas a reportar: desinfección, desinsectación y desratización. En caso que el postor sea fabricante bastará que presente el certificado de la planta, siempre que el almacén



se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén se encontrarse ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.

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

- c) Declaración Jurada suscrita por el postor a su representante legal en la cual se comprometa a que en caso resulten ganadores de la Buena Pro, contarán con la disponibilidad del stock del producto equivalente a un mes de atención, el cual se debe encontrar en situación de libre disponibilidad y que no estará sujeto a ningún tipo de gravamen.
- d) Copia del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas. El registro sanitario a presentar deberá tener la siguiente información mínima: Nombre de la empresa, Dirección del establecimiento, RUC, nombre del producto, tipo, material y demás características de envase, presentación, Código de registro sanitario.
- e) Copia simple del Certificado de Conformidad del producto ofertado o en su defecto una Declaración Jurada que acrediten el cumplimiento de las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas concordante con las consignadas en el numeral 3.1 del CAPITULO III de las Bases. En el caso de acreditar mediante.

Declaración Jurada deberán indicar además que de ser ganador de la Buena Pro acreditará tales características mediante un certificado organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas, emitido por un laboratorio Acreditado ante el INACAL- DA (Instituto Nacional de Calidad).

- f) Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2º de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4o de la Ley 27470.



14. PRODUCTO HOJUELA DE AVENA, HARINA DE MACA, HOJUELA DE KIWICHA, HOJUELA DE QUINUA PRECOCIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA HOJUELA DE AVENA, HARINA DE MACA, HOJUELA DE KIWICHA, HOJUELA DE QUINUA PRECOCIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

15. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- | | |
|----------------------------------|--|
| 15.1 Denominación técnica | HOJUELA DE AVENA, HARINA DE MACA, HOJUELA DE KIWICHA, HOJUELA QUINUA PRECOCIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES |
| 15.2 Tipo de alimentos | No Perecible |
| 15.3 Grupo de alimentos | Cereales |
| 15.4 Descripción | |

La Mezcla deberá tener una presentación final en forma de hojuelas, dado a que ha sido elaborado a base de Quinua, Avena, kiwicha, harina de maca, con adición final de micronutrientes (Premix de Vitaminas y Minerales, Fosfato tricalcico), que ayudan a elevar la calidad nutricional en cuanto a Vitaminas y Minerales cuidadosamente balanceadas en su formulación resultando un alimento con un valioso aporte proteico y

energético, indispensables para niños de 0 a 6 años, madres gestantes y madres lactantes por su elevado valor nutritivo.

El Fosfato Tricalcico se considerará como aditivo alimentario y no como ingrediente para lo cual deberá de adjuntar los pantallazos vuce para acreditar tal requerimiento caso contrario el postor será descalificado.

Los cereales a utilizar deben ser aptos para el consumo humano, elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de fibra, tanino y otras sustancias fenólicas, que puedan inhibir la digestibilidad de las proteínas y la absorción del hierro.

15.5 Prohibiciones Específicas

El producto y sus componentes no deben ser tratados con radiaciones ionizantes; no contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas. Para su fabricación se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans), insumos destinados a alimentación animal, torta de soya, concentrados intermedios de soya, fielen, de suero de leche y derivados de éste, cacao, habas (Vicia faba). Las autoridades de vigilancia sanitaria y vigilancia nutricional del Ministerio de Salud pueden establecer otras prohibiciones específicas en resguardo de la salud pública.

16. REQUISITOS GENERALES

16.1 Características organolépticas

| Características | Descripción | Referencia |
|-----------------|---|--|
| Aspecto | Mezcla homogénea de hojuelas, libre de materias extrañas | R.M. N° 451-2006/MINSA - Norma Sanitaria de Fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación, modificada por R.M. N° 774-2012/MINSA |
| Color | Característico al cereal, blanco cremoso. | |
| Olor | Característico al cereal, libre de olor agrio, rancio, mohoso | |
| Sabor | Característico a avena | |

16.2 Características Físico Químicas

Composición en 100 gr

| Contenido | Cantidad 100/ gr. |
|---------------------------------------|--------------------|
| Humedad | Máximo 12.5 % |
| Proteína g/100 gr | Mínimo 12.50 |
| Materia grasa g/100 g | Mínimo 5.00 |
| Carbohidratos | La diferencia |
| Fibra cruda g/100 g | Máximo 1.80 |
| Ceniza (g/100 g) | Mínimo 1.60 |
| Acidez (exp. En Ac. Sulfúrico) g/100g | Máximo 0.15 |
| Saponinas | Ausencia |
| Energía Total en 100 g | Mínimo 390.00 Kcal |



16.3 Requisitos microbiológicos:(*)

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g/ml | |
|-------------------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Aerobios Mesófilos viables (UFC/ml) | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| Coliformes (NMP/G) | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Bacillus Cereus (UFC/G) | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |

| | | | | | | |
|-------------------|----|---|---|---|-----------------|-----------------|
| Mohos (UFC/g) | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| Levaduras (UFC/g) | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| Salmonella /25 g | 10 | 2 | 5 | 0 | 0 | ---- |

(*) RM N° 451-2006-MINSA Art. 10° Características de composición, calidad sanitaria e inocuidad, literal d) Criterios Microbiológicos de Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.

DONDE:

- n : Es el Número de unidades de muestra que deben ser examinados 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 se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.
- m : Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables. Delimita una calidad satisfactoria ($\leq m$) de una marginalmente aceptable ($> m$ y $\leq M$).
- M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

17. ENVASE

17.1 Envase Inmediato o Bolsa.

El envase interior debe ser polietileno y/o Laminado BOPP/PE blanco, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

El peso neto por bolsa del producto será en presentaciones de **1000 gramos** con un margen permisible de peso de $\pm 1.5\%$.

El material del envase no debe ser reciclado. Las resinas y tintas utilizadas en la impresión, en contacto con el alimento, deben ser aptas para el consumo humano.

17.2 Envase Mediato o Saco.

Será de polipropileno de primer uso, que preserve y proteja al alimento de contaminaciones por agentes externos, resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

17.3 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. Se deben guardar las bobinas de los envases, protegidas para evitar su contaminación.

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 a 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 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 a de segundo uso.
- d) Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

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.

La presentación del producto envasado debe permitir su consumo o uso en forma directa por parte de los consumidores finales, evitando toda practica de fraccionamiento y pre envasado posterior

17.4. Etiquetado y rotulado:

El rotulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art. 116° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N 007-98-SA, NTP 209. 038: 2009 y NTP 209. 652: 2014 y con el art. 14 de la R.M. N° 451-2006-MINSA.

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente 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 100 gramos de producto.
- i) Programa del Vaso de Leche.
- j) Distribución Gratuita.
- k) Prohibida su venta.
- l) Peso neto.
- m) Producto Peruano.
- n) Indicaciones de su preparación en castellano y gráfico de secuencia de la forma de preparación.
- o) Numero de Raciones
- p) Mensaje que promocióne la Lactancia Materna.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, mínimo cinco (05) colores indelebiles en la impresión, expresado en idioma español, en forma completa y clara. La tinta utilizada en la impresión deberá ser la apropiada (no tóxica).

En el envase debe estar impreso con letras resaltadas, la denominación



**LEY 24059 PROGRAMA VASO DE LECHE FECHA DE VENCIMIENTO
PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCION GRATUITA.**

18. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil deberá ser tres meses como mínimo contados desde la entrega en los almacenes de la Municipalidad y (18) meses contados a partir de la fecha de producción del producto en condiciones normales de conservación y almacenamiento caso contrario será descalificado. La que se verificara en el registro sanitario del producto.

19. COCCIÓN Y PREPARACION

19.1 TIEMPO DE COCCION

El producto **HOJUELAS DE QUINUA AVENA KIWICHA Y HARINA DE MACA PRE COCIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES** es un producto que requiere una cocción máxima de 5 a diez (10) minutos antes de su consumo.

19.2 FORMA DE PREPARACIÓN.

Disolver una bolsa de 748 Gramos de producto, en 2 litros de agua fría.

En una olla conteniendo entre 10 a 12 litros de agua dependiendo a la consistencia final deseada, agregar canela o clavo de olor y poner a hervir.

Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.

Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 5 minutos Agregar Leche Evaporada Entera, azúcar al gusto, y finalmente Servir tibio o frio al gusto de la palatabilidad del beneficiario.

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

El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de cada lote a entregar será acreditado con un Certificado de conformidad/calidad o Certificado de inspección de lote, emitido por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, así mismo tanto CENAN con DIGESA de acuerdo con sus competencias podrán verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos. Se considerarán validos la presentación de certificados con o sin el logo de INACAL.

20.1 Documentación obligatoria

- a) Consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por 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 y conforme a 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" y a la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros. Destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. N° 451-2006/MINSA, referido a la línea de productos pre cocidos o crudos.

20.2 Certificación obligatoria

- a) Certificación de:
 - Análisis Organoléptico
 - Análisis Físico Químico
 - Análisis Microbiológico



- Declaración Jurada de la composición del producto.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

b) Análisis organoléptico y Físico-Químicos

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113-2004):2010(revisada el 2020) leche y productos lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5 % (para efecto de extracción de la muestra).

c) Análisis microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositor, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

21. TRANSPORTE

El medio de transporte a utilizarse deberá de ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo no debe transmitir a las 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 compartimiento destinado a carga debe estar separado de la cabina de conducción.
- Absolutamente cerrada, resistente al uso, impermeable y lavado de tal modo que no exista escurrimientos de líquidos o sólidos en la vía pública.
- Las paredes internas deberán de ser de material resistente, lavable, atóxico, no absorbente ni degradable.
- Los vehículos deben estar cerrados y libres de medios contaminantes.
- Las cajas o sacos deberán estar sobre parihuelas.

Asimismo, el transportista deberá cumplir con los requisitos de transporte establecidos en el D. S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

22. PLAZO DE ENTREGA

Los cronogramas de distribución se entregarán al proveedor, con tres días de anticipación a fin de permitirle planificar la logística de entrega en el lugar indicado en la respectiva hoja de ruta (dirección y responsable de la recepción).

Las cantidades requeridas mensuales pueden variar (+/-) en función a la evaluación permanente de los beneficiarios y se coordinarán anticipadamente con el proveedor respecto a los volúmenes que serán atendidos.

23. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE PRESTACIÓN

23.1 Lugar de entrega:

El bien **HOJUELA DE AVENA, HARINA DE MACA, HOJUELA DE KIWICHA, HOJUELA DE QUINUA PRE COCIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 1000 GRAMOS**, deberá ser entregado en el almacén de Programas Sociales PVL de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**

23.2 Días y hora de atención (almacén)



La atención será de lunes a viernes en el siguiente horario

- Mañana : 08:00 a 12:30
- Tarde : 14:00 a 17:30

23.3 Plazos de entrega

El suministro del bien **HOJUELA DE AVENA, HARINA DE MACA, HOJUELA DE KIWICHA, HOJUELA DE QUINUA PRE COCIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 748 GRAMOS**, será de acuerdo al siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

| MES DE REFERENCIA | FECHA DE ENTREGA DEL PRODUCTO | CANTIDAD |
|---|--|--|
| | | Hojuela de avena, harina de maca, hojuela de kiwicha, hojuela de quinua pre cocidas fortificada con vitaminas y minerales bolsas de 1000 gramos. |
| enero, febrero, marzo, abril y mayo | 05 días calendario a la suscripción del contrato | 7,180.00 kilos |
| junio, julio y agosto | 30 de junio de 2025 | 4,308.00 kilos |
| Setiembre, octubre, noviembre y diciembre | 30 de octubre de 2025 | 5,748.80 kilos |
| TOTAL | | 17,236.80 KILOGRAMO |



24.CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad del suministro del bien adquirido Hojuela de avena, harina de maca, hojuela de kiwicha, hojuela de quinua pre cocidas fortificada con vitaminas y minerales bolsas de 1000 gramos, estará a cargo de la responsable de la Unidad del Programa del Vaso de Leche, de la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BAÑOS**, quien verificará la calidad, cantidad, higiene y cumplimiento de las condiciones contractuales, realizando las pruebas necesarias de ser el caso, conforme a lo indicado en el artículo N° 168° del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

El área usuaria está facultada a exigir al proveedor la aplicación y cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos señalados, así como también la presentación de los respectivos certificados de conformidad o de inspección de lote.

25.FORMA DE PAGO

El pago se realizará de forma periódica, después de efectuado la entrega del bien, y a lo establecido en el artículo N° 171° del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria.

26.FORMALIZACIÓN DEL SUMINISTRO

Se formalizará mediante la suscripción del contrato respectivo, el que se realizará una vez se haya consentido la Buena Pro.

27.RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

De acuerdo con lo establecido en el artículo 40° de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Modificatoria, 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.

28.DOCUMENTOS OBLIGATORIOS QUE SE DEBE CUMPLIR

DE LA HOJUELA DE AVENA, HARINA DE MACA, HOJUELA DE KIWICHA, HOJUELA DE QUINUA PRE COCIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 1000 GRAMOS.

- a) Declaración Jurada de ser fabricante o distribuidor de los insumos ofertados.
- b) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta y almacenes del fabricante El mismo que debe ajustarse a lo establecido en el **D.S. N° 022-2001-SA y sus anexos**, y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades mínimas a reportar: desinfección, desinsectación y desratización. En caso que el postor sea fabricante, bastara que presente el certificado de la planta, siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén se encontrarse ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de la planta almacenes a nombre del fabricante.
- c) Copia del Registro Sanitario del Producto ofertado expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas. El registro sanitario a presentar deberá tener la siguiente información mínima Nombre de la empresa Dirección del establecimiento, RUC, nombre del producto, código de registro sanitario.

Adicionalmente deberá adjuntar al registro sanitario copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permitirán corroborar que el producto ofertado y el requerido comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos, independiente de la denominación del bien que puede ser igual o similar al producto requerido (**Art. 105 del D.S. N° 007-98-SA**).

- d) Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal en la cual se comprometa a que en caso resulten ganadores de la Buena Pro contarán con la disponibilidad del stock del producto equivalente a un mes de atención, el cual se debe encontrar en situación de libre disponibilidad y que no estará sujeto a ningún tipo de gravamen.
- e) Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado siendo que dicho porcentaje no podrá ser menos al 90% en cumplimiento del artículo 2 de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.
- f) Certificado de Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos Vigente a la fecha de presentación de propuestas, Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en el artículo: Artículo 29°. -Proceso de laminado de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.
- g) Certificado de inspección higiénico sanitario de fábrica.
- h) Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP.



- i) Certificado de inspección de la capacidad instalada de producción.
- j) Copia del certificado de inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- k) Copia del certificado de inspección de Capacidad y Calidad de Envasado.
- l) Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Transporte
- m) Certificado de capacidad de Inspección de Capacidad de Envasado Automático

Nota: Es muy importante señalar que todos los certificados, constancias y autorizaciones deberán estar vigentes a la fecha de presentación de las propuestas, no se aceptará ninguna documentación que muestre que dicha documentación se encuentre en trámite, de no cumplir con estos requisitos dichas propuestas serán desestimadas.

3.2 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:</p> <p>FILA 1 y FILA 2 S/. 181,116.00 (ciento ochenta y un mil ciento dieciséis con 00/100 soles por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FILA 1 y FILA 2: S/ 45,279.00 (Cuarenta y cinco mil doscientos setenta y nueve con 00/100 soles) <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>FILA 1 y FILA 2: Venta de leche evaporada Entera, productos de Leche fresca de vaca (que hayan sido sometidos a tratamiento térmico), Leche pasteurizada, leche UHT, leche evaporada modificada en cualquiera de sus presentaciones y productos destinados al programa del vaso de leche Y Venta de Productos a base de Hojuela de Cereales, leguminosas azucaradas o no, enriquecida o no con vitaminas y minerales y productos destinados al programa del vaso de leche.</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 pago¹, 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</p> |





veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

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

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

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".