



# Municipalidad Provincial de Huancabamba

## GERENCIA DESARROLLO SOCIOECONOMICO

"Año del Bicentenario de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

**INFORME N° 00393-2024-MPH-GDSE-GA/JFLY**



**A : ECON.EULICES ARTEAGA VASQUEZ**  
Gerente de Administración

**DE : ING: JUAN FRANCISCO LIZANA YAJAHUANCA**  
Gerente de Desarrollo Socioeconómico

**ASUNTO : SOLICITO REQUERIMIENTO DE INSUMO DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, KIWICHA, MACA Y HARINA DE MAIZ BLANCO FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE (PVL.) - AÑO FISCAL 2025.**

**REFERENCIA : INFORME N° 0239-2024-MPH-GDSE-PVL/MFS.**  
**OFICIO N° 3425-2024/GRP-DRSP/DSRMH-430020131.**

**FECHA : HUANCABAMBA, 28 DE NOVIEMBRE DEL 2024.**

Es grato dirigirme a usted para expresarle mi cordial saludo y a la vez hacer de su conocimiento. que mediante informe de referencia con fecha 28 de NOVIEMBRE del 2024, la Srta. **Magdalisa Farceque Sembrera**, encargada del programa vaso de leche, solicita **REQUERIMIENTO DE 42457.061 Kg DEL INSUMO DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, KIWICHA, MACA Y HARINA DE MAIZ BLANCO FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE (PVL.) - AÑO FISCAL 2025**, los cuales serán en beneficio, en primera prioridad: los niños de 0 a 6 años, madres gestantes y lactantes, con atención a la segunda prioridad: niños de 7 a 8 años, discapacitados y adultos mayores.

Para mayor información adjunto informe N°0239-2024-MPH-GDSE--PVL/MFS. emitido por la encargada antes mencionado para su conocimiento y trámite correspondiente.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión, para expresarle las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente

Municipalidad Provincial de Huancabamba  
Ing. Juan F. Lizana Yajahuanca  
Gerente de Desarrollo Socioeconómico





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCABAMBA  
PROGRAMA VASO DE LECHE



INFORME N° 0239- 2024- MPH – GDSE- – PVL/MFS

A : ING. JUAN FRANCISCO LIZANA YAJAHUANCA  
GERENTE DE DESARROLLO SOCIOECONOMICO

DE : MAGDALISA FARCEQUE SEMBRERA  
ENCARGADA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

ASUNTO : SOLICITO REQUERIMIENTO DE INSUMOS DEL PVL – AÑO FISCAL 2025 ( HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, KIWICHA, MACA Y HARINA DE MAIZ BLANCO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES 38.94)

FECHA : HUANCABAMBA, 28 DE NOVIEMBRE DEL 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente, así mismo solicitarle el requerimiento anual para la adquisición de insumos del Programa Vaso de Leche para el año 2025.

Con fecha 13 de octubre del año 2024 se reunieron el comité de administración conjuntamente con las presidentas de los 82 comités del programa vaso de leche con la finalidad de llevar a cabo la degustación y elección de los insumos del programa vaso de leche para el periodo enero a diciembre 2025.

Así mismo le hago de su conocimiento que para el año fiscal 2025 se debe considerar 336 días calendario [REDACTED]

Esta proyección alcanza para una atención de 3245 beneficiarios con 28 días calendario, considerando la **primera prioridad**: Niños de 0 a 6 años; madres gestantes y lactantes **Segunda prioridad**: niños de 7 a 8 años personas con discapacidad severa y afectados con TBC

Es todo cuanto tengo que informarle a usted para su conocimiento y trámite que corresponda.

Atentamente;

  
MAGDALISA FARCEQUE SEMBRERA  
ENCARGADA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

Adjunto:

- CUADRO DE REQUERIMIENTO DE LOS INSUMOS
- INFORME DE APROBACION DE LA RACION DE LOS INSUMOS
- ESPECIFICACIONES TECNICAS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL HUANCABAMBA OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL	
RECIBIDO	
Fecha:	28 NOV 2024
Reg. N°	2895
Hora:	12:14 pm
Firma:	[Signature]



25  
26

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° 3425 -2024/GRP-DRSP/DSRMH-430020131

A :Dr. Hernán Lizana Campos  
Alcalde de Municipalidad Provincial de Huancabamba

ASUNTO : Revisión de la Formulación de Ración del Programa Vaso de Leche de Municipalidad Provincial de Huancabamba

REFERENCIA: OFICIO N° 793-2024-MPH/ALC

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 de la Municipalidad Provincial de Huancabamba, según formulación teórica.

1. Leche Fresca de vaca (127.00 g)
2. Hojuelas pre cocidas: de avena (16.40g), kiwicha, precocida (3.00g), Maíz blanco precocido harina de (chochoça) (5.00g), maca almidón (12.30g), 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

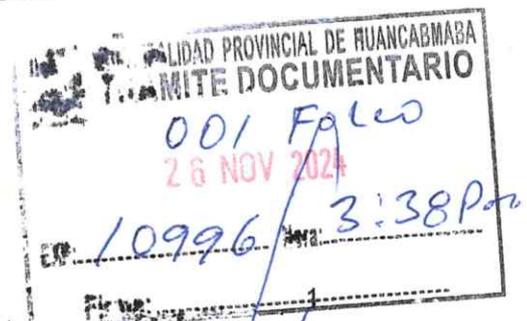
Atentamente



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

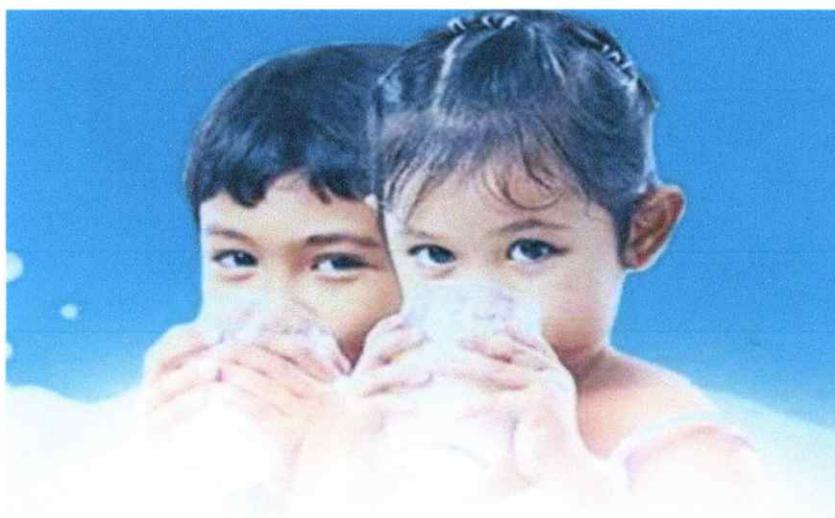


ACCHERH/INMYV  
430020138  
C.C. Archivo



¡En la Región Piura, Todos Juntos Contra el Dengue!

- CÁLCULO Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE-  
MPH-2025
- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL  
PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
HUANCABAMBA-2025



23  
24

**CÁLCULO Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCABAMBA-2025**

**1. GENERALIDADES**

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059 y complementada con la Ley N.º 27470 y sus modificatorias, a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales.

El marco legal vigente define los criterios de priorización, hacia grupos poblacionales, niños y niñas de 0-6 años, madres gestantes y lactantes (primera prioridad), niños de 7-13 años, adultos mayores y personas con TBC. (segunda prioridad).

**2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Adquisición de Suministro de Bienes para El Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Huancabamba, correspondiente al año 2025.

**3. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Huancabamba con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa cuya primera prioridad representa a los niños y niñas de 0 a 6 años, madres gestantes y lactantes, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a los niños de 7 a 13 años, ancianos y personas con discapacidad severa.

  
Lisbeth Rivera Benites  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 7760

## DEFINICIONES

**a) Programas sociales de alimentación.**

Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 0 a 72 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.

**b) Vigilancia nutricional.**

Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores.

**c) Ración.**

Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día, el cual contiene valores nutricionales mínimos, cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener dicha ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.

**d) Energía total.**

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

**e) Distribución energética.**

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

**f) Macronutrientes.**

Son los elementos predominantes en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas).

**g) Micronutrientes.**

Son un sin número de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).

**h) Fortificación**

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

#### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

##### OBJETIVO GENERAL

Adquirir productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Huancabamba, con la finalidad de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa.

##### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formular las raciones alimenticias en cumplimiento de las normativas vigentes para la adquisición adecuada de los productos del PVL.
- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones del programa del vaso de leche.

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

De acuerdo con las normativas de implementación del PVL La ración alimenticia puede estar constituida por leche en cualquiera de sus formas, o enriquecidos lácteos o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales a base de granos de quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales. Se deberá adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceados y que tengan el menor costo. Asimismo, durante la formulación y valoración nutricional teórica de la ración se deberá tener en cuenta que el porcentaje de calorías provenientes del azúcar no supere el 10% de la energía total recomendada por la Organización Mundial de la Salud.

#### 6. ALCANCE

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado para ofrecer una ración alimenticia diaria principalmente a la población vulnerable, es decir, niños y niñas de 0 a 6 años, madres gestantes y lactantes, Mediante la Ley N.º 24059 del año 1985, se convierte en un Programa de Asistencia Alimentaria Materno Infantil en todos los municipios provinciales del país. En 1996, mediante la Ley N.º 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios distritales y provinciales.

##### NÚMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Huancabamba es de 3245.

##### PERIODO DE ATENCIÓN

El período de la atención será de enero a diciembre (28 días para cada mes).

##### CÁLCULO DE LAS RACIONES DIARIAS

Las formulaciones deberán de cumplir con el cálculo de la ración diaria del vaso de leche

de acuerdo con los siguientes parámetros nutricionales.

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día

Vitaminas	Cantidad
Vitamina A - µg de retinol	425
Vitamina C - mg	41,5
Tiamina - mg	0,45
Riboflavina - mg	0,49
Vitamina B6 - mg	0,60
Vitamina B12 - µg	0,46
Niacina - mg	5,85
Acido Fólico - µg	41,25

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

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

Tabla.3 Distribución Energética diaria por ración del Programa del Vaso de Leche

Nutriente	Distribución energética		Cantidad	
	(%)		(g)	
Proteínas	12	15	6.21	7.76
Grasas	20	25	4.6	5.75
Carbohidratos	60	68	31.05	35.19
Total	100	100		

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

**1. CÁLCULO Y FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE TOMANDO EN CUENTA LOS INGREDIENTES APROBADOS POR LA ORGANIZACIÓN SOCIAL DE BASE Y SUB REGIÓN DE SALUD MORROPÓN-HUANCABAMBA**

Para realizar los cálculos de ambas raciones se hará uso de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2017; y las Tablas Peruanas de Alimentos Industrializados 2002-CENAN.

**RACIÓN ALIMENTARIA DEL PVL: Leche Fresca de vaca - Hojuelas precocidas de avena, trigo y quinua; harina de tarhui; azucaradas y fortificadas con vitaminas y minerales**

De acuerdo con los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración son las siguientes:

Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
Avena, hojuela cruda	16.40	10.10	40.41	0.66	5.90	2.18	8.72
Kiwicha, precocida, hojuela de	3.00	2.04	8.16	0.24	2.19	0.40	1.61
Maíz blanco precocido, harina de (chochoca)	5.00	3.30	13.18	0.26	2.34	0.34	1.36
Leche fresca de vaca	127.00	6.22	24.89	4.45	40.01	3.94	15.75
Maca, almidón	12.30	9.85	39.41	0.15	1.33	0.75	3.00
Fortificante	2.24						
<b>TOTAL</b>	<b>165.94</b>	<b>31.51</b>	<b>126.05</b>	<b>5.75</b>	<b>51.77</b>	<b>7.61</b>	<b>30.45</b>
Energía total (kcal)	<b>208.27</b>	126.05		51.77		30.45	
Distribución energética		60.52%		24.86%		14.13%	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

**PRODUCTOS DE LA RACIÓN ALIMENTARIA DEL VASO DE LECHE**

PRODUCTOS DE LA RACIÓN DE LA PROPUESTA N°.1	CANTIDAD
<i>Hojuelas precocidas de avena, kiwicha; harina de maíz blanco, harina de maca; y fortificadas con vitaminas y minerales.</i>	38.94 gr.
<b>Leche Fresca de vaca</b>	127.00 gr. → <b>123 ml</b>
<b>TOTAL</b>	<b>165.94 gr.</b>

  
**Lisbeth Rivera Benites**  
 NUTRICIONISTA  
 C.N.P. 7760

**1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR**  
**ITEM 1: PRODUCTO 1: LECHE FRESCA CRUDA DE VACA SIN PROCESAR**

**1.1.1 DEFINICIÓN**

La leche fresca es el producto íntegro de la segregación mamaria normal sin adición ni **sustracción alguna de sus componentes y que ha sido obtenida mediante el ordeño.**

La leche fresca, es el producto íntegro no alterado ni adulterado del ordeño higiénico regular y completo de vacas sanas y bien alimentadas, sin calostro y exento de olor, color, sabor y consistencia anormales y que no ha sido sometido a procedimiento o tratamiento alguno.

**1.1.2 COMPOSICIÓN Y FACTORES DE CALIDAD**

La composición de la leche estará de acuerdo con el siguiente cuadro

Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas		Energía Total
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal	
Leche fresca de vaca	100.00	4.90	19.60	3.50	31.50	3.10	12.40	<b>63.5 Kcal</b>

**Requisitos Generales:**

- Color: Blanco cremoso
- Olor: Característico, libre de olores extraños
- Sabor: Característico. Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.

**1.1.3 REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS**

Característica	Unidad	Especificaciones	
		Mínimo	Máximo
Densidad a 15 ° C	g/ml	1, 029.6	1,034.0
Materia grasa láctea	g/100g	3,2	
Acidez titulable, como ácido láctico	g/100g	0,13	0,17
Ceniza	g/100g	—	0,7
Extracto seco	g/100g	11,4	
Extracto seco magro	g/100g	8,2	
Caseína en la proteína láctea	g/100g	Proporción natural entre la caseína y la proteína del suero en la leche	

Fuente: NTP202,001: **LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**. Leche cruda. Requisitos

17  
18

## 2. ESPECIFICACIONES SANITARIAS

Le leche destinada a la comercialización debe provenir de animales libres de enfermedades (sanidad animal) y cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el Ministerio de Salud, según lo siguiente.

Agente microbiano	Unidad	Categoría	Clase	N	C	Límite por ml	
						m	M
Aerobios mesófilos	UFC/ml	3	3	5	1	$5 \times 10^5$	$10^6$
coliformes	UFC/ml	4	3	5	3	$10^2$	$10^3$

### Notas:

Categoría: Grado de riesgo que representa los microorganismos en relación con las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

Clase: Es la clasificación que se da a los planes de muestreo por atributos, que pueden ser de dos o tres.

## Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI

### REQUISITOS PARA EL ACOPIO DEL PRODUCTO

La leche fresca deberá de ser transportada en vehículos autorizados y que no alteren su calidad-sanidad y en el momento de entregar la leche se registrará en el comité o lugar de entrega la siguiente información.

1. Nombre del programa: Vaso de leche
2. Nombre del alimento: Leche fresca
3. Fecha de producción/ordeño: dd/mm/aa
4. Colocar "para consumo diario"
5. Ordeñado a las ..... (hora que se ordeñó)
6. Fecha de vencimiento: Consumir preferentemente antes de las 24 horas después del ordeño del mismo día.
7. Nombre y dirección del proveedor
8. Volumen total en cada porongo entregado (L)
9. Tener en cuenta que es un producto peruano y que está **prohibida su venta** en cada comité.

10. Observaciones: físico-sensoriales de la calidad del producto

### Asimismo, el proveedor deberá contar con:

- a) Identificación de cada animal
- b) Certificado de los animales de descarte de Brucelosis, Mastitis y Tuberculosis bovina otorgado por SENASA. Programa Sanitario de control de mastitis.
- c) Certificado de Programa de Buenas Prácticas de Ordeño (B.P.O)
- d) Certificado de Programa de Buenas Prácticas de Transporte (B.P.T)
- e) Certificado de Programa de Buenas Prácticas de establo y/o cobertizo (B.P.E)

### PRESENTACIÓN

Leche fresca de vaca sin procesar a granel.

### TRANSPORTE Y SEGUROS

#### a) Transporte

La leche debe transportarse en condiciones sanitarias buenas, en un vehículo con tanque de aluminio aséptico que asegure su calidad y sanidad (limpios de olores extraños y libre de óxidos, mohos, etc.) de medida conocida.

Además, el proveedor se compromete a la entrega de los productos, en el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados. El medio

de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75° y 77° del D.S. N°007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Si el transporte de Alimentos no reúne lo solicitado por la normativa sanitaria, será motivo de rechazo del producto.

**b) Garantía Comercial**

En caso de que el producto muestre características que no se contempla en el presente, el proveedor deberá de suspender la entrega del lote dañado y realizar la reposición de este con las características físicas, químicas y organolépticas que garanticen el buen estado y calidad del producto.

En caso de incumplimiento del servicio por parte del proveedor ganador de la buena pro del proceso, se le dará sanción de acuerdo al Artículo 165 de la Ley de Contrataciones del Estado por cada día de retraso e incumplimiento de entrega en el horario establecido.

**3. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**a) Lugar:**

Se entregará la leche fresca de vaca de manera obligatoria en cada local de los diferentes comités del Vaso de Leche (la relación de comités PVL será proporcionada de comités será proporcionada de manera mensual por el área de Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Huancabamba, estos deberán estar ubicados dentro de la jurisdicción del distrito de Huancabamba, la entrega corresponderá a 28 días mensuales.

**b) Horario de entrega**

De lunes a domingo. Por un período de 28 días mensuales. El incumplimiento del horario establecido para la entrega del bien será sujeto a la aplicación de penalidades por día de retraso.

El área de usuaria no está obligada a recibir el bien después del horario establecido sin lugar a reclamo del contratista por daños y perjuicios.

**c) Forma de entrega**

**EL CONTRATISTA**, en el momento de la entrega del alimento **LECHE FRESCA** a los comités del Programa Vaso de Leche (PVL), deberá de hacer firmar de manera obligatoria y de forma diaria el formato de actas de recepción, el cual es la conformidad de haber entregado la leche a los comités, debiendo considerar la conformidad de haber entregado la leche a los comités, debiendo considerar en el formato: la hora de entrega del alimento, nombres y apellidos completos de la persona que recepciona el alimento, número de DNI, firma y sello (del comité).

**d) CONFORMIDAD DE LA ENTREGA**

La conformidad del bien será otorgada por el responsable del área usuaria, previo informe del responsable de almacén a cargo debidamente firmado y sellado de acuerdo al Artículo 168 del RLCE.

De incurrirse en una **NO CONFORMIDAD** se procederá al rechazo del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes.

**e) FORMAS DE PAGO**

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS A CUENTA** en función a las entregas mensuales realizadas.

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



- Recepción del responsable del área de almacén
- Copia del contrato
- Informe del funcionario responsable del Programa del Vaso de Leche emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura)
- Reporte de la distribución realizada debidamente firmada y sellada por los responsables de los comités del Vaso de Leche de cada comité.
- Informe de ensayo ORIGINAL (dicho informe debe contener los aspectos físico, químico, microbiológico, organoléptico o físico sensorial) emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, vigente hasta la fecha de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Secretaría del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Provincial de Huancabamba, sitio CALLE GRAL. MEDINA 110 - HUANCABAMBA, en horario de oficina.

#### 4. REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

- a) El postor deberá contar con personal capacitado en Buenas Prácticas de Establo, Ordeño y Transporte; asimismo, sobre manipulación de leche fresca de los ordeñadores, otorgado por un profesional capacitado y habilitado, acreditado por una entidad pública o laboratorio.

##### **Acreditación**

- Copia de certificado de capacitación sobre Buenas Prácticas de Establo, Ordeño y Transporte; asimismo, sobre manipulación de leche fresca de los ordeñadores, y personal que interviene en el proceso de manipulación y transporte de leche otorgado por un profesional capacitado y habilitado, acreditado por una entidad pública o laboratorio ( se deberá presentar copia simple de habilitación y acreditación del profesional) y presentar copia de certificados de cada personal capacitado y adjuntar copia de DNI.

- b) El postor deberá contar con personal saludable y con permanente control médico.

##### **Acreditación**

- Relación de personal que interviene en el proceso de manipulación y ordeño de leche fresca, adjuntando copia simple del carnet de control médico vigente de cada una de las personas señaladas. Dicho documento deberá ser expedido por el Ministerio de Salud.

#### 1.1.4 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del Artículo 49 del Reglamento, se define las condiciones de los consorcios de la siguiente manera:

- El número máximo de consorciados es de 3.
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 10%.
- El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia es de 50%.

#### 1.1.5 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada



14  
15

## 5. OTRAS PENALIDADES

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Incumplimiento en el inicio del horario de entrega diaria (Numeral 7.3 de las especificaciones técnicas)	$0.0015 \times D \times S$	Descuento del monto de pago mensual por el bien adquirido.

**Donde:**

D: Cantidad de días de retraso al mes.

S: Total del monto mensual a pagar por el bien.

### REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Los requisitos de calificación que la entidad debe adoptar son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL
	<b>HABILITACION</b>
	<p>a) El postor debe contar con licencia de funcionamiento de la planta donde realiza la manipulación del bien a contratar.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia simple de la licencia de funcionamiento de la planta (vigente).</li> </ul> <p>b) El postor deberá contar con la constancia de Vigilancia Sanitaria</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia simple de la Constancia de Vigilancia y/o acta de Vigilancia Sanitaria al establecimiento vigente a la fecha del postor.</li> </ul> <p>c) El postor deberá contar con el Certificado de descarte libre de Brucelosis, Tuberculosis bovina y Mastitis, otorgado por SENASA. Así como la identificación de cada animal.</p> <p><b>Acreditación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia simple del certificado vigente de descarte libre de Brucelosis (Decreto Supremo 033-2000-AG), Tuberculosis bovina (Decreto Supremo 031-2000-AG), y Mastitis otorgada por SENASA, de cada animal del que se obtiene el bien materia de contrato, deberá presentarse el listado de cada animal.</li> </ul> <p>d) El postor deberá realizar la producción, manipulación, en un ambiente libre de plagas, insectos que afecten a la inocuidad del bien ofertado.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia de certificado de desratización, desinfección y desinsectación, no mayor de 06 meses expedido por la entidad competente o empresas prestadoras de saneamiento de la planta en la que se realiza manipulación del bien ofertado.</li> </ul> <p>e) El postor deberá acreditar su capacidad de producción lechera para garantizar el abastecimiento oportuno.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Copia de certificado de acreditación de la capacidad de producción lechera expedido por la agencia agraria.</p>

Así mismo la entidad deberá de adoptar el siguiente requisito de calificación.



Lisbeth Rivera Benites  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 7760

B

**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado no menor a s/ **375 506.00 (TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SEIS CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **112,651.00 (CIENTO DOCE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y UNO CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se considera bienes similares a los siguientes: leche pasteurizada, yogurt natural.

**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del Sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas 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 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 20/19/2012. 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 de que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las ejecuciones 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 de 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.

- 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 si se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.*

## 5.2. BASE LEGAL

- Ley N°24059 Ley de creación del Programa Vaso de Leche.
- Ley N° 27470 que establece normas complementarias para la ejecución del PVL.
- Ley N° 27712 – Ley que modifica la ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- Ley N° 31554 – Ley que modifica la ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 5 de agosto de 2022.
- Ley N° 31782 – Ley que modifica la ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 13 de junio de 2023.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI – Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Comunicado Oficial N° 03-2007-CG de la Contraloría General de La República.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que APRUEBA LA LEY de Inocuidad de los Alimentos.
- NTP ISO 707-1998 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS. Lineamientos para el muestreo. 1° ed. 58 pág.
- NTP 202.001:2010 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Requisitos. 5° Ed. 8p. establece los requisitos de la leche cruda.
- NTP 202.007: 1998. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de la densidad relativa. Método de arbitraje. 2° Ed, 4p.
- NTP 202.007: 1998. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de la densidad relativa. Método usual. 2° Ed, 4p.
- NTP 202.012:2008: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de ceniza total. 2° Ed, 4p.
- NTP 202.014:2004: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche. Ensayo de reductasa o ensayo de azul de metileno. 3° Ed, 3p.
- NTP 202.016:1998: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación del índice de refracción del suero de la leche (proceso de Ackerman). 2° Ed, 6p.
- NTP 202.017:2008: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de impurezas macroscópicas. 2° Ed, 3p.
- NTP 202.028:1998: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de materia grasa. Técnica de Gerber. 2° Ed, 3p.
- NTP 202.030:1998: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayos preliminares: ebullición, alcohol y alizarol. 2° Ed, 4p.
- NTP 202.1983: 1998: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Recuento de bacterias y Coliformes. Métodos de la película rehidratable seca. Placa para recuento de Coliformes petrifilm. 1° Ed, 4p.

12

**ITEM 2 – PRODUCTO 2:** Hojuelas precocidas de avena, trigo y quinua; harina de tarhui; azucaradas y fortificadas con vitaminas y minerales

**1.1 COMPOSICION NUTRICIONAL EN 100g DE PRODUCTO TERMINADO- HOJUELA Y/O HARINA**

Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
Avena, hojuela cruda	42.12	25.95	103.78	1.68	15.16	5.60	22.41
Kiwicha precocida, hojuela de	7.70	5.24	20.95	0.63	5.63	1.04	4.14
Maíz blanco precocido, harina de (chochoca)	12.84	8.46	33.85	0.67	6.01	0.87	3.49
Maca, almidón	31.59	25.30	101.21	0.38	3.41	1.93	7.71
Fortificante	5.75						
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>64.95</b>	<b>259.79</b>	<b>3.36</b>	<b>30.21</b>	<b>9.44</b>	<b>37.75</b>
Energía total (kcal)	<b>327.75</b>	259.79		30.21		37.75	

**1.2 COMPOSICIÓN EN 100g DE HARINA Y/O HOJUELAS**

<b>PROTEÍNA</b>	Min. 9.44 gr
<b>GRASA</b>	Min. 3.36 gr
<b>HUMEDAD</b>	Max. 12.5%
<b>CENIZA</b>	Min. 1.99 %
<b>FIBRA</b>	Max. 5.6 %
<b>CARBOHIDRATOS</b>	La Diferencia
<b>ENERGÍA</b>	Min. 327.75 Kcal.

**1.3 CRITERIOS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS**

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
<b>Humedad</b>	Menor o igual a 12.5%
<b>Gelatinización</b>	No aplica
<b>Saponina</b>	Ausente

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA

CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
<b>Sabor</b>	Agradable
<b>Olor</b>	Característico
<b>Color</b>	Característico
<b>Aspecto</b>	Libre de Materias Extrañas

*Jd*

## 1.1 CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesofilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	6	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Staphylococcus Aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella/25g (*)	12	2	20	0	0	----

(\*) Hacer composito para analizar n=5

## 1.2 ORIGEN DEL PRODUCTO

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo con el Art.4 de la Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche N.º 27470.

## 1.3 DESCRIPCIÓN FÍSICA

Es un alimento precocido que requiere cocción completa para su consumo, formulada a base de Cereales (avena, Kiwicha, maíz blanco) y tubérculo (maca), en forma de hojuelas y harina precocidas con la finalidad de conservar la calidad y prolongar la duración del producto a la que se le adiciona componentes como pre mezcla vitamínica y fosfato tricálcico. Todos los aditivos para usar deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarios. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (R.M. 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M. N°449-2006/MINSA).

Los procesos descritos en los artículos 23 al 30 de la R.M.nº 451-2006/MINSA deberán ser acreditados para las materias primas que componen el producto. Dado que es un producto precocido, esta etapa debe realizarse conforme lo establece el artículo 28º de la R.M.Nº 451-2006-MINSA.

## 1.4 INGREDIENTES PRINCIPALES

Hojuelas precocidas de avena, kiwicha, harina precocida de maíz blanco y harina de maca; fortificadas con vitaminas y minerales (Vitamina A; Vitamina C; Tiamina; Riboflavina; Vitamina B6; Vitamina B12; Niacina; Ácido Fólico; Hierro; Yodo; Zinc).

## 1.5 FORMA DE CONSUMO Y PREPARACIÓN

Poner a hervir 05 litros en agua, en un recipiente aparte disolver el contenido de una bolsa de 1 Kilogramo en 02 litros de agua fría, una vez disuelto mezclar todo y dejar

hervir durante 5 a 7 minutos. Agregar leche, dejar enfriar y servir.

**6. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN**

**Envase Primario/Bolsa:**

El envase interior deberá ser de material polietileno biodegradable de baja densidad. El espesor de la lámina deberá ser de 2.5 milésimas de pulgada como mínimo. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto.

El peso neto de cada bolsa será de 1.000 Kg.

El producto se presenta en sabor natural.

**Envase secundario:**

El envase exterior deberán ser bolsa/bolsón o saco de polipropileno transparente o de color de alta densidad de mínimo 3.5 milésimas de pulgada de espesor,

Los envases primarios y secundarios deben ser de primer uso y material resistente, concordante con el registro sanitario.

El producto se presenta en sabor natural.

**7. CONDICIONES DE ENVASADO**

En el proceso de envasado manual, automático o semi-automático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto.

El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

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:

- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso.
- ✓ 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.

**8. VIDA ÚTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 08 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

**9. CERTIFICACIÓN POR CADA REMESA**

En cada remesa el proveedor deberá adjuntar en original o copia legalizada certificados emitidos por un laboratorio acreditado por **INDICOPI O INACAL** del producto que entrega, en caso tengan firmas mano escritas y para el caso de firmas digitales podrán ser presentados en copia simple los cuales serán verificados por el área usuaria los mismos que incluyen:

- Análisis organoléptico
- Análisis físico químico
- Análisis microbiológico
- Análisis toxicológico

Los certificados deben identificar claramente los lotes.

**10. INSTRUCCIONES Y RÓTULO EN LA ETIQUETA**

- ✓ Nombre de la Municipalidad.
- ✓ Frase y logotipo promoviendo **la lactancia materna es exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.**
- ✓ Nombre del Producto.
- ✓ Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- ✓ Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)
- ✓ Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- ✓ Código o identificación de lote
- ✓ Nombre y dirección del proveedor.
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- ✓ Peso Neto.
- ✓ Valor Nutricional x 100 g. de producto.
- ✓ Tamaño de ración
- ✓ Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- ✓ Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- ✓ Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.
- ✓ La tinta del rotulado no es toxica, la leyenda es legible, no se borra, ni mancha los empaques.

## 11. CONDICIONES DE ENTREGA

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, de acuerdo con el Cronograma del contrato.

La entrega del producto estará sujeta a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones encontradas o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo con propuesta.

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 5 días calendarios de acuerdo con el cronograma de entrega establecido en el contrato. El plazo de entrega varía de

## 12. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN PARA EL INICIO DE LA PRESTACION

Es un plazo mínimo de 3 días antes del vencimiento del plazo de entrega el contratista deberá presentar los siguientes documentos para el inicio de la prestación

- a) Copia simple del seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR) del personal manipulador acreditado asignado para la entrega de los alimentos.}
- b) Carta simple con los datos del vehículo y conductor que realizara el transporte de los alimentos adjuntando:
  - ✓ Copia simple del SOAT.
  - ✓ Copia simple de tarjeta de identificación vehicular
  - ✓ Copia simple de licencia de conducir
  - ✓ Copia simple de revisión técnica vehicular
  - ✓ Copia legalizada del certificado de saneamiento ambiental del VEHICULO que realiza el transporte.
- c) Copia legalizada de los certificados de calidad o certificados de inspección o ensayo emitido por un organismo acreditado por INACAL (por cada LOTE), que confirme que los bienes por entregar cumplen con las características y especificaciones técnicas requeridas.
- d) Copia de DNI o carnet de extranjería u otro documento que acredite la identidad del personal manipulador de alimentos en la etapa de distribución y transporte.

**Precisión 1:** Durante la ejecución contractual la entidad podrá efectuar visitas inopinadas al almacén del contratista a través de personal acreditado por el área usuaria.

**Precisión 2:** Es responsabilidad del contratista de asegurar que toda la documentación requerida desde la presentación de ofertas, suscripción de contrato y ejecución contractual se mantenga vigente.

La documentación antes señalada será presentada directamente al área usuaria quien será la responsable de la revisión, evaluación y aprobación. Los resultados serán comunicados al contratista vía correo electrónico al día siguiente de la recepción de los documentos.

06

### 13. CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo a la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- ✓ Presentar copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica, almacenes y transporte, de carácter oficial emitido por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL-DA, vigente a la presentación de las propuestas.
- ✓ Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Físicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.
- ✓ Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.

De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto y las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción, es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de la producción y/o entrega del producto y vigilancia del cumplimiento del retiro y reposición del producto a cuenta del proveedor.

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo con el cronograma establecido, previa presentación del Certificado de Calidad Físicoquímico, Microbiológico y Organoléptico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

**14. REQUERIMIENTO**

Las raciones fueron calculadas en base a 3245 beneficiarios con una atención de 12 meses para cada ración, a partir de los meses de enero a diciembre, teniendo en cuenta que se ha distribuido la entrega de 28 días para cada uno de los meses. Las cantidades necesarias para la elaboración de los requerimientos son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACIÓN	PRESENT.	PRECIO ESTIMADO	CANTIDAD ANUAL	PRECIO TOTAL
Hojuelas precocidas de avena, kiwicha; harina de maíz blanco, harina de maca; fortificadas con vitaminas y minerales.	1 Kg			
Leche Fresca de vaca	A granel			
<b>Total</b>				

**CRONOGRAMA DE DISTRIBUCIÓN**

Nº DE ENTREGA	MES DE ENTREGA	Nº DE DÍAS DE ENTREGA	HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, KIWICHA; HARINA DE MAÍZ BLANCO, HARINA DE MACA; FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES.	LECHE FRESCA DE VACA
1	<b>ENERO</b> 05 días a partir de la firma del contrato, sujeta a propuesta de plazo de entrega presentado por el contratista	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
2	<b>FEBRERO</b> Primero 5 días calendarios de mes de febrero	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
3	<b>MARZO</b> Primero 5 días calendarios de mes de marzo	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
4	<b>ABRIL</b> Primero 5 días calendarios de mes de abril	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
5	<b>MAYO</b> Primero 5 días calendarios de mes de mayo	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
6	<b>JUNIO</b> Primero 5 días calendarios de mes de junio	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
7	<b>JULIO</b>	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L

	Primero 5 días calendarios de mes de julio			
8	<b>AGOSTO</b> Primero 5 días calendarios de mes de agosto	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
9	<b>SEPTIEMBRE</b> Primero 5 días calendarios de mes de setiembre	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
10	<b>OCTUBRE</b> Primero 5 días calendarios de mes de octubre	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
11	<b>NOVIEMBRE</b> Primero 5 días calendarios de mes de noviembre	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
12	<b>DICIEMBRE</b> Primero 5 días calendarios de mes de diciembre	28 días	3 538.088 Kg	11 175.78 L
<b>TOTAL</b>		<b>336 días</b>	<b>42 457.06 Kg</b>	<b>134 109.36 Litros</b>

  
**Lisbeth Rivera Benites**  
 NUTRICIONISTA  
 C.N.P. 7760

## 15. RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES

El responsable de almacén del programa vaso de leche de la entidad, es la única persona responsable de la recepción de los bienes, verificando el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas.

### REQUISITOS DEL PROVEEDOR

#### REQUISITOS DE HARINAS Y HOJUELAS PRECOCIDAS

Para la admisión de dicho producto el postor deberá adjuntar la siguiente documentación:

- a) Copia del Registro Sanitario vigente de los productos ofertados emitido por DIGESA. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases.

En tal caso deberá acompañar la solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentada ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA y/o VUCE que sustente lo requerido en las bases, donde además se verificará la adición de micronutrientes y condición del producto destinado para la atención de programas sociales. El material del envase y empaque, así como la vida útil deberá estar consignado en el registro sanitario.

- b) Copia vigente de la Resolución Directoral de validación técnica oficial del sistema HACCP, emitida por DIGESA, deben estar referidas a la línea de producción de los productos ofertados, donde estén inmersos los productos ofertados. La validación deberá estar vigente a la fecha de presentación de propuesta y será emitida considerando la R.M. N° 451-2006/MINSA.

- c) Copia del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, expedida por una entidad autorizada por DIRESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- d) Copias del Certificado de inspección Técnico Productivo de carácter oficial de cada línea de producción emitido por un organismo de inspecciones acreditado por INACAL, donde este inmerso los productos ofertados.

Para los productos, se debe tomar como documento normativo para la certificación la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA y D.S. 007-98-SA. Y deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujo grama de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a la previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore producto a base de cereales destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, sean estos fabricantes o distribuidores,

Así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujo grama de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero, ambos vigentes a la fecha de presentación de propuestas.

1. Copia del certificado de inspección de Buenas Prácticas de manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica, Almacenes y Transporte, de carácter oficial emitido por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL-DA, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
  2. Copia del certificado de Capacidad Instalada de Planta, emitido por un organismo acreditado por INACAL, correspondiente a cada línea de producción del producto ofertado, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Donde el producto ofertado se encuentre inmerso en dichos certificados correspondiente.
  3. Copia del certificado de Espesor de envases, mínimo 2.5 milésimas de pulgada de espesor. Emitido por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- i) Copia del certificado de stock de materia prima o insumos que garantice al menos la primera entrega, emitido por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL.

**16. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la municipalidad Provincial de Huancabamba, de acuerdo al Cronograma establecido en el contrato.

La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso de que se encontrara o se presentara tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

El plazo máximo para la entrega será de 05 días hábiles contados a partir de la suscripción del contrato, las siguientes entregas se realizar a los 05 días hábiles de haber recibido la orden de compra.

**17. OTRAS OBLIGACIONES**

El proveedor hará entrega de la siguiente documentación

- Resultado de Análisis Fisicoquímicos, Microbiológicos y Organolépticos en cada entrega, dichos certificados de análisis deberán ser otorgados por un organismo acreditado ante INACAL, dichos resultados estarán de acorde con las especificaciones técnicas.
- Factura y Guía de Remisión de los productos entregados

**18. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

- Para el control durante la ejecución contractual la entidad podrá realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificará la formulación de la composición del producto y las condiciones higiénico-sanitarias del producto, de verificarse la no conformidad se informará a la entidad para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo con el contrato. (Item Harinas y Hojuelas)
- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénico-sanitarias del transporte, de evidenciarse una no conformidad se emitirá un informe para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato. (Item 1 y 2)

**19. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

- Para garantizar las características Organolépticas del producto terminado la entidad realizará las pruebas correspondientes por cada lote entregado, de acuerdo a una muestra patrón proporcionada por el proveedor en la primera entrega.
- Se realizará el muestreo del lote entregado y se verificará el control de peso de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- Para verificar la calidad e inocuidad del producto el proveedor entregará al área usuaria el certificado Fisicoquímico, Microbiológico y Organoléptico

De incurrirse en una no conformidad se procederá a realizar la devolución del lote entregado



aplicándose las penalidades correspondientes.

## 20. NORMATIVA ESPECÍFICA

- Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- Ley N° 27712 – Ley que modifica la ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- Ley N° 31554 – Ley que modifica la ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 5 de agosto de 2022.
- Ley N° 31782 – Ley que modifica la ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 13 de junio de 2023.
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Ley N° 27712 – Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- Reyes M., Gómez-Sánchez I., Espinoza C., Bravo F., Ganoza L. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 8.a edición, 2009. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Instituto Nacional de Salud.
- Esther Bejarano I., Marta Bravo A., Mayola Huamán D., Clotilde Huapaya H., Amalia Roca N., Edith Rojas Ch. Tabla de Composición de Alimentos Industrializados, Lima – 2002, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.