

## FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (BIENES)

1. DATOS GENERALES								
1.1 FECHA DE EMISIÓN DEL FORMATO	6/03/2024							
1.2 ÁREA USUARIA	DEPARTAMENTO DE ASUNTOS SOCIALES Y COMUNALES / PROGRAMA VASO DE LECHE							
1.3 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 Gr, PARA EL PVL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE EL CARMEN DE LA FRONTERA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2024							
1.4 ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA A LA	-							
1.5 N° DE REFERENCIA DEL	4							
1.6 PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA	Código						-	
	Documento que declaró la viabilidad						-	
2. INFORMACIÓN SOBRE EL REQUERIMIENTO								
2.1 DATOS DEL REQUERIMIENTO	Documento de requerimiento	INFORME N° 034-2024-MDCF-DASC /JSA INFORME N° 007-2024-MDCF-S/PVL			Fecha de recepción	6/02/2024		
2.2 MODIFICACIONES EFECTUADAS AL REQUERIMIENTO POR PARTE DEL ÁREA USUARIA	Fecha de la segunda versión		De oficio		Con motivo de observaciones			
	Fecha de la tercera versión		De oficio		Con motivo de observaciones			
2.3 SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN INCLUIRÁ PAQUETE(S)	SI				NO	X		
	De ser afirmativa la respuesta, detallar el sustento técnico del área usuaria o el órgano encargado de las contrataciones, según el caso.							
2.4 SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN SE EFECTUARÁ POR ITEMS	SI				NO	X		
2.5 SEÑALAR SI SE HA LLEVADO A CABO UN PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN	SI				NO	X		
	Documento de aprobación de la estandarización					Fecha de aprobación		
2.6 SEÑALAR SI EL BIEN OBJETO DE LA CONTRATACIÓN HA SIDO HOMOLOGADO	SI				NO	X		
	N° de Resolución que aprobó la Ficha de Homologación					Fecha de inicio de vigencia		
2.7 REQUERIMIENTO	Lo indicado se visualiza en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases.							
2.8 OBSERVACIONES AL REQUERIMIENTO								
	N° Item	Cantidad total de observaciones	Cantidad de observaciones formuladas por el OEC	Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de observaciones formuladas por los proveedores	Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento	Fecha de remisión de la comunicación
<i>Consignar una síntesis de las observaciones</i>								
2.9 RESPUESTA DEL ÁREA USUARIA								
	N° Item	Cantidad total de respuestas a las observaciones	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por el OEC	Comunicación de respuesta del área usuaria	Fecha de remisión de la comunicación	Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por los proveedores	Comunicación de respuesta del área usuaria	Fecha de remisión de la comunicación
<i>Consignar una síntesis de las respuestas a las observaciones</i>								
2.10 AJUSTES QUE SE REALIZARON AL REQUERIMIENTO								
	N° Item	Ajustes realizados al requerimiento						
3 INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO								
3.1 FECHA DE INICIO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO	6/02/2024	FECHA DE CULMINACIÓN DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO			21/02/2024			
3.2 PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI	X			NO			
	<i>De ser negativa la respuesta, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores que cumplen con el requerimiento.</i>							
3.3 PLURALIDAD DE MARCAS QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO	SI				NO			
	<i>No corresponde al ser Combustible</i>							
3.4 POSIBILIDAD DE DISTRIBUIR LA BUENA PRO	SI				NO			
	<i>En caso de existir la posibilidad de distribuir la buena pro, sustentar.</i>							
3.5 SOBRE LA INFORMACIÓN QUE PUEDA UTILIZARSE PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS FACTORES DE EVALUACIÓN	SI				NO			
	<i>En caso de obtenerse información que se puede utilizar para determinar los factores de evaluación, detallarla.</i>							
3.6 SOBRE OTROS ASPECTOS NECESARIOS QUE TENGAN INCIDENCIA EN LA EFICIENCIA DE LA CONTRATACIÓN	SI				NO			
	<i>En caso de obtenerse información de otros aspectos que tengan incidencia en la eficiencia de la contratación, detallarla.</i>							
4								
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES								



Chulucanas, 06 de febrero del 2024

OFICIO N° 288-2024/GRP-DRSP/DSRMH-430020131

A : Lic. Ismael Huayama Neyra  
Alcalde de la Municipalidad distrital El Carmen de la Frontera

ASUNTO : Revisión y Validación de Formulación de Ración del Programa Vaso de Leche

REFERENCIA: OFICIO N° 025-2024-MDCF/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 del Distrito de El Carmen de la Frontera, según formulación teórica.

1. Leche evaporada entera (50.00 g)
2. Hojuelas pre cocidas: de avena cruda (12.00 g), quinua, harina (5.00 maíz blanco precocida harina de (chochoca), (8.00g), trigo hojuela de (chaque), (11g), canela molida (0.50g), maca almidón (7.00g) fortificado con vitaminas y minerales (2,24 g)

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 2024



Sin otro particular, me despido de usted

Atentamente



WAFLE YJCH/FTG/NMYV/  
24/01/2024  
430020138  
C.C. Archivo



DIRECCION SUB REGIONAL DE SALUD  
MORROPON - HUANCABAMBA  
Med. Yoel José Julca Chamba  
C.M.P. 876946  
DIRECTOR

## MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CARMEN DE LA FRONTERA

### VALORES NUTRICIONALES DE LA RACIÓN 50gr DE LECHE EVAPORADA ENTERA + 45.74gr. HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, HARINA DE QUINUA, ALMIDON DE MACA, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO Y CANELA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

PROCESO AÑO 2024

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Código	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas		
			Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal	
A	7	Avena, hojuela	12.00	7.39	29.57	0.48	4.32	1.60	6.38
A	58	Quinoa, harina de	5.00	2.90	11.58	0.30	2.70	0.62	2.48
A	103	Maíz blanco precocido, harina de (chochoca)	8.00	5.27	21.09	0.42	3.74	0.54	2.18
A	158	Trigo, hojuela de (chaque)	11.00	7.72	30.89	0.28	2.48	1.10	4.40
G	7	Leche evaporada entera	50.00	4.60	18.40	3.25	29.25	3.00	12.00
L	20	Canela molida	0.50	0.13	0.51	0.02	0.14	0.02	0.08
U	14	Maca, almidón	7.00	5.61	22.43	0.08	0.76	0.43	1.71
		Mix de vitamina y minerales	2.24						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
<b>TOTAL</b>	<b>95.74</b>	<b>33.62</b>	<b>134.46</b>	<b>4.82</b>	<b>43.39</b>	<b>7.31</b>	<b>29.23</b>
<b>Energía total (kcal)</b>	<b>207.08</b>	134.46		43.39		29.23	
<b>Distribución energética</b>		<b>64.93%</b>		<b>20.95%</b>		<b>14.11%</b>	
<b>Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM</b>		<b>60-68%</b>		<b>20-25%</b>		<b>12-15%</b>	

**IMPORTANTE:** Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM y el D.S N° 004-2022-MIDAGRI

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017

  
Sofia Carrasco de Gamarra  
NUTRICIONISTA  
CNP 0610

# ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA LECHE EVAPORADA

## ENTERA LATA DE 410 GRAMOS

### 1. DEFINICIÓN:

Es un producto que se obtiene mediante la extracción parcial del agua únicamente de la leche, este producto es elaborado a partir de leche cruda que ha sido enriquecido con grasa anhidra de leche, homogenizado, pasteurizado, estandarizado, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.

### 2. INGREDIENTES:

Leche cruda, leche al 29% de sólidos, grasa anhidra de leche, regulador de acidez, hidrogeno fosfato disódico (339ii) emulsionante, lecitina de soya (SIN 322 ii) estabilizadores, citrato trisódico (331iii) y sarracénica SIN 407, vitaminas A, C Y D.

### 3. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

#### 3.1. Características organolépticas:

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
COLOR	Blanco Cremoso.
OLOR	Característico del Producto, sin olores extraños.
SABOR	Característico del Producto, ligeramente dulce.
ASPECTO	Fluido Homogéneo sin grumos.

#### 3.2. Características Físico Químicas:

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN DECRETO 004 – 2022 MINAGRI
Grasa de leche g – 100g	Mínimo 6.50
Solidos totales de leche g – 100g	Mínimo 23.00
Solidos no grasos g 100g	Mínimo 16.50
Proteína de leche g 100g	Mínimo 6.00
Energía Kcal	Mínimo 131.00

• Se obtendrá por diferencia entre sólidos totales y la grasa. Fuente DS 004-2022-MINAGRI. Modificatoria del reglamento de la leche y productos lácteos.

#### 3.3. Características Microbiológica:

REQUISITOS	PLAN DE MUESTREO		ACEPTACIÓN	RECHAZO
	N	C		
Prueba de esterilidad	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

  
Sofia Carrasco de Gamarra  
NUTRICIONISTA  
CNP 0610

### 3.4. Presentación del Producto:

- Características de envase y embalaje:  
Los envases metálicos para Alimentos latan de material de hojalata, de primer uso, estos son herméticamente cerrados las presentaciones del producto son:

TIPO DE ENVASE	PRESENTACIÓN	TIPO DE EMBALAJE	UNIDADES
Envase metálico sanitario	410 g.	Caja de cartón	48

- La tapa del envase de 410gr que lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL, PROHIBIDA SU VENTA.
- El producto lleva impreso en el envase la fecha de vencimiento, día, mes y año; y el cogido de envasado y por contener menos aditivos siendo su vida útil de nueve meses (09).

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 del 2009-12-30 – 7ª Edición “Alimentos envasados – Etiquetados” y la NTP 202.085:2017 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.



Sofia Carrasco de Gamarrá  
NUTRICIONISTA  
CNP 0610

Además, debe contener la siguiente información:

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

El rotulado se consigna en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresados en idioma español, en forma completa y clara. Así mismo lleva tiempo el siguiente texto:

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

### 3.5. Vida Útil:

El periodo de Vida Útil del producto es de nueve (09) meses, contabilizados a partir de la entrega del producto en los almacenes de la Entidad, una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

### 3.6. Control de Calidad:

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 legalizados conteniendo los aspectos físico químico

microbiológico organoléptico y de micronutrientes, emitida por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL que deberá presentar el contratista a la entrega del producto, así mismo tanto el CENAN como DIGESA de acuerdo a sus competencias podrán verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los productos.

**3.7. Lugar y Plazo de Entrega:**

El bien materia de la presente convocatoria se entregarán en un plazo no mayor de (02) dos días calendario contados desde el día siguiente de la firma del contrato para la primera entrega y las demás entregas de acuerdo al cronograma establecido en el contrato. Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el distanciamiento mínimo de un 1.5 metros, el uso de mascarillas y el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar la propagación del COVID-19 en cumplimiento del D.S N°103-2020 EF.

**3.8. Conformidad del Suministro:**

La conformidad del suministro será emitida por el Área Usuaria quienes verificaran la calidad, cantidad, higiene y cumplimiento de las Condiciones contractuales, conforma a lo indicado en los Artículo 168° Recepción y Conformidad del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**3.9. Forma de Pago:**

El pago se realizará después de efectuado la entrega parcial de los bienes, y a lo establecido en concordancia con el Artículo 171°. Del pago, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**3.10. Penalidades:**

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

**3.11. Formalización:**

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

**3.12. Responsabilidad del Contratista:**

De acuerdo a lo establecido en el Artículo en el 40° de la Ley de Contrataciones del Estado, la contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año, contabilizado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.



Sofia Carrasco de Gamarra  
NUTRICIONISTA  
CNP 0610

**3.13. Sistema de Contratación:**

El sistema de contratación se realizará a **SUMA ALZADA** y de acuerdo al Artículo 35° del Reglamento de la Ley 30225 la contratación se realizará por relación de ítems.



---

Sofia Carrasco de Gamarra  
NUTRICIONISTA  
CNP 0610