

INFORME N° 001 – 2024-MPP/SGPS

A : YERALSITO HADLIN USQUIANO PAREDES
Gerente (E) de Administración y Finanzas

De : Herminio Villanueva Gonzales
Sub Gerencia de Programas Sociales

ASUNTO : SOLICITO ATENCIÓN DEL REQUERIMIENTOS N°001

Por el presente, tengo el agrado de dirigirme a su despacho para saludarle cordialmente y a la vez solicitar la atención del requerimiento N° 001a adquisición de bienes alimenticios (suministro de bienes) para la atención del Programa de Vaso de Leche (PVL), periodo fiscal 2024, es decir, de enero a diciembre del año en curso.

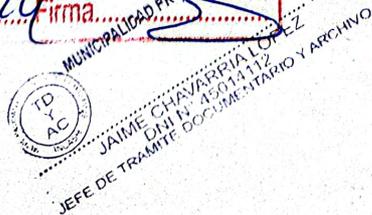
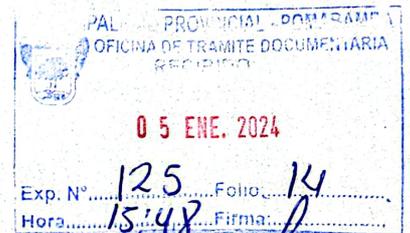
Señor Gerente, por intermedio de su despacho solicito gestión en la atención inmediata de nuestro requerimiento con la finalidad de cumplir las metas y los objetivos del Programa en beneficio a la población vulnerable.

Sin otro particular quedo de usted, esperando su pronta atención.

Atentamente;


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA

Herminio Villanueva Gonzales
DNI N° 42218463
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA

FORMATO DE REQUERIMIENTO

FECHA 03/01/2024
 NUMERO 1

ÁREA USUARIA RESPONSABLE HERMINIO VILLANUEVA GONZALES GERENCIA INMEDIATA
 CARGO SUB GERENTE DE PROGRAMAS SOCIALES

DEL REQUERIMIENTO

¿EL REQUERIMIENTO ESTA INCLUIDO EN EL PAC 2023?

NO

¿EL MONTO A CONTRATAR O ADQUIRIR SUPERA LAS OCHO (08) UNIDADES IMPOSITIVAS TRIBUTARIAS (UIT)?

SI

NO

X

DE HABER INDICADO "SI", SEÑALAR EL NÚMERO DE ÍTEM EN EL PAC 2023

ÍTEM

NOTA 01: AL REQUERIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS, Y CONSULTORIA DE OBRAS DEBE ADJUNTARSE LOS TERMINOS DE REFERENCIA, Y PARA EL CASO DE ADQUISICIÓN DE BIENES QUE DEMANDEN CIERTAS CARACTERÍSTICAS, SERÁ NECESARIO ADJUNTAR LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

N°	CONCEPTO DE CONTRATACIÓN O ADQUISICIÓN	CODIGO DE ITEMS DEL CATALOGO MEF	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR REFERENCIAL	
					PRECIO UNITARIO	PRECIO PARCIAL
1	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR		LATAS	39960		
2	HOJUELAS PRE COSIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES DE 1260 GRAMOS POR UNIDAD		KILOS	16783.2		
3						

MONTO TOTAL (VALOR REFERENCIAL)

#¡REF!

CONDICIONES DEL REQUERIMIENTO

Item	CONDICIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA CONDICIÓN
a	LUGAR DE ENTREGA O DESARROLLO DEL SERVICIO	
b	PLAZO DE ENTREGA O DURACIÓN DEL SERVICIO	
c	FORMA DE PAGO	
d	OTRO (INDICAR Y ENUNCIAR CÉLULAS)	

EL PRESENTE REQUERIMIENTO FUE ELABORADO POR EL ÁREA USUARIA, Y SE ENCUENTRA REVISADO Y AUTORIZADO POR LAS SIGUIENTES GERENCIAS:

FIRMA Y SELLO DEL ÁREA USUARIA Herminio Villanueva Gonzales DNI N° 42218463 SUB GERENTE DE PROGRAMAS SOCIALES	FIRMA Y SELLO DE LA GERENCIA INMEDIATA LIC. CARLOS MANUEL RODRIGUEZ DNI N° 40963379 GERENTE DE SERVICIOS SOCIALES Y MEDIO AMBIENTE	VISTO BUENO DE LA GERENCIA DE PLANIFICACION Y PRESUPUESTO 	VISTO BUENO DE LA GERENCIA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS 	VISTO BUENO DE LA GERENCIA MUNICIPAL
--	---	---	---	--

FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RUBRO

ESPECIFICA DE GASTO

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA, PERIODO FISCAL 2024.

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de bienes alimenticios para atender a los Beneficiarios del Programa Vaso de Leche, de la Municipalidad Provincial de Pomabamba, periodo fiscal 2024.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables que se constituyen como los beneficiarios de dicho programa; mejorando el nivel nutricional de los sectores más pobres 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, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

3. ANTECEDENTES

- El comité de Administración reconocido por la Municipalidad correspondiente es el responsable de la selección de los insumos alimenticios y las representantes de las Organizaciones de Base, alcanzaron sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias.
- Personal de salud que integra el Comité de Administración, como representante del Ministerio de Salud, realizó la formulación de la ración alimenticia del PVL utilizando los insumos propuestos por la Organización Social de Base. Dicha ración, según la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM, 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.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Mejorar la situación alimentaria nutricional de la población menos favorecida del Distrito de Huanchaco mediante la asistencia alimentaria y desarrollo de capacidades para la mejora de su calidad de vida.

Objetivos Específicos:

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



5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Características y condiciones

5.1.1. Características técnicas

La Municipalidad Provincial de Pomabamba a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en *41 g de leche evaporada entera con 46.74 g de Hojuelas precocidas de quinua avena soya y maca enriquecida con vitaminas y minerales.*

Cálculo Teórico de la Ración diaria concordante con los requerimientos nutricionales que exige la R.M. N° 711-2002-SA/DM.

IMPORTANTE: Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-

CALCULO DE LA RACION ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE

Codigo	Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteinas	
			Gram	kcal	Gram	kcal	Gram	kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	31.50	13.2	53.0	0.9	7.7	2.4	11.4
A 60	Quinoa, hojuela de	8.00	5.0	20.2	0.8	5.2	1.1	4.4
G 7	Leche evaporada entera, 3%	41.00	3.7	14.8	2.7	24.0	2.5	9.8
T 74	Frijol soya, harina integral	12.00	0.9	3.7	2.3	20.7	3.7	15.9
U 47	Maca, harina de	5.00	3.5	14.1	0.2	1.0	0.4	1.7
X 1	Fortificante	2.24						

RESULTADOS DE LA FORMULACION	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteinas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	80	25.4	106	6.6	60	13.6	42
Energia total (kcal)	288		106		60		42
Distribución energética			50.88%		28.70%		20.43%
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM			50-68%		20-25%		12-15%

SA/DM

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017

Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)

* 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

Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales por ración/día.

Según Guía: Formulación de la ración del Programa del Vaso de Leche. CENAN-INS-MINSA (2010), para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes la única posibilidad existente es por la vía de fortificación del producto sólido (harina y hojuelas) en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada se consideran como un adicional.



Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	Leche evaporada entera	Hojuelas precocidas de quinua avena soya y maca enriquecida	

	(41.00 g)	con vitaminas y minerales (46.74 g)	
Vitamina A - μg de retinol ¹	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C - mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B ₁ - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina - mg	0	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B ₆ - mg	0	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B ₁₂ - μg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina - mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - μg	0	Min. 41.25	Min. 41.25

Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	Leche evaporada entera (41.00 g)	Hojuelas precocidas de quinua avena soya y maca enriquecida con vitaminas y minerales (46.74 g)	
Hierro - mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo - μg	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	0	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo - mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc - mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00

Forma y condiciones de preparación.

- ✓ Llena una olla con agua y ponla al fuego.
Agrega 1 taza (250 ml) de agua por porción a preparar
- ✓ Si la prefieres más cremosa, primero añade las hojuelas al agua, luego hiérvela, caso contrario esparce lentamente las hojuelas en el agua aun fría o tibia, pero no caliente porque se hacen grumos insolubles.
- ✓ Revuelve con frecuencia la disolución y deja hervir por mínimo 10 minutos o hasta obtener la textura y consistencia deseada, mientras más tiempo la cocines, más espesa y más suave será, las hojuelas empezarán a absorber el agua y se espesará.
- ✓ Una vez que esté lista la disolución, cubre la olla con una tapa y déjala reposar (fuera del fuego) durante 2 minutos. Esto permitirá que las hojuelas absorban más humedad.
- ✓ Finalmente adicionar la leche evaporada entera y azúcar, mezclar hasta que sea homogénea y luego servir.

La ración se entregará debidamente cocida y/o preparada a los beneficiarios.

¹ Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 μg



BIEN ALIMENTICIO: LECHE EVAPORADA ENTERA

A. DEFINICIÓN. -

Se entiende por leche evaporada al alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

Este producto es elaborado a partir de leche cruda que ha sido enriquecido con grasa anhidra de leche, homogenizado, pasteurizado, estandarizado; se le ha adicionado aditivos autorizados y vitaminas A, C y D. finalmente, es envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.

INGREDIENTES: Leche cruda, leche al 29% de sólidos, grasa anhidra de leche, regulador de acidez: hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), emulsificante: **Lecitina de soya (SIN 322(i))**, estabilizadores: citrato trisódico (SIN 331(iii)) y carragenina (SIN 407), vitaminas A, C y D

B. COMPOSICIÓN CENTESIMAL:

Sólidos totales (%)	Mín. 23,0
---------------------	-----------

C. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

➤ REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco crema
Olor	Característico del producto, sin olores extraños
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce
Aspecto	Fluido homogéneo sin grumos

➤ REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa de leche (%)	Mín. 6.50
Sólidos Totales (%)	Mín. 23.0
Sólidos no grasos (%)	Mín. 16.50
Proteína de leche (%)	Mín. 6.00
Energía (Kcal.)	Min. 119.30
Peso Neto (g)	410 g

➤ REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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 considera "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 mismo 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 ADHA o por normas internacionales

Incubación durante 7 días a 35 - 37 °C

Dónde:

n: Número de envases muestreados.

c: Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Esterilidad comercial. Condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud

D. VIDA ÚTIL.

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto será como mínimo cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

E. ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

Envases

Envases metálicos sanitarios para alimentos (lata), de material hojalata, de primer uso; caja (tetrapack) de multilaminado; botella y tapa de plástico (polietileno); botella de material PET y tapa PEAD; todos herméticamente cerrados.

Su presentación es en envases de 410 g.

La tapa del envase metálico de forma opcional lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL.

Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 48 unidades.

También se aceptará cualquier tipo de presentación del envase secundario (embalaje) como: display x 24 unidades, cartón forrado con plástico, etc.

Rotulado.

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

Además, debe contener la siguiente información:

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



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

Asimismo, llevará impreso de forma opcional el siguiente texto:

"PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) - DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA"

F. FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- ✓ Agitar bien la lata antes de usar y luego diluir cantidades iguales de leche evaporada con agua hervida tibia o fría.
- ✓ Finalmente adicionar azúcar al gusto y servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario

G. DOCUMENTOS PARA LA ADMISIÓN DE LA OFERTA

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

Importante

Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.

- Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – 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, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme 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". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

Importante

- El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock, correspondiente a la primera entrega según cronograma de entregas establecido en las Especificaciones Técnicas el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen. Dicho stock solo puede ser acreditado en producto terminado final requerido.
- Copia del Certificado de Conformidad conteniendo aspectos Microbiológicos, Físicoquímicos y Organolépticos emitido por un Organismo acreditado ante el INACAL, referido al producto, de acuerdo a las especificaciones técnicas y vigente



a la fecha de presentación de ofertas. Las certificaciones de los aspectos Microbiológicos, Físicoquímicos y Organolépticos se aceptarán también por separado, forma independiente o en un solo documento. El documento normativo para la certificación es NTP 202.002:2019. Respecto a los parámetros no contemplados en las normas técnicas peruanas, estos parámetros se podrán acreditar con certificados no oficiales.

H. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI. Aprueba el Reglamento de la leche y Productos Lácteos.
- 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
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

I. NORMAS TÉCNICAS

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

BIEN ALIMENTICIO: HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES

A. DESCRIPCIÓN GENERAL:



Es el producto final en hojuelas obtenido de granos de avena, granos de quinua, granos de soya y maca previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, y que en conjunto o por separado han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos; a los que se agrega fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Estas hojuelas precocidas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa.

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 (Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA). Según el flujograma de producción pertenece a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

B. REQUISITOS

COMPOSICIÓN

Componente	Cantidad	
	(g)	(%)
Avena, hojuela cruda	21.50	46.00
Quinua, hojuelas de	8.00	17.12
Frejol soya, harina integral	10.00	21.39
Maca, harina de	5.00	10.70
Fosfato Tricálcico	2.12	4.53
Mix Vitaminico	0.12	0.26
TOTAL	46.74	100.00

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

CARACTERÍSTICAS	REQUERIDO
Sabor	Agradable propio del producto.
Color	Blanco amarillento, característico
Olor	Sui géneris de los productos.
Consistencia	Producto seco en hojuelas enteras

REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 17.33
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 8.34
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 de producto)	Mínimo 341.03 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponina (g / 100 de producto)	Ausente

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite 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	---

Fuente: Resolución Ministerial N° 451-2006 MINSA. (Normas sanitarias Para Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros destinados a programas sociales de Alimentación)

DONDE:

- n: Número de unidades de muestreo a analizar.
- c: Máxima cantidad de unidades de muestreo en las que se puede obtener un resultado en el rango de calidad marginalmente aceptable
- m: Delimita una calidad satisfactoria ($\leq m$) de una marginalmente aceptable ($> m$ y $\leq M$).
- M: Recuentos superiores a este valor son inaceptables y si al menos en una unidad se obtiene un resultado superior a M el lote es rechazado.

REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las Hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada entera se consideran como un adicional.

Vitaminas	Hojuelas precocidas de quinua avena soya y maca enriquecida con vitaminas y minerales	
	En 46.74 g	En 100 g
Vitamina A - μg de retinol ²	Mín. 425.00	Mín. 909.28
Vitamina C - mg	Mín. 41.50	Mín. 88.79
Tiamina (Vitamina. B ₁) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.96
Riboflavina - mg	Mín. 0.49	Mín. 1.05
Vitamina B ₆ - mg	Mín. 0.60	Mín. 1.28
Vitamina B ₁₂ - μg	Mín. 0.46	Mín. 0.98
Niacina - mg	Mín. 5.85	Mín. 12.52
Ácido Fólico - μg	Mín. 41.25	Mín. 88.25

Minerales	Hojuelas precocidas de quinua avena soya y maca enriquecida con vitaminas y minerales
-----------	---

² Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 μg



	En 46.74 g	En 100 g
Hierro – mg	Mín. 10.00	Mín. 21.39
Yodo – ug	Mín. 42.00	Mín. 89.86
Calcio - mg	Mín. 465.00	Mín. 994.87
Fósforo – mg	Mín. 390.00	Mín. 834.28
Zinc – mg	Mín. 6.00	Mín. 12.84

C. TIEMPO DE VIDA UTIL

Cuatro (6) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.

D. ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

ENVASE

Envase primario o bolsa:

El producto debe tener como envase primario a bolsa de color blanco, sellado al calor por extremos los mismos cuyo uso deberá estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto.

Herméticamente selladas al calor con adecuado vacío que lo protejan y aseguren su conservación. No deberá permitir la visualización del producto para evitar la reacción con los rayos solares.

El producto terminado deberá estar envasadas en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, por tanto, el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables.

El peso neto por cada bolsa será de 1.260 Kg.

Envase secundario o empaque:

El envase exterior (envase secundario) debe ser sacos de polipropileno de color blanco o blanco lechoso de primer uso.

Características que deberán estar autorizadas a través del Registro Sanitario del producto para su comercialización, brindándoles resistencia contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

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 termosellado, 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 o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.

- b. No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
- c. Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- d. Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug 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 práctica de fraccionamiento y reenvasado posterior.

ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- 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 las proporciones empleadas
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Condiciones de conservación.
- Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- Programa Vaso de Leche.
- Distribución Gratuita.
- Slogan que hace alusión al consumo de leche materna
- Prohibida su venta.
- Peso Neto.
- Producto Peruano.
- Indicadores de su preparación en castellano y gráfico de ausencia de la forma de preparación.

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

E. DOCUMENTOS PARA LA ADMISIÓN DE LA OFERTA

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

Importante

Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.

- Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – 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, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme 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". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

Importante

- El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Copia de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 33° del DS N° 004- 2011-AG.).
- Copia del **CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS", D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°), D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°), R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA.
Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.
- Copia del **CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE ALMACEN DE ALIMENTOS** a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°), D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A



BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. (2007-10-20).

Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.

- Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA CAPACIDAD DE ENVASADO** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos o Laboratorio acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.
- Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES FÍSICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos o Laboratorio acreditado ante INACAL, bajo el alcance de la R.M. N° 066-2015/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO". Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.
- Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN** a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"; D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°) D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 449-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.
- Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos o laboratorio acreditado ante INACAL.
- Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DEL ROTULADO, SELLADO E INTEGRIDAD DEL ENVASADO** a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.
- Copia simple del Certificado oficial De Inspección Y Evaluación Técnico Productivo De Planta Industrial De Alimentos (Proceso Productivo, Equipo E Infraestructura), otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.
Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a



Programas Sociales de Alimentación", aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso.

- Copia del certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización referente a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015, otorgado por el servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC.
- Declaración Jurada de ser distribuidor o fabricante. En caso de ser distribuidor deberá presentar carta de autorización del fabricante.

F. FORMA DE PREPARACIÓN CON MOTIVO DE LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- ✓ Verter en una olla o contenedor entre 4 a 10 litros de agua dependiendo a la consistencia final deseada, agregar canela o clavo de olor y poner a hervir.
- ✓ Cuando el agua esté tibia disolver en la olla o contenedor un (01) Kg del producto.
- ✓ Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla o contenedor, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 10 minutos.
- ✓ Finalmente agregar azúcar al gusto y servir tibio o frío al gusto de la palatabilidad del beneficiario.

G. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de Mayo de 2006.
- Modifican artículo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales". RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 860-2007/MINSA.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

H. NORMAS TÉCNICAS



- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2019, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado

5.1.2. Transporte y Seguros

Transporte

- Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.
- El medio de transporte debe contar con la documentación necesaria para su circulación y reunir las condiciones de seguridad.

5.1.3. Garantía comercial

Se requiere una garantía comercial de dos (2) meses por defectos de fabricación, entre otros supuestos como hinchamiento de latas en la leche evaporada, o presencia de insectos en las hojuelas, ajenos al uso normal o habitual de los bienes y no detectables al momento que se otorgó la conformidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción a los bienes. Dicha garantía cubre el reemplazo total o parcial del lote afectado en un plazo máximo de cuatro (4) días de haberse notificado al contratista.

5.2. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

Lugar

Los bienes alimenticios se entregarán en los Almacenes de la entidad.

Plazo

- Los bienes alimenticios se entregarán en un plazo máximo de tres (3) días calendarios luego de firmado el contrato, las demás entregas de acuerdo al siguiente cronograma:

Nº de entrega	Mes de Referencia	Fecha de Entrega	Cantidad	
			Leche evaporada entera (Tarros por 410 g)	Hojuelas precocidas de quinua avena soya y maca enriquecida con vitaminas y minerales (Bolsas por 1.00 Kg)
01	Enero, febrero y marzo	03 días calendarios posterior a la Firma de Contrato	9,990.00 tarros	4,195.80 Kg.
02	Abril, mayo y junio	Durante los cinco últimos días hábiles del mes de marzo	9,990.00 tarros	4,195.80 Kg.
03	Julio, agosto y setiembre	Durante los cinco últimos días hábiles del mes de junio	9,990.00 tarros	4,195.80 Kg.
04	Octubre, noviembre y diciembre	Durante los cinco últimos días hábiles del mes de setiembre	9,990.00 tarros	4,195.80 Kg.
TOTAL			39,960.00 tarros	16,783.20 Kg.

5.3. Entregables



Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

- Certificados de conformidad: Análisis organoléptico, fisicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado.
- Declaración Jurada de composición de insumos que conforman el producto entregado.

5.4. Otras obligaciones

Otras obligaciones del contratista

Se precisa que el contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución de la prestación.

Si hubiera un adelanto en el tiempo de entrega se realizar previamente las coordinaciones del caso, y las entregas serán en horario estrictamente que labora el personal de la entidad.

Otras obligaciones de la Entidad

Los pagos parciales correspondientes a las entregas parciales, y de haberse cumplido con toda la documentación entregable y vistos buenos de las instancias correspondientes, no superará como máximo la segunda semana del mes correspondiente.

5.5. Adelantos

No se asignarán adelantos

5.6. Subcontratación

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

5.7. Medidas de control durante la ejecución contractual

- La Entidad, se reservan el derecho de efectuar controles de manera inopinada en las plantas de producción cuando lo crea necesario de acuerdo al cronograma de entregas, como política sana para el aseguramiento de la calidad.
- Como medida de control, la entidad mandará analizar el lote entregado por el proveedor, como mínimo en dos (2) oportunidades mientras dure la etapa contractual, bajo el Sistema de Certificación N° 1 o Ensayo de Tipo o de Prototipo, a aquel donde una muestra del producto es ensayada de acuerdo a un método prescrito para verificar su conformidad con una especificación dada.

5.8. Pruebas para la conformidad de los bienes

5.8.1. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

- Certificados de conformidad original o copia simple: Análisis organoléptico, fisicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado.
- Declaración Jurada de composición de insumos del producto entregado.

Los Certificados deben identificar claramente los lotes entregados.

5.9. Forma de pago

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción.



La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

La conformidad respecto de las especificaciones técnicas de los bienes estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, así como Almacén General dará la conformidad de los bienes que queden bajo su custodia.

5.10. Fórmula de reajuste

No habrá reajuste de precios.

5.11. Responsabilidad por vicios ocultos (Art. 173º del RLCE)

Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos son sometidas a conciliación y/o arbitraje.

En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato.

5.12. Normativa específica

- LEY Nº 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY Nº 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY Nº 27712. Ley que modifica la Ley Nº 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley Nº 31554. Ley que modifica la Ley 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.
- LEY Nº 31782. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, para precisar el procedimiento del beneficio de dicho programa.
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

