

# **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE**

*Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD*



**SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA**  
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en diciembre 2021  
Modificadas en junio y octubre 2022





## BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

# ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1

**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

# ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI PARA EL PERIODO 2025

## MADRE DE DIOS - PERU

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

### 1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “Guía para el registro de participantes electrónico” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

#### Importante

*Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.*

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

#### **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

<b>Importante</b>
<i>Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.</i>

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

#### Importante

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

#### 3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

#### Importante

*Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*

#### Advertencia

*Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:*

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).*

*Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.*

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

### 3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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.

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

### 3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del

funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

***Advertencia***

*En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.*

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
RUC N° : 20170258216  
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS (MADRE DE DIOS-TAMBOPATA-INAMBARI)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de ADQUISICION POR SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LA ATENCIÓN AL PROGRAMA VASO DE LECHE PERIODO 2025. para la atención de 650 beneficiarios por 12 meses.

ÍTEM	PRODUCTOS	CANTIDADES	
		Kilogramos	Bolsas/latas
I	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	3939.00	3900 bolsas x 1.010 kg
	MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA. TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES	3939.00	3900 bolsas x 1.010 kg
II	LECHE EVAPÓRADA ENTERA DE 170 G	31200 Latas	

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02-2025-GM/RGAE, el 10 de abril del 2025

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RO – RECURSOS ORDINARIOS

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

## 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

## 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

## 1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.		MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA. TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES		LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.
		Cantidad Kg	1 bolsa x 1.010 kg c/u / beneficiario/mes	Cantidad Kg	1 bolsas x 1.010 kg c/u / beneficiario / mes	Cantidad 4 latas/beneficiario / mes
Primera entrega Enero – Abril	Cinco (5) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	1969.50	1950			7800
Segunda entrega Mayo - junio	Cinco (5) días calendario del mes de mayo			1969.50	1950	7800
Tercera entrega Julio - Setiembre	Cinco (5) días calendario del mes de julio	1969.50	1950			7800
Cuarta entrega Octubre - Diciembre	Cinco (5) días calendario del mes de octubre			1969.50	1950	7800
TOTAL		3939.00	3900	3939.00	3900	31200

### **1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en Caja de la entidad, sito en la Municipalidad Distrital de INAMBARI Plaza de Armas S/N INAMBARI –Tambopata– Madre De Dios.

### **1.10. BASE LEGAL**

- Ley N° 32185 Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025  
Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.  
Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que 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. Publicado el 11 de agosto del 2022.
- Ley N° 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. Publicado el 13 de junio del 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.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

#### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

#### **Importante**

*En función de los productos a adquirir, la Entidad considera y precisa la información que resulta necesaria según lo previsto en los literales del e) al i).*

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) 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.*

- f) 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.*

- g) Copia del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. correspondiente a la línea de producción del bien ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la 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 DS. 007-98-sa “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”. 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 productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, 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 a nombre del tercero, emitido bajo la misma normativa
- h) Copia del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. correspondiente a la línea de producción del bien ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación el DS. 007-98-sa “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”, Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto Leche Evaporada Entera.
- i) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se

consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)

- j) El precio de la oferta en en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6..

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**Importante**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- b) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>4</sup>.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

**Importante para la Entidad**

- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
  - d) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

**Advertencia**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

<sup>4</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

### Importante para la Entidad

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

*“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.*

*En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:*

N ° de Cuenta : 00-204-000727  
Banco : BANCO DE LA NACION  
N° CCI<sup>5</sup> : 01820400020400072786

”

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>7</sup>. **(Anexo N° 11)**
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

<sup>5</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>6</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>7</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en sito de la Mesa de Partes de la Municipalidad Distrital de INAMBARI Plaza de Armas S/N INAMBARI – Paruro – Cusco.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS. Posterior a cada entrega.

<sup>10</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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

- Acta de recepción del jefe de almacén central de la Municipalidad Distrital de INAMBARI.
- Informe del funcionario responsable del de la administración del programa Vaso de Leche emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar por mesa de partes de la Municipalidad Distrital de INAMBARI, ubicado en la Plaza de Armas s/n del Distrito de INAMBARI – Tambopata – Madre De Dios .



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

*De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.*

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI 2025



Municipalidad Distrital de  
**INAMBARI**

GESTIÓN 2023 - 2026

De la mano con el Pueblo

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
INAMC  
Egres. Ing. Cesar Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**Contenido**

<b>1. GENERALIDADES</b>	<b>3</b>
<b>1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION</b>	<b>3</b>
<b>2. FINALIDAD PUBLICA</b>	<b>5</b>
<b>3. ANTECEDENTES</b>	<b>5</b>
<b>4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION</b>	<b>5</b>
<b>4.1 OBJETIVO GENERAL</b>	<b>5</b>
<b>4.2 OBJETIVO ESPECIFICO</b>	<b>6</b>
<b>5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR</b>	<b>6</b>
<b>5.1 ALCANCE</b>	<b>6</b>
<b>5.1.2.1 ITEM 1: PRODUCTO 1 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.</b>	<b>7</b>
<b>5.1.2.2 ITEM 1: PRODUCTO 2: MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.</b>	<b>13</b>
<b>5.1.2.3 ITEM 2: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.</b>	<b>18</b>
<b>5.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION</b>	<b>21</b>
<b>5.2 REQUISITOS DEL PROVEEDOR DOCUMENTOS MINIMOS REQUERIDOS</b>	<b>24</b>
<b>5.3 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS</b>	<b>26</b>
<b>5.4 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION</b>	<b>26</b>
<b>6 CONSIDERACIONES ESPECIFICAS</b>	<b>27</b>
<b>REQUISITOS DE CALIFICACION</b>	<b>27</b>
<b>6.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>	<b>27</b>
<b>6.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS</b>	<b>28</b>
<b>6.3 OTRAS PENALIDADES APLICABLES</b>	<b>28</b>
<b>6.4 OTRAS CONSIDERACIONES</b>	<b>28</b>
<b>6.4.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA</b>	<b>29</b>
<b>6.5</b>	<b>29</b>
<b>6.5.2 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL</b>	<b>29</b>
<b>6.5.3 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES</b>	<b>30</b>
<b>6.5.4 SISTEMA DE CONTRATACION</b>	<b>30</b>
<b>6.5.5 MODALIDAD DE CONTRATACION</b>	<b>30</b>
<b>6.5.6 SUBCONTRATACION</b>	<b>31</b>
<b>6.5.7 FORMA DE PAGO</b>	<b>31</b>
<b>6.6 NORMATIVA ESPECIFICA</b>	<b>31</b>

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Ing. Cesar Delwin Naculich Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LAS  
RACIONES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

**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° 27470, 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 este colectivo 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 0-6 años y gestantes (primera prioridad), niños de 7-13 años, tercera edad y personas con TBC.

**1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025.

**1.2 DEFINICIONES.**

**a) Programas sociales de alimentación.**

Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 0 a 36 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.

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
CANTON ZUKO  
  
Egres. Tec. Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

3

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**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 en 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.

**i) Leche evaporada.**

Se entiende por leche evaporada a los productos obtenidos mediante eliminación parcial

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
NAZUO  
Egres. Tec. *[Firma]*  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

4

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2019, mediante adición o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

**2. FINALIDAD PUBLICA**

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de INAMBARI con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa cuya primera prioridad representa a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes, madres 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 discapacitados.

**3. ANTECEDENTES**

Mediante reunión celebrada el 13 de febrero del 2024 a horas 4:30 pm, en el auditorio de Municipalidad Distrital de INAMBARI, con la participación de la responsable de la oficina del Programa Vaso de Leche y las beneficiarias del PVL y representantes del comité de administración del PVL se determinó la elección de productos para la atención para el año 2024 los cuales fueron los siguientes:

- 1.- MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.
- 2.- MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.
- 3.- LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION**

**4.1 OBJETIVO GENERAL**

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

5

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
*[Firma]*  
Egres. Ipc. Cesar Delvini Nequione Salazar  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**4.2 OBJETIVO ESPECIFICO**

- ✓ Mejorar la nutrición de los beneficiarios.
- ✓ 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 DESCRIPCION 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 maíz, quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.

**5.1 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 de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia, Mediante la Ley N° 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° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios Provinciales y distritales.

**5.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS**

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital del INAMBARI es de 650 Beneficiarios.

**5.1.2 PERIODO DE ATENCION**

El periodo de atención estimado de acuerdo al número de beneficiarios y al presupuesto total del Programa Social del Vaso de Leche se atenderá los 12 meses del año.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
INAZUKO  
  
Egryson Cessa Benwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE  
LOS BIENES.**

**5.1.2.1 ITEM 1: PRODUCTO 1 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE  
KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA  
FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**a) DESCRIPCION GENERAL**

Es un alimento cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de kiwicha, maíz, ajonjolí, maca, plátano y quinua que son sometidos a un proceso de extrusión y molienda; que luego en el mezclado final se le adiciona azúcar rubia, premix vitamínico y fosfato tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. 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).

Dado que dentro de su composición cuenta con granos de cereales y quenopodiáceas estas deben estar acorde a lo previsto en la RM. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que 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, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera

7

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. Alimentos y Nutrición Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23-30, resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico productivo.

**b) ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

**c) REQUISITOS**

**c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable a Cereales, Quenopodiáceas (Característico al Producto)
Olor	A granos cocidos (Característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

**c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS**

**Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional**

COMPOSICION EN 100g DE MEZCLA DE HARINAS	
PROTEINA	Min. 9.70 %
GRASA	Min. 6.65 %
HUMEDAD	Max. 5.00 %
CENIZA	Min. 1.80 %
FIBRA	Max. 2.80 %
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 328.31 Kcal

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
INAMBARI  
Ing. Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

8

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Cocidos de reconstitución instantánea**

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Gelatinización	Mayor a 94%
Saponina	Ausente
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa
Aflatoxina	No detectable en 5ppb

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

**c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos	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

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

**d) CARACTERÍSTICAS**

**d2. Ingredientes Principales:**

KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA

**d.3 Insumos:**

- Azúcar rubia.
- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricálcico: Calcio y Fosforo

La verificación de los Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 NAZUJO  
 Egres. Tec. Cesar Zelwin Naquiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

del producto.

**e) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION**

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se mide un aproximado de 45.94 g de Mezcla de harinas extruidas fortificada con vitaminas y minerales luego se disuelve en agua Tibia, una vez homogenizado el producto se adiciona un aproximado de 30.91 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250ml. Consumidores potenciales: niños de 0-6 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos de la tercera edad.

**f) SOBRE LA RACION**

La ración está establecida de acuerdo a los siguientes datos

Nº de Beneficiarios: 650 Beneficiarios.

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 02 bolsas de 0.505 kilogramos de Mezcla de harinas extruidas a base de kiwicha, linaza, maca, plátano y quinua con leche en polvo azucarada fortificada con vitaminas y minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

**g) ENVASE Y ROTULADO**

**g.1 Envase Primario/Bolsas**

- ✓ El envase interior deberá ser bolsa de polietileno o polipropileno. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto
- ✓ Se entregarán 01 Bolsa con un contenido neto de 0.505 Kg.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

**g.2 Envase Secundario.**

- ✓ El envase exterior deberán ser sacos de polietileno o polipropileno de hasta 50 kg de capacidad.
- ✓ Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

**g.3 Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases**

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
NAZUKO  
  
Edgés, Tec. Agr. Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

10



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**Primario**

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna 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.0.505 kg.
- Valor Nutricional x 100g. 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 que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.

En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.

**g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.**

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
INAMBARI  
*[Firma]*  
Egres. S. C. Ussa Juvén Naquiche Galarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

11

36

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**5.1.2.2 ITEM 1: PRODUCTO 2: MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE  
KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ  
ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**i) DESCRIPCION GENERAL**

Es un alimento cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de kiwicha, cañihua, maíz, maca, trigo, soya y arroz que son sometidos a un proceso de extrusión y molienda; que luego en el mezclado final se le adiciona premix vitamínico y fosfato tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. 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).

Dado que dentro de su composición cuenta con granos de cereales y quenopodiáceas estas deben estar acorde a lo previsto en la RM. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que 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, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23-30, resulta

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
VIAZUCO

*[Firma]*  
Lic. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

13

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico productivo.

**j) ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

**k) REQUISITOS**

**c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable a Cereales, Quenopodiáceas (Característico al Producto)
Olor	A granos cocidos (Característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

**c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS**

Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional

COMPOSICION EN 100g DE MEZCLA DE HARINAS	
PROTEINA	Min. 12.01 %
GRASA	Min. 5.61 %
HUMEDAD	Max. 5.00 %
CENIZA	Min. 1.80 %
FIBRA	Max. 2.80 %
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 323.08 Kcal

Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Cocidos de reconstitución instantánea

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Gelatinización	Mayor a 94%
Saponina	Ausente
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa
Aflatoxina	No detectable en 5ppb

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
Egres. técnico Edwin Naquiche Galarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

14



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

**c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

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

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

**I) CARACTERISTICAS**

**d2. Ingredientes Principales:**

KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA, ARROZ.

**d.3 Insumos:**

- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricálcico: Calcio y Fosforo

La verificación de los Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario del producto.

**m) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION**

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se mide un aproximado de 47.01 g de Mezcla de siete harinas extruidas enriquecido con vitaminas y minerales luego se disuelve en agua Tibia, una vez homogenizado el producto se adiciona un aproximado de 31.63 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250ml. Consumidores

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
NAZUÑO  
Egres. Téc. CESA - DENNY NEQUICHE Galarzo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

15

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

potenciales: niños de 0-6 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos de la tercera edad.

**n) SOBRE LA RACION**

La ración está establecida de acuerdo a los siguientes datos

Nº de Beneficiarios: 650 Beneficiarios.

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 02 bolsa de 0.505 kilogramos de Mezcla de siete harinas extruidas enriquecido con vitaminas y minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

**o) ENVASE Y ROTULADO**

**g.1 Envase Primario/Bolsas**

- ✓ El envase interior deberá ser bolsa de polietileno o polipropileno. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto
- ✓ Se entregarán 02 Bolsa con un contenido neto de 0.505 Kg.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

**g.2 Envase Secundario.**

- ✓ El envase exterior deberán ser sacos de polietileno o polipropileno de alta densidad de hasta 50 kg de capacidad.
- ✓ Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

**g.3 Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases**

**Primario**

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna 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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
NAZUKO  
*[Firma]*  
Egres. Téc. César Darwin Naquione Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

16

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

- 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.0.505 kg.
  - Valor Nutricional x 100g. 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 que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques. En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.

**g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.**

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
CANTON ZUÑO  
  
EDWIN NAQUICHE BALAREZO  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

17



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

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. 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 re envasado posterior.

**p) VIDA UTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 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.

**5.1.2.3 ITEM 2: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.**

**6. DESCRIPCION GENERAL**

Se entiende por Leche Evaporada a aquel producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche mediante calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la presente norma técnica peruana e indicados en el cuadro de composición de la leche evaporada, mediante la adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal tratamiento.

**7. ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento

18

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
INAZUO  
*[Firma]*  
Cortes, Ido. Vaso Edwin Niquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

(90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

**8. REQUISITOS.**

**REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

Características	Descripción	Referencia
<b>Color</b>	De Blanco a crema.	NTP 202.002:2019
<b>Olor</b>	Agradable, libre de olores extraños	Leche Y Productos
<b>Sabor</b>	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	Lácteos. Leche Evaporada Requisitos
<b>Aspecto</b>	Líquido uniforme	

**REQUISITOS FISICOQUIMICOS**

REQUISITO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
<b>Grasa de la Leche</b>	g/100g	Mínimo 6.5
<b>Sólidos totales de la Leche</b>	g/100g	Mínimo 23.0
<b>Sólidos no Grasos</b>	g/100g	Mínimo 16.5
<b>Proteínas de la Leche</b>	g/100g	Mínimo 6.0

Fuente DS N° 004-2022 MIDAGRI.

**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 presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color apariencia, pH, en el producto se considerará "No estéril comercialmente"				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales				
(*)La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) - Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.				

Fuente Artículo 15 del DS N° 007-2017-MINAGRI.

**9. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Leche Evaporada Entera	INDICADORES
Proteínas	Min 6.0 (g/100g)
Grasa	Min 6.5 (g/100g)
Carbohidratos	La Diferencia

El producto podrá contener Vitaminas A, C y D

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 Egres. Téc. C.A. - JENNY MOLINERO Galarza  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**10. ENVASE Y ROTULADO**

**Envase:** Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán a este, sabores, colores y olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas. La ración está calculada para una entrega mensual de 04 latas por beneficiario.

**Rotulo:** La leche en tarro deberá de contener la siguiente información mínima en la etiqueta:

- ✓ Nombre del producto
- ✓ Prohibida su Venta – Distribución Gratuita.
- ✓ Declaración de Ingredientes y aditivos (indicando codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas)
- ✓ Nombre y dirección del Fabricante
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Condiciones de Conservación.
- ✓ Datos del Producto, vencimiento
- ✓ Código o Clave del Lote
- ✓ Información Nutricional por 100g de producto
- ✓ Peso neto

**11. VIDA ÚTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener un periodo de vida útil no menor a 9 meses desde su fecha de producción y no menor a 06 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los alimentos del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

**12. CONDICIONES DE ENTREGA**

La presentación del Producto será en bandeja de cartón corrugado o cajas de cartón corrugado de 48 o 24 unidades, estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de abolladuras y/o daños de latas, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
VIAZUCO  
  
Ing. Carlos Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

20

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**5.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION**

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

**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
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

**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	68	60	35.19	31.05
total	100	100		

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 VAZUMO  
 Egtes. Tec. Vaso de Leche, Nutricionista Galarza  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

21

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025**

**5.1.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION**

**RACION 1:**

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES Y MINERALES CON LECHE EVAPORADA ENTERA, que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 650 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	45.94 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.	30.91 g
<b>TOTAL</b>	<b>76.85 g</b>

El resultado de la formulación de la ración 1 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente:

**d.1 Cálculo de Ración**

Alimento	Cantidad	Valor energético	Proteína	Grasa	Carbohidrato
	g	Kcal.	g	g	g
KIWICHA	30.13	106.0576	3.67586	2.38027	20.00632
MAIZ	18.00	58.68	1.566	1.17	12.816
AJONJOLI	3.00	15.75	0.531	1.491	0.705
MACA	5.00	15.05	0.59	0.08	3.315
PLATANO	6.00	18.12	0.24	0.024	4.758
QUINUA	25.00	84.25	3.1	1.5	16.8
AZUCAR	8.00	30.4	0	0	7.8
Fosfato tricalc	4.61	0	0	0	0
Premix vitamín	0.26	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>328.3076</b>	<b>9.70286</b>	<b>6.64527</b>	<b>66.20032</b>

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 INAMBARI  
 Lic. Edwin Naquiche Salazar  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA V.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Alimento	Cantidad	Proteína	Grasa	Carbohidrato
		g	g	g
Producto	45.94	4.46	3.05	30.41
Leche	30.91	1.95	2.38	3.37
Total en gramos	76.85	6.40	5.43	33.78
Energía total kcal.	209.633449	25.62	48.89	135.12
% de la distribución de energía		12.22	23.32	64.46
Requisitos Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM		12-15%	20-25%	60-68%

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado.

**RACION 2:**

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES CON LECHE EVAPORADA ENTERA, que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 650 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.	47.01 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.	31.63 g
TOTAL	78.63 g

El resultado de la formulación de la ración 2 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente:

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 NAZUJO  
 Egres. Téc. *[Firma]*  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
 LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**d.1 Cálculo de Ración**

Alimento	Cantidad	Valor energético	Proteína	Grasa	Carbohidrato
	g	Kcal.	g	g	g
KIWICHA	14.35	50.512	1.7507	1.13365	9.5284
CAÑIHUA	12.00	39.24	1.824	0.996	7.56
MAIZ	18.00	58.68	1.566	1.17	12.816
MACA	7.00	21.07	0.826	0.112	4.641
TRIGO	18.00	59.4	1.422	0.216	14.382
SOYA	10.00	36.9	3.37	1.87	3.27
ARROZ	16.00	57.28	1.248	0.112	12.416
Fosfato tricalc	4.40	0	0	0	0
Premix vitamín	0.25	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>323.082</b>	<b>12.0067</b>	<b>5.60965</b>	<b>64.6134</b>

Alimento	Cantidad	Proteína	Grasa	Carbohidrato
		g	g	g
Producto	48.13	5.78	2.70	31.10
Leche evaporada	32.38	2.04	2.49	3.53
Total en gramos	80.51	7.82	5.19	34.63
Energía total kcal.	216.510501	31.27	46.74	138.50
% de la distribución de energía		<b>14.44</b>	<b>21.59</b>	<b>63.97</b>
N.º 711-2002-SA/DM		<b>12-15%</b>	<b>20-25%</b>	<b>60-68%</b>

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado.

**5.2 REQUISITOS DEL PROVEEDOR DOCUMENTOS MINIMOS REQUERIDOS**

El proveedor deberá presentar la siguiente documentación

**DOCUMENTOS GENERALES**

- 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.
- Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 INAMBARI  
 Egres. 18/05/2025  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

24

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante.

**DOCUMENTOS ESPECIFICOS PARA MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS**

- c) Copia del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción del bien ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la 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 DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas". 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 productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, 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 a nombre del tercero, emitido bajo la misma normativa.
- d) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta a nombre del fabricante emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a la línea del producto ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la 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"; D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXC1-1969, Rev. 2020). (Documento de presentación facultativa).

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
C.P. 20100  
*[Firma]*  
Lcda. Rocío Cordero Noguera  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

25



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**DOCUMENTOS ESPECIFICOS PARA LECHE EVAPORADA ENTERA**

- e) Copia del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción del bien ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación el DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas", Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto Leche Evaporada Entera.
- f) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta a nombre del fabricante la con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a cada línea de producción, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la D.S. 038-2014-SA; D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXC1-1969, Rev. 2020). (Documento de presentación facultativa).

**5.3 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS**

ITEM	PRODUCTOS	CANTIDADES	
		Kilogramos	Bolsas/latas
I	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	3939.00	7800 bolsas x 0.505 kg
	MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES	3939.00	7800 bolsas x 0.505 kg
II	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G		31200 Latas

**5.4 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION**

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
2025  
Egres. Tec. (C) Edwin Nájingo Calarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7627

26



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Municipalidad Distrital de INAMBARI, 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 que se encontrará o se presentará 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 calendarios contados a partir de la suscripción del contrato para la primera entrega, las siguientes entregas se realizarán de acuerdo al cronograma.

**6 CONSIDERACIONES ESPECIFICAS**

**REQUISITOS DE CALIFICACION**

**6.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 170,200.00 (Ciento setenta mil doscientos con 00/100 soles) para el ítem I, 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. Se consideran bienes similares a los siguientes: MEZCLA DE HARINAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES en todas sus presentaciones.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 21,250.00 (Veinti un mil doscientos cincuenta con 00/100 soles) para el ítem I, 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 consideran bienes similares a los siguientes MEZCLA DE HARINAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES en todas sus presentaciones.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 149,800.00 (Ciento cuarenta y nueve mil ochocientos con 00/100 soles) para el ítem II, por la venta de bienes

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
C.A. ZUMBO  
*[Firma]*  
Ing. José Luis Nájera Salazar  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

27

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

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. Se consideran bienes similares a los siguientes: LECHE EVAPORADA ENTERA, en todas sus presentaciones.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 18,700.00 (Dieci ocho mil setecientos con 00/100 soles) para el ítem II, 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 consideran bienes similares a los siguientes LECHE EVAPORADA ENTERA, en todas sus presentaciones.

**6.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

- a) El número máximo de consorciados es de 02 integrantes del consorcio.
- b) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es del 50% de participación de cada integrante del consorcio.

**6.3 OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato	20% de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al memorándum emitido por la Gerencia de Desarrollo social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	
No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	10% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

**6.4 OTRAS CONSIDERACIONES**

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
CALLE 2014  
Egres. *[Firma]*  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

28

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**6.4.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA**

N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLÍ, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES		MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CANIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES		LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G
		Cantidad Kg	1 bolsa x 0.505 kg c/u / beneficiario/mes	Cantidad Kg	1 bolsas x 0.505 kg c/u / beneficiario / mes	Cantidad 4 latas/beneficiario / mes
Primera entrega Enero – Abril	Cinco (5) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	1969.50	3900			7800
Segunda entrega Mayo - junio	Cinco (5) días calendario del mes de mayo			1969.50	3900	7800
Tercera entrega Julio - Setiembre	Cinco (5) días calendario del mes de julio	1969.50	3900			7800
Cuarta entrega Octubre - Diciembre	Cinco (5) días calendario del mes de octubre			1969.50	3900	7800
<b>TOTAL</b>		<b>3939.00</b>	<b>7800</b>	<b>3939.00</b>	<b>7800</b>	<b>31200</b>

**6.4.3 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL**

Para el control durante la ejecución contractual será potestativo de la entidad realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificará las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción.

- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénicas sanitarias del transporte, de evidenciarse alguna no conformidad se emitirá un informe para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- En cualquier momento de la entrega de los bienes la entidad realizará el control de peso de las unidades, 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.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 VASO DE LECHE  
 Egres. Tec. Cesar Benito Naquione Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*PAH*  
 LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7627

29



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

- Al momento de la entrega de los bienes la entidad podrá realizar el control de la hermeticidad, peso y características organolépticas aplicando técnicas de muestreo de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 (2013), Nivel de inspección S-3 y LCA-6.5, si debido al resultado se rechaza el proveedor realizar el cambio total en el plazo previsto en su carta de compromiso.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad verificará las condiciones físicas del producto, rechazando todas las unidades que presentes abolladuras, o daños físicos externos. Pudiendo incluso rechazar el lote completo si el daño es general en todo el lote de producto a entregar.

La entidad verificará en cualquier momento las condiciones higiénicas sanitarias de transporte a cargo del traslado del producto, éstas deben de ser exclusivas y deben tener todas las medidas de seguridad previstas

**6.4.4 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

Para la conformidad de la calidad e inocuidad del producto el proveedor presentará los correspondientes resultados de análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de cada lote de producto entregado mediante la emisión de un certificado y/o informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL y cuyos métodos de análisis también se encuentren acreditados ante dicho organismo donde además el costo de dicho servicio será asumido íntegramente por el proveedor.

- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario donde se verificarán los datos de acuerdo a las especificaciones técnicas si se detecta una no conformidad el lote será rechazado.
- De incurrirse en una no conformidad se procederá a realizar la devolución del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes

**6.4.5 SISTEMA DE CONTRATACION**

SUMA ALZADA

**6.4.6 MODALIDAD DE CONTRATACION**

La contratación del suministro de alimentos se realizará bajo la modalidad de ITEMS y se muestra de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM	PRODUCTOS	CANTIDADES
------	-----------	------------

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
RAZUNO

Estren. 1827 Casa de la Cultura Nacional Belarzo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.

NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

30

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

I	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	3939.00	Kg
II	MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.	3939.00	Kg
III	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.	31200	Latas

**6.4.7 SUBCONTRATACION**

De acuerdo a lo indicado en el Artículo 35 de la Ley N° 30225 la entidad ha determinado que se encuentra completamente prohibida la subcontratación de los productos convocados.

**6.4.8 FORMA DE PAGO**

El pago se realizará en forma periódica según cronograma de entrega de los bienes al almacén de la Municipalidad Distrital de INAMBARI y emitida la correspondiente conformidad por el Área Usuaría.

**6.5 NORMATIVA ESPECIFICA**

- 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.
- 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

31

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
V. S. ZUÑIGA  
Escriba. Ing. Cesar Edwin Nájcora Beltrán  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE  
Ing. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.

- j) D.L. N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- k) Tablas peruanas de composición de alimentos / Elaborado por María Reyes García; Iván Gómez-Sánchez Prieto; Cecilia Espinoza Barrientos.-- 10ma ed. – Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2017.
- l) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
V. ZUÑO  
*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA  
CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES  
PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE  
LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE  
INAMBARI  
2025**



Municipalidad Distrital de  
**INAMBARI**  
GESTIÓN 2023 - 2026

De la mano con el Pueblo



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUZO

Egres. Jec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

1



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Contenido

1. GENERALIDADES .....	3
1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION.....	3
2. FINALIDAD PUBLICA.....	5
3. ANTECEDENTES .....	5
4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION .....	5
4.1 OBJETIVO GENERAL.....	5
4.2 OBJETIVO ESPECIFICO.....	6
5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR .....	6
5.1 ALCANCE .....	6
5.1.2.1 ITEM 1: PRODUCTO 1 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.....	7
5.1.2.2 ITEM 1: PRODUCTO 2: MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.....	13
5.1.2.3 ITEM 2: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.....	18
5.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION .....	21
5.2 REQUISITOS DEL PROVEEDOR DOCUMENTOS MINIMOS REQUERIDOS .....	24
5.3 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS.....	26
5.4 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION.....	26
6 CONSIDERACIONES ESPECIFICAS.....	27
REQUISITOS DE CALIFICACION.....	27
6.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD.....	27
6.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS.....	28
6.3 OTRAS PENALIDADES APLICABLES.....	28
6.4 OTRAS CONSIDERACIONES.....	28
6.4.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA .....	29
6.5.....	29
6.5.2 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL.....	29
6.5.3 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES.....	30
6.5.4 SISTEMA DE CONTRATACION .....	30
6.5.5 MODALIDAD DE CONTRATACION.....	30
6.5.6 SUBCONTRATACION.....	31
6.5.7 FORMA DE PAGO .....	31
6.6 NORMATIVA ESPECIFICA.....	31

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Batareszo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGAC. 2  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LAS  
RACIONES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

**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° 27470, 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 este colectivo 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 0-6 años y gestantes (primera prioridad), niños de 7-13 años, tercera edad y personas con TBC.

**1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025.



**1.2 DEFINICIONES.**

**a) Programas sociales de alimentación.**

Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 0 a 36 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.

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD FUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

3

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**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 en 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.

**i) Leche evaporada.**

Se entiende por leche evaporada a los productos obtenidos mediante eliminación parcial

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2019, mediante adición o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

**2. FINALIDAD PUBLICA**

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de INAMBARI con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa cuya primera prioridad representa a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes, madres 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 discapacitados.

**3. ANTECEDENTES**

Mediante reunión celebrada el 13 de febrero del 2024 a horas 4:30 pm, en el auditorio de Municipalidad Distrital de INAMBARI, con la participación de la responsable de la oficina del Programa Vaso de Leche y las beneficiarias del PVL y representantes del comité de administración del PVL se determinó la elección de productos para la atención para el año 2024 los cuales fueron los siguientes:

- 1.- MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.
- 2.- MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.
- 3.- LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION**

**4.1 OBJETIVO GENERAL**

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. César Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUEANTE DE LA VECA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

5

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**4.2 OBJETIVO ESPECIFICO**

- ✓ Mejorar la nutrición de los beneficiarios.
- ✓ 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 DESCRIPCION 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 maíz, quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.

**5.1 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 de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia, Mediante la Ley N° 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° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios Provinciales y distritales.

**5.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS**

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital del INAMBARI es de 650 Beneficiarios.

**5.1.2 PERIODO DE ATENCION**

El periodo de atención estimado de acuerdo al número de beneficiarios y al presupuesto total del Programa Social del Vaso de Leche se atenderá los 12 meses del año.

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

6



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE  
LOS BIENES.**

**5.1.2.1 ITEM 1: PRODUCTO 1 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE  
KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA  
FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**a) DESCRIPCION GENERAL**

Es un alimento cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de kiwicha, maíz, ajonjolí, maca, plátano y quinua que son sometidos a un proceso de extrusión y molienda; que luego en el mezclado final se le adiciona azúcar rubia, premix vitamínico y fosfato tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. 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).

Dado que dentro de su composición cuenta con granos de cereales y quenopodiáceas estas deben estar acorde a lo previsto en la RM. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que 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, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
  
Egres. Tec. César Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

7

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23-30, resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico productivo.

**b) ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

**c) REQUISITOS**

**c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable a Cereales, Quenopodiáceas (Característico al Producto)
Olor	A granos cocidos (Característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

**c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS**

**Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional**

COMPOSICION EN 100g DE MEZCLA DE HARINAS	
PROTEINA	Min. 9.70 %
GRASA	Min. 6.65 %
HUMEDAD	Max. 5.00 %
CENIZA	Min. 1.80 %
FIBRA	Max. 2.80 %
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 328.31 Kcal

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUPU  
  
Egres. Jsc. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Cocidos de reconstitución instantánea**

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Gelatinización	Mayor a 94%
Saponina	Ausente
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa
Aflatoxina	No detectable en 5ppb

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

**c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos	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

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

**d) CARACTERÍSTICAS**

**d2. Ingredientes Principales:**

KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA

**d.3 Insumos:**

- Azúcar rubia.
- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricálcico: Calcio y Fosforo

La verificación de los Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUCO  
 Egres. Tec. César Delwin Noguiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

del producto.

**e) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION**

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se mide un aproximado de 45.94 g de Mezcla de harinas extruidas fortificada con vitaminas y minerales luego se disuelve en agua Tibia, una vez homogenizado el producto se adiciona un aproximado de 30.91 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250ml. Consumidores potenciales: niños de 0-6 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos de la tercera edad.

**f) SOBRE LA RACION**

La ración está establecida de acuerdo a los siguientes datos

Nº de Beneficiarios: 650 Beneficiarios.

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 02 bolsas de 0.505 kilogramos de Mezcla de harinas extruidas a base de kiwicha, linaza, maca, plátano y quinua con leche en polvo azucarada fortificada con vitaminas y minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

**g) ENVASE Y ROTULADO**

**g.1 Envase Primario/Bolsas**

- ✓ El envase interior deberá ser bolsa de polietileno o polipropileno. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto
- ✓ Se entregarán 01 Bolsa con un contenido neto de 0.505 Kg.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

**g.2 Envase Secundario.**

- ✓ El envase exterior deberán ser sacos de polietileno o polipropileno de hasta 50 kg de capacidad.
- ✓ Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

**g.3 Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases**

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
INAMBARI  
*[Firma]*  
Egres. Tec. César Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

10

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**Primario**

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna 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.0.505 kg.
- Valor Nutricional x 100g. 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 que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques. En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.

**g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.**

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. César Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7627



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

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. 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 re envasado posterior.

**h) VIDA UTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 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.

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**5.1.2.2 ITEM 1: PRODUCTO 2: MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE  
KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ  
ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**i) DESCRIPCION GENERAL**

Es un alimento cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de kiwicha, cañihua, maíz, maca, trigo, soya y arroz que son sometidos a un proceso de extrusión y molienda; que luego en el mezclado final se le adiciona premix vitamínico y fosfato tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. 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).

Dado que dentro de su composición cuenta con granos de cereales y quenopodiáceas estas deben estar acorde a lo previsto en la RM. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que 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, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23-30, resulta

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUÑO  
  
Egres. Ter. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VECCA,  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

13



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico productivo.

**j) ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

**k) REQUISITOS**

**c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable a Cereales, Quenopodiáceas (Característico al Producto)
Olor	A granos cocidos (Característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

**c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS**

Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional

COMPOSICION EN 100g DE MEZCLA DE HARINAS	
PROTEINA	Min. 12.01 %
GRASA	Min. 5.61 %
HUMEDAD	Max. 5.00 %
CENIZA	Min. 1.80 %
FIBRA	Max. 2.80 %
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 323.08 Kcal

Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Cocidos de reconstitución instantánea

CARACTERISTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Gelatinización	Mayor a 94%
Saponina	Ausente
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa
Aflatoxina	No detectable en 5ppb

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

14

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

**c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos	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

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

**I) CARACTERÍSTICAS**

**d2. Ingredientes Principales:**

KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA, ARROZ.

**d.3 Insumos:**

- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricálcico: Calcio y Fosforo

La verificación de los Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario del producto.

**m) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION**

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se mide un aproximado de 47.01 g de Mezcla de siete harinas extruidas enriquecido con vitaminas y minerales luego se disuelve en agua Tibia, una vez homogenizado el producto se adiciona un aproximado de 31.63 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250ml. Consumidores

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

15

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025**

potenciales: niños de 0-6 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos de la tercera edad.

**n) SOBRE LA RACION**

La ración está establecida de acuerdo a los siguientes datos

Nº de Beneficiarios: 650 Beneficiarios.

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 02 bolsa de 0.505 kilogramos de Mezcla de siete harinas extruidas enriquecido con vitaminas y minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

**o) ENVASE Y ROTULADO**

**g.1 Envase Primario/Bolsas**

- ✓ El envase interior deberá ser bolsa de polietileno o polipropileno. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto
- ✓ Se entregarán 02 Bolsa con un contenido neto de 0.505 Kg.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

**g.2 Envase Secundario.**

- ✓ El envase exterior deberán ser sacos de polietileno o polipropileno de alta densidad de hasta 50 kg de capacidad.
- ✓ Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

**g.3 Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases**

**Primario**

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna 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

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
  
Egres. Tec. Cesar Betwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

16



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

- 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.0.505 kg.
- Valor Nutricional x 100g. 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 que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques. En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.

**g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.**

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
Egres. Tec. César Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7627

17

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

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. 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 re envasado posterior.

**p) VIDA UTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 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.

**5.1.2.3 ITEM 2: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.**

**6. DESCRIPCION GENERAL**

Se entiende por Leche Evaporada a aquel producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche mediante calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la presente norma técnica peruana e indicados en el cuadro de composición de la leche evaporada, mediante la adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal tratamiento.

**7. ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKA  
Egres. Top. César Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

18



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

(90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

**8. REQUISITOS.**

**REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

Características	Descripción	Referencia
<b>Color</b>	De Blanco a crema.	NTP 202.002:2019
<b>Olor</b>	Agradable, libre de olores extraños	Leche Y Productos
<b>Sabor</b>	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	Lácteos. Leche Evaporada Requisitos
<b>Aspecto</b>	Líquido uniforme	

**REQUISITOS FISICOQUIMICOS**

REQUISITO	UNIDAD	ESPECIFICACION
<b>Grasa de la Leche</b>	g/100g	Mínimo 6.5
<b>Sólidos totales de la Leche</b>	g/100g	Mínimo 23.0
<b>Sólidos no Grasos</b>	g/100g	Mínimo 16.5
<b>Proteínas de la Leche</b>	g/100g	Mínimo 6.0

Fuente DS N° 004-2022 MIDAGRI.

**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 presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color apariencia, pH, en el producto se considerará "No estéril comercialmente"				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales				
(*)La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) - Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.				

Fuente Artículo 15 del DS N° 007-2017-MINAGRI.

**9. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Leche Evaporada Entera	INDICADORES
Proteínas	Min 6.0 (g/100g)
Grasa	Min 6.5 (g/100g)
Carbohidratos	La Diferencia

El producto podrá contener Vitaminas A, C y D

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUCO  
 Egres. Terc. César Delwin Naquiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**10. ENVASE Y ROTULADO**

**Envase:** Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán a este, sabores, colores y olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas. La ración está calculada para una entrega mensual de 04 latas por beneficiario.

**Rotulo:** La leche en tarro deberá de contener la siguiente información mínima en la etiqueta:

- ✓ Nombre del producto
- ✓ Prohibida su Venta – Distribución Gratuita.
- ✓ Declaración de Ingredientes y aditivos (indicando codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas)
- ✓ Nombre y dirección del Fabricante
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Condiciones de Conservación.
- ✓ Datos del Producto, vencimiento
- ✓ Código o Clave del Lote
- ✓ Información Nutricional por 100g de producto
- ✓ Peso neto

**11. VIDA ÚTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener un periodo de vida útil no menor a 9 meses desde su fecha de producción y no menor a 06 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los alimentos del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

**12. CONDICIONES DE ENTREGA**

La presentación del Producto será en bandeja de cartón corrugado o cajas de cartón corrugado de 48 o 24 unidades, estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de abolladuras y/o daños de latas, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKA  
Egres. Ter. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

20

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**5.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION**

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

**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
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

**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	68	60	35.19	31.05
total	100	100		

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUCO  
 Egres. Tec. César Melwin Naquiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**5.1.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION**

**RACION 1:**

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES Y MINERALES CON LECHE EVAPORADA ENTERA, que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 650 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	45.94 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.	30.91 g
<b>TOTAL</b>	<b>76.85 g</b>

El resultado de la formulación de la ración 1 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente:

**d.1 Cálculo de Ración**

Alimento	Cantidad	Valor energético	Proteína	Grasa	Carbohidrato
	g	Kcal.	g	g	g
KIWICHA	30.13	106.0576	3.67586	2.38027	20.00632
MAIZ	18.00	58.68	1.566	1.17	12.816
AJONJOLI	3.00	15.75	0.531	1.491	0.705
MACA	5.00	15.05	0.59	0.08	3.315
PLATANO	6.00	18.12	0.24	0.024	4.758
QUINUA	25.00	84.25	3.1	1.5	16.8
AZUCAR	8.00	30.4	0	0	7.8
Fosfato tricalc	4.61	0	0	0	0
Premix vitamín	0.26	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>328.3076</b>	<b>9.70286</b>	<b>6.64527</b>	<b>66.20032</b>

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 Egres. Tec. Ges. Delwin Naquiche Belarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Alimento	Cantidad	Proteína	Grasa	Carbohidrato
		g	g	g
Producto	45.94	4.46	3.05	30.41
Leche	30.91	1.95	2.38	3.37
Total en gramos	76.85	6.40	5.43	33.78
Energía total kcal.	209.633449	25.62	48.89	135.12
% de la distribución de energía		12.22	23.32	64.46
Requisitos Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM		12-15%	20-25%	60-68%

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado.

**RACION 2:**

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA. TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES CON LECHE EVAPORADA ENTERA, que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 650 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA. TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.	47.01 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.	31.63 g
TOTAL	78.63 g

El resultado de la formulación de la ración 2 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente:

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUKO  
 Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD FUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7537



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**d.1 Cálculo de Ración**

Alimento	Cantidad	Valor energético	Proteína	Grasa	Carbohidrato
	g	Kcal.	g	g	g
KIWICHA	14.35	50.512	1.7507	1.13365	9.5284
CAÑIHUA	12.00	39.24	1.824	0.996	7.56
MAIZ	18.00	58.68	1.566	1.17	12.816
MACA	7.00	21.07	0.826	0.112	4.641
TRIGO	18.00	59.4	1.422	0.216	14.382
SOYA	10.00	36.9	3.37	1.87	3.27
ARROZ	16.00	57.28	1.248	0.112	12.416
Fosfato tricalcico	4.40	0	0	0	0
Premix vitamínico	0.25	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>323.082</b>	<b>12.0067</b>	<b>5.60965</b>	<b>64.6134</b>

Alimento	Cantidad	Proteína	Grasa	Carbohidrato
		g	g	g
Producto	48.13	5.78	2.70	31.10
Leche evaporada	32.38	2.04	2.49	3.53
Total en gramos	80.51	7.82	5.19	34.63
Energía total kcal.	216.510501	31.27	46.74	138.50
% de la distribución de energía		<b>14.44</b>	<b>21.59</b>	<b>63.97</b>
N.º 711-2002-SA/DM		<b>12-15%</b>	<b>20-25%</b>	<b>60-68%</b>

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado.

**5.2 REQUISITOS DEL PROVEEDOR DOCUMENTOS MINIMOS REQUERIDOS**

El proveedor deberá presentar la siguiente documentación

**DOCUMENTOS GENERALES**

- 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.
- Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUCO  
 Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

24

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante.

**DOCUMENTOS ESPECIFICOS PARA MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS**

- c) Copia del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción del bien ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la 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 DS. 007-98-sa “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”. 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 productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, 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 a nombre del tercero, emitido bajo la misma normativa.
- d) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta a nombre del fabricante emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a la línea del producto ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la 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”; D.S. 007-98-SA “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXC1-1969, Rev. 2020). (Documento de presentación facultativa).

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
INACAL  
  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

25

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**DOCUMENTOS ESPECIFICOS PARA LECHE EVAPORADA ENTERA**

- e) Copia del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción del bien ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación el DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas", Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto Leche Evaporada Entera.
- f) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta a nombre del fabricante la con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a cada línea de producción, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la D.S. 038-2014-SA; D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXC1-1969, Rev. 2020). (Documento de presentación facultativa).

**5.3 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS**

ITEM	PRODUCTOS	CANTIDADES	
		Kilogramos	Bolsas/latas
I	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	3939.00	7800 bolsas x 0.505 kg
	MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES	3939.00	7800 bolsas x 0.505 kg
II	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G		31200 Latas

**5.4 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION**

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7627

26



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Municipalidad Distrital de INAMBARI, 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 que se encontrará o se presentará 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 calendarios contados a partir de la suscripción del contrato para la primera entrega, las siguientes entregas se realizarán de acuerdo al cronograma.

**6 CONSIDERACIONES ESPECIFICAS**

**REQUISITOS DE CALIFICACION**

**6.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 170,200.00 (Ciento setenta mil doscientos con 00/100 soles) para el ítem I, 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. Se consideran bienes similares a los siguientes: MEZCLA DE HARINAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES en todas sus presentaciones.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 21,250.00 (Veinti un mil doscientos cincuenta con 00/100 soles) para el ítem I, 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 consideran bienes similares a los siguientes MEZCLA DE HARINAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES en todas sus presentaciones.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 149,800.00 (Ciento cuarenta y nueve mil ochocientos con 00/100 soles) para el ítem II, por la venta de bienes

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUK  
  
Egres. Tcc Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

27

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

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. Se consideran bienes similares a los siguientes: LECHE EVAPORADA ENTERA, en todas sus presentaciones.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 18,700.00 (Dieci ocho mil setecientos con 00/100 soles) para el ítem II, 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 consideran bienes similares a los siguientes LECHE EVAPORADA ENTERA, en todas sus presentaciones.

**6.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

- a) El número máximo de consorciados es de 02 integrantes del consorcio.
- b) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es del 50% de participación de cada integrante del consorcio.

**6.3 OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato	20% de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al memorándum emitido por la Gerencia de Desarrollo social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	
No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	10% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

**6.4 OTRAS CONSIDERACIONES**

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. Cesar Perwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

28



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**6.4.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA**

N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWIHA, MAIZ, AJONJOLÍ, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES		MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWIHA, CANIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES		LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G
		Cantidad Kg	1 bolsa x 0.505 kg c/u / beneficiario/mes	Cantidad Kg	1 bolsas x 0.505 kg c/u / beneficiario / mes	Cantidad 4 latas/beneficiario / mes
Primera entrega Enero – Abril	Cinco (5) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	1969.50	3900			7800
Segunda entrega Mayo - junio	Cinco (5) días calendario del mes de mayo			1969.50	3900	7800
Tercera entrega Julio - Setiembre	Cinco (5) días calendario del mes de julio	1969.50	3900			7800
Cuarta entrega Octubre - Diciembre	Cinco (5) días calendario del mes de octubre			1969.50	3900	7800
<b>TOTAL</b>		<b>3939.00</b>	<b>7800</b>	<b>3939.00</b>	<b>7800</b>	<b>31200</b>

**6.4.3 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL**

Para el control durante la ejecución contractual será potestativo de la entidad realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificará las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción.

- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénicas sanitarias del transporte, de evidenciarse alguna no conformidad se emitirá un informe para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- En cualquier momento de la entrega de los bienes la entidad realizará el control de peso de las unidades, 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.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
  
Egres. Tec. Cesar Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

29

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

- Al momento de la entrega de los bienes la entidad podrá realizar el control de la hermeticidad, peso y características organolépticas aplicando técnicas de muestreo de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 (2013), Nivel de inspección S-3 y LCA-6.5, si debido al resultado se rechaza el proveedor realizar el cambio total en el plazo previsto en su carta de compromiso.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad verificará las condiciones físicas del producto, rechazando todas las unidades que presentes abolladuras, o daños físicos externos. Pudiendo incluso rechazar el lote completo si el daño es general en todo el lote de producto a entregar.

La entidad verificará en cualquier momento las condiciones higiénicas sanitarias de transporte a cargo del traslado del producto, éstas deben de ser exclusivas y deben tener todas las medidas de seguridad previstas

**6.4.4 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

Para la conformidad de la calidad e inocuidad del producto el proveedor presentará los correspondientes resultados de análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de cada lote de producto entregado mediante la emisión de un certificado y/o informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL y cuyos métodos de análisis también se encuentren acreditados ante dicho organismo donde además el costo de dicho servicio será asumido íntegramente por el proveedor.

- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario donde se verificarán los datos de acuerdo a las especificaciones técnicas si se detecta una no conformidad el lote será rechazado.
- De incurrirse en una no conformidad se procederá a realizar la devolución del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes

**6.4.5 SISTEMA DE CONTRATACION**

SUMA ALZADA

**6.4.6 MODALIDAD DE CONTRATACION**

La contratación del suministro de alimentos se realizará bajo la modalidad de ITEMS y se muestra de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM	PRODUCTOS	CANTIDADES
------	-----------	------------

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. Cessa Delwin Naquiche Salarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

30

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

I	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	3939.00	Kg
II	MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.	3939.00	Kg
III	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.	31200	Latas

**6.4.7 SUBCONTRATACION**

De acuerdo a lo indicado en el Artículo 35 de la Ley N° 30225 la entidad ha determinado que se encuentra completamente prohibida la subcontratación de los productos convocados.

**6.4.8 FORMA DE PAGO**


El pago se realizará en forma periódica según cronograma de entrega de los bienes al almacén de la Municipalidad Distrital de INAMBARI y emitida la correspondiente conformidad por el Área Usaria.

**6.5 NORMATIVA ESPECIFICA**

- 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.
- 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

31

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUN  
  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Salarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.

- j) D.L. N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- k) Tablas peruanas de composición de alimentos / Elaborado por María Reyes García; Iván Gómez-Sánchez Prieto; Cecilia Espinoza Barrientos.-- 10ma ed. -- Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2017.
- l) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
  
Egres. Tercera Caza Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA  
CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES  
PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE  
LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE  
INAMBARI  
2025**



Municipalidad Distrital de  
**INAMBARI**  
GESTIÓN 2023 - 2026

De la mano con el Pueblo

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
Egres. Tec. César Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Contenido

1. GENERALIDADES .....	3
1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION.....	3
2. FINALIDAD PUBLICA.....	5
3. ANTECEDENTES .....	5
4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION .....	5
4.1 OBJETIVO GENERAL.....	5
4.2 OBJETIVO ESPECIFICO.....	6
5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR .....	6
5.1 ALCANCE .....	6
5.1.2.1 ITEM 1: PRODUCTO 1 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.....	7
5.1.2.2 ITEM 1: PRODUCTO 2: MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.....	13
5.1.2.3 ITEM 2: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.....	18
5.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION .....	21
5.2 REQUISITOS DEL PROVEEDOR DOCUMENTOS MINIMOS REQUERIDOS .....	24
5.3 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS.....	26
5.4 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION .....	26
6 CONSIDERACIONES ESPECIFICAS .....	27
REQUISITOS DE CALIFICACION .....	27
6.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD.....	27
6.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS.....	28
6.3 OTRAS PENALIDADES APLICABLES.....	28
6.4 OTRAS CONSIDERACIONES.....	28
6.4.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA.....	29
6.5.....	29
6.5.2 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL.....	29
6.5.3 PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES.....	30
6.5.4 SISTEMA DE CONTRATACION.....	30
6.5.5 MODALIDAD DE CONTRATACION.....	30
6.5.6 SUBCONTRATACION.....	31
6.5.7 FORMA DE PAGO .....	31
6.6 NORMATIVA ESPECIFICA.....	31

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKA  
*[Firma]*  
Egres. Tec. César Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

2

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LAS  
RACIONES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

**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° 27470, 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 este colectivo 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 0-6 años y gestantes (primera prioridad), niños de 7-13 años, tercera edad y personas con TBC.

**1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025.

**1.2 DEFINICIONES.**


**a) Programas sociales de alimentación.**

Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 0 a 36 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.

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUYO  
  
Egres. Tpc. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

3



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**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 en 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.

**i) Leche evaporada.**

Se entiende por leche evaporada a los productos obtenidos mediante eliminación parcial

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCHA  
  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2019, mediante adición o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

**2. FINALIDAD PUBLICA**

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de INAMBARI con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa cuya primera prioridad representa a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes, madres 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 discapacitados.

**3. ANTECEDENTES**

Mediante reunión celebrada el 13 de febrero del 2024 a horas 4:30 pm, en el auditorio de Municipalidad Distrital de INAMBARI, con la participación de la responsable de la oficina del Programa Vaso de Leche y las beneficiarias del PVL y representantes del comité de administración del PVL se determinó la elección de productos para la atención para el año 2024 los cuales fueron los siguientes:

- 1.- MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.
- 2.- MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.
- 3.- LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION**

**4.1 OBJETIVO GENERAL**

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

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKA  
Egres. Tec. César Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA CRUZ  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 1527

5

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**4.2 OBJETIVO ESPECIFICO**

- ✓ Mejorar la nutrición de los beneficiarios.
- ✓ 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 DESCRIPCION 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 maíz, quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.

**5.1 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 de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia, Mediante la Ley N° 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° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios Provinciales y distritales.

**5.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS**

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital del INAMBARI es de 650 Beneficiarios.

**5.1.2 PERIODO DE ATENCION**

El periodo de atención estimado de acuerdo al número de beneficiarios y al presupuesto total del Programa Social del Vaso de Leche se atenderá los 12 meses del año.

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
  
Egres. Tec. ~~Edwin~~ Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE  
LOS BIENES.**

**5.1.2.1 ITEM 1: PRODUCTO 1 MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE  
KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA  
FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**a) DESCRIPCION GENERAL**

Es un alimento cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de kiwicha, maíz, ajonjolí, maca, plátano y quinua que son sometidos a un proceso de extrusión y molienda; que luego en el mezclado final se le adiciona azúcar rubia, premix vitamínico y fosfato tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. 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).

Dado que dentro de su composición cuenta con granos de cereales y quenopodiáceas estas deben estar acorde a lo previsto en la RM. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que 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, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Salazar  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23-30, resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico productivo.

**b) ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

**c) REQUISITOS**

**c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable a Cereales, Quenopodiáceas (Característico al Producto)
Olor	A granos cocidos (Característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

**c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS**

**Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional**

COMPOSICION EN 100g DE MEZCLA DE HARINAS	
PROTEINA	Min. 9.70 %
GRASA	Min. 6.65 %
HUMEDAD	Max. 5.00 %
CENIZA	Min. 1.80 %
FIBRA	Max. 2.80 %
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 328.31 Kcal

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. César Darwin Naquiche Batarazo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD FUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Cocidos de reconstitución instantánea**

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Gelatinización	Mayor a 94%
Saponina	Ausente
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa
Aflatoxina	No detectable en 5ppb

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

**c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos	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

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

**d) CARACTERÍSTICAS**

**d2. Ingredientes Principales:**

KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA

**d.3 Insumos:**

- Azúcar rubia.
- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricálcico: Calcio y Fosforo

La verificación de los Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUKO  
  
 Egres. Jec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
 LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

9

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

del producto.

**e) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION**

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se mide un aproximado de 45.94 g de Mezcla de harinas extruidas fortificada con vitaminas y minerales luego se disuelve en agua Tibia, una vez homogenizado el producto se adiciona un aproximado de 30.91 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250ml. Consumidores potenciales: niños de 0-6 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos de la tercera edad.

**f) SOBRE LA RACION**

La ración está establecida de acuerdo a los siguientes datos

Nº de Beneficiarios: 650 Beneficiarios.

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 02 bolsas de 0.505 kilogramos de Mezcla de harinas extruidas a base de kiwicha, linaza, maca, plátano y quinua con leche en polvo azucarada fortificada con vitaminas y minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

**g) ENVASE Y ROTULADO**

**g.1 Envase Primario/Bolsas**

- ✓ El envase interior deberá ser bolsa de polietileno o polipropileno. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto
- ✓ Se entregarán 01 Bolsa con un contenido neto de 0.505 Kg.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

**g.2 Envase Secundario.**

- ✓ El envase exterior deberán ser sacos de polietileno o polipropileno de hasta 50 kg de capacidad.
- ✓ Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

**g.3 Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases**

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

10

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**Primario**

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna 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.0.505 kg.
- Valor Nutricional x 100g. 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 que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques. En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.

**g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.**

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
  
Egres. Tec. César Delwin Naquiche Salazar  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

11

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

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. 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 re envasado posterior.

**h) VIDA UTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 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.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
HAYZUKO  
*[Firma]*  
Egres. Ter. César Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**5.1.2.2 ITEM 1: PRODUCTO 2: MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE  
KIWICHA, CAÑIHUA, MAÍZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ  
ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**i) DESCRIPCION GENERAL**


Es un alimento cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de kiwicha, cañihua, maíz, maca, trigo, soya y arroz que son sometidos a un proceso de extrusión y molienda; que luego en el mezclado final se le adiciona premix vitamínico y fosfato tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. 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).

Dado que dentro de su composición cuenta con granos de cereales y quenopodiáceas estas deben estar acorde a lo previsto en la RM. 451-2006/MINSA en sus artículos 23 al 30.

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que 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, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 23-30, resulta

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
  
Egres. Tec. Cesar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

13

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico productivo.

**j) ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

**k) REQUISITOS**

**c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERÍSTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable a Cereales, Quenopodiáceas (Característico al Producto)
Olor	A granos cocidos (Característico)
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

**c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS**

Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional

COMPOSICION EN 100g DE MEZCLA DE HARINAS	
PROTEINA	Min. 12.01 %
GRASA	Min. 5.61 %
HUMEDAD	Max. 5.00 %
CENIZA	Min. 1.80 %
FIBRA	Max. 2.80 %
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 323.08 Kcal

Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Cocidos de reconstitución instantánea

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Gelatinización	Mayor a 94%
Saponina	Ausente
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa
Aflatoxina	No detectable en 5ppb

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
*[Firma]*  
Egres. Tec. César Germán Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
7527

14

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

**c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo dispuesto en la normativa RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos	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

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA- Norma sanitaria para la fabricación de alimentos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.

**I) CARACTERÍSTICAS**

**d2. Ingredientes Principales:**

KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA, ARROZ.

**d.3 Insumos:**

- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricálcico: Calcio y Fosforo

La verificación de los Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario del producto.

**m) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION**

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se mide un aproximado de 47.01 g de Mezcla de siete harinas extruidas enriquecido con vitaminas y minerales luego se disuelve en agua Tibia, una vez homogenizado el producto se adiciona un aproximado de 31.63 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250ml. Consumidores

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Ter. Cesar Darwin Naquiche Galarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

potenciales: niños de 0-6 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos de la tercera edad.

**n) SOBRE LA RACION**

La ración está establecida de acuerdo a los siguientes datos

Nº de Beneficiarios: 650 Beneficiarios.

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 02 bolsa de 0.505 kilogramos de Mezcla de siete harinas extruidas enriquecido con vitaminas y minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

**o) ENVASE Y ROTULADO**

**g.1 Envase Primario/Bolsas**

- ✓ El envase interior deberá ser bolsa de polietileno o polipropileno. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto
- ✓ Se entregarán 02 Bolsa con un contenido neto de 0.505 Kg.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

**g.2 Envase Secundario.**

- ✓ El envase exterior deberán ser sacos de polietileno o polipropileno de alta densidad de hasta 50 kg de capacidad.
- ✓ Los envases primarios y secundarios deberán ser de primer uso y material resistente y concordante con el registro sanitario.

**g.3 Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases**

**Primario**

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna 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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. César Gerwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

16



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

- 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.0.505 kg.
- Valor Nutricional x 100g. 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 que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques. En la fecha de producción y vencimiento; el mes deberá indicarse en letras para que no induzca a confusión al consumidor.

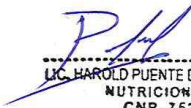
**g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.**

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
  
Egres. Tec. Cesar Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

17

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

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. 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 re envasado posterior.

**p) VIDA ÚTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 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.

**5.1.2.3 ITEM 2: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.**

**6. DESCRIPCIÓN GENERAL**

Se entiende por Leche Evaporada a aquel producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche mediante calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la presente norma técnica peruana e indicados en el cuadro de composición de la leche evaporada, mediante la adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal tratamiento.

**7. ORIGEN DEL PRODUCTO**

El origen de los productos cuando menos debe ser, con un noventa por ciento

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
*[Firma]*  
Egres. Tec. *[Firma]* Edwin Naquiche Batavezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA  
NUTRICIONISTA

18

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

(90%) de insumos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley N° 27470, ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche.

**8. REQUISITOS.**

**REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

Características	Descripción	Referencia
<b>Color</b>	De Blanco a crema.	NTP 202.002:2019
<b>Olor</b>	Agradable, libre de olores extraños	Leche Y Productos
<b>Sabor</b>	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	Lácteos. Leche Evaporada Requisitos
<b>Aspecto</b>	Líquido uniforme	

**REQUISITOS FISICOQUIMICOS**

REQUISITO	UNIDAD	ESPECIFICACION
<b>Grasa de la Leche</b>	g/100g	Mínimo 6.5
<b>Sólidos totales de la Leche</b>	g/100g	Mínimo 23.0
<b>Sólidos no Grasos</b>	g/100g	Mínimo 16.5
<b>Proteínas de la Leche</b>	g/100g	Mínimo 6.0

Fuente DS N° 004-2022 MIDAGRI.

**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 presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color apariencia, pH, en el producto se considerará "No estéril comercialmente"				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales				
(*)La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) - Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.				

Fuente Artículo 15 del DS N° 007-2017-MINAGRI.

**9. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Leche Evaporada Entera	INDICADORES
Proteínas	Min 6.0 (g/100g)
Grasa	Min 6.5 (g/100g)
Carbohidratos	La Diferencia

El producto podrá contener Vitaminas A, C y D

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUKO  
 Egres. Tec. *[Firma]*  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
 LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**10. ENVASE Y ROTULADO**

**Envase:** Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán a este, sabores, colores y olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas. La ración está calculada para una entrega mensual de 04 latas por beneficiario.

**Rotulo:** La leche en tarro deberá de contener la siguiente información mínima en la etiqueta:

- ✓ Nombre del producto
- ✓ Prohibida su Venta – Distribución Gratuita.
- ✓ Declaración de Ingredientes y aditivos (indicando codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas)
- ✓ Nombre y dirección del Fabricante
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Condiciones de Conservación.
- ✓ Datos del Producto, vencimiento
- ✓ Código o Clave del Lote
- ✓ Información Nutricional por 100g de producto
- ✓ Peso neto

**11. VIDA ÚTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener un periodo de vida útil no menor a 9 meses desde su fecha de producción y no menor a 06 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los alimentos del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

**12. CONDICIONES DE ENTREGA**

La presentación del Producto será en bandeja de cartón corrugado o cajas de cartón corrugado de 48 o 24 unidades, estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de abolladuras y/o daños de latas, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
  
Egres. Tec. Casa de la Nutrición Balazozo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

20



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**5.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION**

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

**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
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

**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	68	60	35.19	31.05
total	100	100		

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUCO  
  
 Egres. Ing. Josa Delwin Naquiche Calarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
 LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**5.1.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACION**

**RACION 1:**

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES Y MINERALES CON LECHE EVAPORADA ENTERA, que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 650 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	45.94 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.	30.91 g
<b>TOTAL</b>	<b>76.85 g</b>

El resultado de la formulación de la ración 1 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM es la siguiente:

**d.1 Cálculo de Ración**

Alimento	Cantidad	Valor energético	Proteína	Grasa	Carbohidrato
	g	Kcal.	g	g	g
KIWICHA	30.13	106.0576	3.67586	2.38027	20.00632
MAIZ	18.00	58.68	1.566	1.17	12.816
AJONJOLI	3.00	15.75	0.531	1.491	0.705
MACA	5.00	15.05	0.59	0.08	3.315
PLATANO	6.00	18.12	0.24	0.024	4.758
QUINUA	25.00	84.25	3.1	1.5	16.8
AZUCAR	8.00	30.4	0	0	7.8
Fosfato tricalc	4.61	0	0	0	0
Premix vitamin	0.26	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>328.3076</b>	<b>9.70286</b>	<b>6.64527</b>	<b>66.20032</b>

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUCO  
 Egres. Lic. Cesar Delwin Naquiche Galarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUELTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Alimento	Cantidad	Proteína	Grasa	Carbohidrato
		g	g	g
Producto	45.94	4.46	3.05	30.41
Leche	30.91	1.95	2.38	3.37
Total en gramos	76.85	6.40	5.43	33.78
Energía total kcal.	209.633449	25.62	48.89	135.12
% de la distribución de energía		12.22	23.32	64.46
Requisitos Resolución Ministerial N.º 711-2002-SADM		12-15%	20-25%	60-68%

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado.

**RACION 2:**

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SADM, la misma que está compuesta por MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA. TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES CON LECHE EVAPORADA ENTERA, que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 650 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA. TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.	47.01 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.	31.63 g
TOTAL	78.63 g

El resultado de la formulación de la ración 2 en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SADM es la siguiente:

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 NAZUÑO  
 Egres. Tec. César Benito Naquiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**d.1 Cálculo de Ración**

Alimento	Cantidad	Valor energético	Proteína	Grasa	Carbohidrato
	g	Kcal.	g	g	g
KIWICHA	14.35	50.512	1.7507	1.13365	9.5284
CAÑIHUA	12.00	39.24	1.824	0.996	7.56
MAIZ	18.00	58.68	1.566	1.17	12.816
MACA	7.00	21.07	0.826	0.112	4.641
TRIGO	18.00	59.4	1.422	0.216	14.382
SOYA	10.00	36.9	3.37	1.87	3.27
ARROZ	16.00	57.28	1.248	0.112	12.416
Fosfato tricalc	4.40	0	0	0	0
Premix vitamin	0.25	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>323.082</b>	<b>12.0067</b>	<b>5.60965</b>	<b>64.6134</b>

Alimento	Cantidad	Proteína	Grasa	Carbohidrato
		g	g	g
Producto	48.13	5.78	2.70	31.10
Leche evaporada	32.38	2.04	2.49	3.53
<b>Total en gramos</b>	<b>80.51</b>	<b>7.82</b>	<b>5.19</b>	<b>34.63</b>
<b>Energía total kcal.</b>	<b>216.510501</b>	<b>31.27</b>	<b>46.74</b>	<b>138.50</b>
<b>% de la distribución de energía</b>		<b>14.44</b>	<b>21.59</b>	<b>63.97</b>
<b>N.º 711-2002-SA/DM</b>		<b>12-15%</b>	<b>20-25%</b>	<b>60-68%</b>

Cuadro elaborado de acuerdo a la Tabla Peruana de Composición de Alimentos 2017 elaborado por el CENAN, valores calculados en función a 100g de Producto terminado.

**5.2 REQUISITOS DEL PROVEEDOR DOCUMENTOS MINIMOS REQUERIDOS**

El proveedor deberá presentar la siguiente documentación

**DOCUMENTOS GENERALES**

- 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.
- Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 MAZUCO  
 Egres. Tec. César Benito Naquiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante.

**DOCUMENTOS ESPECIFICOS PARA MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS**

- c) Copia del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción del bien ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la 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 DS. 007-98-SA “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”. 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 productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, 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 a nombre del tercero, emitido bajo la misma normativa.
- d) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta a nombre del fabricante emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a la línea del producto ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la 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”; D.S. 007-98-SA “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXC1-1969, Rev. 2020). (Documento de presentación facultativa).

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
  
Egres. Tec. Cesar Zambrano Quiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

25

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**DOCUMENTOS ESPECIFICOS PARA LECHE EVAPORADA ENTERA**

- e) Copia del Certificado Técnico Productivo a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. correspondiente a la línea de producción del bien ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación el DS. 007-98-sa "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas", Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto Leche Evaporada Entera.
- f) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta a nombre del fabricante la con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a cada línea de producción, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la D.S. 038-2014-SA; D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXC1-1969, Rev. 2020). (Documento de presentación facultativa).

**5.3 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS**

ÍTEM	PRODUCTOS	CANTIDADES	
		Kilogramos	Bolsas/latas
I	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.	3939.00	7800 bolsas x 0.505 kg
	MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MAIZ, MACA. TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES	3939.00	7800 bolsas x 0.505 kg
II	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G		31200 Latas

**5.4 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION**

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
Egres. Tec. Cesar Zenith Inguiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

26

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

Municipalidad Distrital de INAMBARI, 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 que se encontrará o se presentará 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 calendarios contados a partir de la suscripción del contrato para la primera entrega, las siguientes entregas se realizarán de acuerdo al cronograma.

**6 CONSIDERACIONES ESPECIFICAS**

**REQUISITOS DE CALIFICACION**

**6.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 170,200.00 (Ciento setenta mil doscientos con 00/100 soles) para el ítem I, 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. Se consideran bienes similares a los siguientes: MEZCLA DE HARINAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES en todas sus presentaciones.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 21,250.00 (Veinti un mil doscientos cincuenta con 00/100 soles) para el ítem I, 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 consideran bienes similares a los siguientes MEZCLA DE HARINAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES en todas sus presentaciones.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 149,800.00 (Ciento cuarenta y nueve mil ochocientos con 00/100 soles) para el ítem II, por la venta de bienes

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. *[Firma]*  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

27



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

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. Se consideran bienes similares a los siguientes: LECHE EVAPORADA ENTERA, en todas sus presentaciones.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 18,700.00 (Dieci ocho mil setecientos con 00/100 soles) para el ítem II, 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 consideran bienes similares a los siguientes LECHE EVAPORADA ENTERA, en todas sus presentaciones.

**6.2 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

- a) El número máximo de consorciados es de 02 integrantes del consorcio.
- b) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es del 50% de participación de cada integrante del consorcio.

**6.3 OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario del bien durante la ejecución del contrato	20% de una UIT, por cada ocurrencia	De acuerdo al memorándum emitido por la Gerencia de Desarrollo social al Área Logística para la aplicación de la correspondiente penalidad
No mantener vigente la Resolución Directoral de Validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante especificando cada uno los productos que involucra cada línea de producción.	20% de una UIT, por cada ocurrencia	
No mantener vigente el certificado de saneamiento ambiental el cual es emitido por empresas autorizadas por la DIGESA, DIRESA, DISA	10% de una UIT, por cada ocurrencia	
No remitir el certificado de calidad y/o informe de ensayo de cada lote entregado	10% de una UIT, por cada ocurrencia	

**6.4 OTRAS CONSIDERACIONES**

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUCO  
  
Egres. Tec. Cesar Edwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

**6.4.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA**

N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLI, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.		MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CANIHUA, MAIZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES		LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 G.
		Cantidad Kg	1 bolsa x 0.505 kg c/u / beneficiario/mes	Cantidad Kg	1 bolsas x 0.505 kg c/u / beneficiario / mes	Cantidad 4 latas/beneficiario / mes
Primera entrega Enero – Abril	Cinco (5) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	1969.50	3900			7800
Segunda entrega Mayo - junio	Cinco (5) días calendario del mes de mayo			1969.50	3900	7800
Tercera entrega Julio - Setiembre	Cinco (5) días calendario del mes de julio	1969.50	3900			7800
Cuarta entrega Octubre - Diciembre	Cinco (5) días calendario del mes de octubre			1969.50	3900	7800
<b>TOTAL</b>		<b>3939.00</b>	<b>7800</b>	<b>3939.00</b>	<b>7800</b>	<b>31200</b>

**6.4.3 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL**

Para el control durante la ejecución contractual será potestativo de la entidad realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificará las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción.

- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénicas sanitarias del transporte, de evidenciarse alguna no conformidad se emitirá un informe para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- En cualquier momento de la entrega de los bienes la entidad realizará el control de peso de las unidades, 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.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
 Egres. Tec. César Delwin Naquiche Balarezo  
 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 7527

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACIÓN DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE-2025

- complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- j) D.L. N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
  - k) Tablas peruanas de composición de alimentos / Elaborado por María Reyes García; Iván Gómez-Sánchez Prieto; Cecilia Espinoza Barrientos.-- 10ma ed. -- Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2017.
  - l) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUZO

*[Firma]*  
Ing. Edgar Delwin Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*[Firma]*  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





## ACTA DE REUNION DE ELECCION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2025.

SIENDO LAS 09:10 HORAS DEL DIA 07 DE FEBRERO DEL 2025, REUNIDOS EN EL AUDITORIO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI, A CONVOCATORIA DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA VASO DE LECHE, Y CON LA PARTICIPACION DE LAS PRESIDENTAS Y REPRESENTANTES DE LOS COMITES DEL VASO DE LECHE DEL DISTRITO DE INAMBARI, CON LA FINALIDAD DE DESARROLLAR LA SIGUIENTE AGENDA:

### 1. ELECCION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2025.

SE INICIA LA REUNION CON EL SALUDO POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VASO DE LECHE, POR PARTE DEL ALCALDE ABOG. JUAN JESUS TOVAR FANOLA - ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI, QUIEN RECALCA QUE DEBETOS SEGUIR TRABAJANDO POR EL BIENESTAR, LA SALUD Y LA BUENA ALIMENTACION DE NUESTROS NIÑOS Y NIÑAS DEL DISTRITO INAMBARI; ASI MISMO, INDICA QUE SE TRABAJARÁ DE MANERA MAS ARTICULADA PARA MEJORAR LA GESTION DEL PROGRAMA VASO DE LECHE.

A CONTINUACION CON LA PARTICIPACION DEL PERSONAL EXPERTO EN TEMAS ALIMENTARIOS Y DE VALORES ALIMENTICIOS Y NUTRICIONALES, PROCEDE A DAR A CONOCER LOS VALORES NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS QUE SE PUEDEN CONSIDERAR PARA LOS PRODUCTOS DEL VASO DE LECHE, VALORES MÍNIMOS DE ACUERDO A LA NORMATIVA VIBENTE Y LA GUÍA DE FORMULACION DE LA RACION; ANTE DICHA DISERTACION SE LOGRA OBTENER PRODUCTOS COMO ALTERNATIVOS PARA EL PRESENTE AÑO 2025 LOS CUALES SON LOS SIGUIENTES:

1. MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE MACA, AVENA, SOYA, KIWICHA Y PLATANO AZUCARADO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.

2. MEZCLA DE HARINAS DE QUINUA, KIWICHA, CEBADA, ARROZ, SOYA, AJONJOLÍ Y MACA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

3. MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, SOYA, TRIGO, AVENA, AJONJOLÍ, CAÑIHUA, CEBADA CON LECHE EN POLVO FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.

4. MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAIZ, AJONJOLÍ, MACA, PLATANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

5. MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, CEBADA, MAIZ, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES.

ANTE LA PRESENTACION DE LA LISTA DE ESTOS PRODUCTOS, Y DE ACUERDO



200

A SUS VALORES NUTRICIONALES LAS MADRES- PRESIDENTAS DE LOS COMITÉS ELIGEN EN SU MAYORÍA, Y UNÁNIME POR EL PRODUCTO 4: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS (DE KIWICHA, SOYA, TRIGO, AVENA) A BASE DE KIWICHA, MAÍZ, AJONJOLÍ, MACA, PLÁTANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

CONCLUIDA ESTA ELECCIÓN, LAS MADRES- PRESIDENTAS DE LOS COMITÉS MANIFIESTAN LA ACEPTACIÓN Y SATISFACCIÓN CON RESPECTO AL PRODUCTO ENTREGADO EN EL SEGUNDO SEMESTRE 2024 EL CUAL ERA:

\* MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CANIHUA, MAÍZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES, ANTE ELLO PROCEDIÓ A RATIFICAR ESTE PRODUCTO COMO 2da OPCIÓN. DE ESTA MANERA LOS PRODUCTOS ELEGIDOS PARA EL PRESENTE AÑO 2025 QUEDA DE ACUERDO AL SIGUIENTE DETALLE:

- PRODUCTO N° 1: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS A BASE DE KIWICHA, MAÍZ, AJONJOLÍ, MACA, PLÁTANO Y QUINUA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.
- PRODUCTO N° 2: MEZCLA DE SIETE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CANIHUA, MAÍZ, MACA, TRIGO, SOYA Y ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.

ASÍ MISMO CONSIDERAR EL PRODUCTO: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 170 GRS. APROX.

SIN OTROS PUNTOS POR TRATAR, FINALIZA LA REUNIÓN SIENDO LAS 12:30 HORAS, Y PASAN LOS PRESENTES A FIRMAR DANDO FE DE LO ACORDADO.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INAMBARI  
MAZUKO  
Egres. Tec. César Delvín Naquiche Balarezo  
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

Nayel Quispe Tapara  
71205876  
Barrio Lindo

Alicia Vargas Gomez  
4595984  
Santa Rosa

Martha Alejandrina Guizado Cusi

Jesmarly Morales Duran  
48749620

Ruth E. Cacho Gudiño  
45941224  
Santa Rita Baja

Union Progreso

#### Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos al siguiente:



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 170,200.00 (Ciento setenta mil doscientos con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 21,250.00 (Veintiún mil doscientos cincuenta 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ITEM 1: Productos alimenticios que correspondan a la línea de producción de alimentos cocidos de reconstitución instantánea a base de cereales, leguminosas y otros puros o combinados, azucarados o no, lacteados o no, fortificados o no, TALES COMO HARINAS</li> </ul> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 149,800.00 (Ciento cuarenta y nueve mil ochocientos con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 18,700.00 (Dieci ocho mil setecientos 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ITEM 2: leches evaporadas en todas sus presentaciones</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>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.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las</p>

<sup>11</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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

	<p>obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></p> </div>
--	--

**Importante**

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal i) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

**ITEM 1 – HARINAS EXTRUIDAS**

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p><b>70 puntos</b></p>

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN																	
<b>B.</b>	<b>VALORES NUTRICIONALES</b>																
<b>10 PUNTOS</b>	<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>																
	<p><b><u>HARINAS EXTRUIDAS 1</u></b></p> <p><b>Proteína (en 100g)</b></p> <table> <tr> <td>Mayor a 9.70%</td> <td>2.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>Menor o Igual a 9.70%</td> <td>00 puntos</td> </tr> </table> <p><b>Energía (en 100 g)</b></p> <table> <tr> <td>Mayor a 328.31 Kcal</td> <td>2.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>Menor o Igual a 328.31 Kcal</td> <td>00 puntos</td> </tr> </table> <p><b><u>HARINAS EXTRUIDAS 2</u></b></p> <p><b>Proteína (en 100g)</b></p> <table> <tr> <td>Mayor a 11.98%</td> <td>2.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>Menor o Igual a 11.98%</td> <td>00 puntos</td> </tr> </table> <p><b>Energía (en 100 g)</b></p> <table> <tr> <td>Mayor a 322.31 Kcal</td> <td>2.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>Menor o Igual a 322.31 Kcal</td> <td>00 puntos</td> </tr> </table>	Mayor a 9.70%	2.5 puntos	Menor o Igual a 9.70%	00 puntos	Mayor a 328.31 Kcal	2.5 puntos	Menor o Igual a 328.31 Kcal	00 puntos	Mayor a 11.98%	2.5 puntos	Menor o Igual a 11.98%	00 puntos	Mayor a 322.31 Kcal	2.5 puntos	Menor o Igual a 322.31 Kcal	00 puntos
Mayor a 9.70%	2.5 puntos																
Menor o Igual a 9.70%	00 puntos																
Mayor a 328.31 Kcal	2.5 puntos																
Menor o Igual a 328.31 Kcal	00 puntos																
Mayor a 11.98%	2.5 puntos																
Menor o Igual a 11.98%	00 puntos																
Mayor a 322.31 Kcal	2.5 puntos																
Menor o Igual a 322.31 Kcal	00 puntos																
<b>C.</b>	<b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>																

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN		
10 PUNTOS	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta a nombre del fabricante emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL, correspondiente a la línea del producto ofertado, con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la 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”; D.S. 007-98-SA “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXC1-1969, Rev. 2020)</p>	<p><b><u>HARINAS EXTRUIDAS 1</u></b> De 94% a 100.00%. 05 puntos De 90% a 93.9%. 2.5 puntos Menos de 90%. 00 puntos</p> <p><b><u>HARINAS EXTRUIDAS 2</u></b> De 94% a 100.00%. 05 puntos De 90% a 93.9%. 2.5 puntos Menos de 90%. 00 puntos</p>
D.	<b>PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
08 PUNTOS	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales). Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p><b><u>HARINAS EXTRUIDAS 1</u></b> De 94.00% a 100.00%: 04 Puntos De 90.00% hasta 93.99%: 02 Puntos Menor de 90% 00 puntos</p> <p><b><u>HARINAS EXTRUIDAS 2</u></b> De 94.00% a 100.00%: 04 Puntos De 90.00% hasta 93.99%: 02 Puntos Menor de 90% 00 puntos</p>
E.	<b>PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
02 PUNTOS	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.  El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>12</sup></p>	<p><b><u>HARINAS EXTRUIDAS 1</u></b> De 98.00% a 100% de aceptabilidad <b>01 puntos</b> De 94.00 a 97.99% de aceptabilidad <b>00 punto</b></p> <p><b><u>HARINAS EXTRUIDAS 2</u></b> De 98.00% a 100% de aceptabilidad <b>01 puntos</b> De 94.00 a 97.99% de aceptabilidad <b>00 punto</b></p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>		<b>100 puntos<sup>13</sup></b>

**ITEM 2 – LECHE EVAPORADA DE 170G**

<sup>12</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>13</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p><b>70 puntos</b></p>

**Puntaje: Hasta 50 puntos**

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN							
<b>B.</b>	<b>VALORES NUTRICIONALES</b>						
<b>10 PUNTOS</b>	<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p> <p><b><u>LECHE EVAPORADA</u></b></p> <p><b>Proteína en 100g de producto</b></p> <table> <tr> <td>Mayor a 6g</td><td>10 puntos</td></tr> <tr> <td>Menor o igual a 6g</td><td>05 puntos</td></tr> </table>	Mayor a 6g	10 puntos	Menor o igual a 6g	05 puntos		
Mayor a 6g	10 puntos						
Menor o igual a 6g	05 puntos						
<b>C.</b>	<b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>						
<b>10 PUNTOS</b>	<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta a nombre del fabricante la con una vigencia de 12 meses desde la emisión del certificado a la fecha de presentación de ofertas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a cada línea de producción, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo la D.S. 038-2014-SA; D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"; Código de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXC1-1969, Rev. 2020).</p> <p><b><u>LECHE EVAPORADA</u></b></p> <table> <tr> <td>De 94% a 100.00%.</td><td>10 puntos</td></tr> <tr> <td>De 90% a 93.9%.</td><td>05 puntos</td></tr> <tr> <td>Menos de 90%.</td><td>00 puntos</td></tr> </table>	De 94% a 100.00%.	10 puntos	De 90% a 93.9%.	05 puntos	Menos de 90%.	00 puntos
De 94% a 100.00%.	10 puntos						
De 90% a 93.9%.	05 puntos						
Menos de 90%.	00 puntos						
<b>D.</b>	<b>PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>						

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN		
10 PUNTOS	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales). Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p><b><u>LECHE EVAPORADA</u></b> De 94.00% a 100.00%: 08 Puntos De 90.01% hasta 93.99%: 04 Puntos Menos de 90%</p>
E.	<b>PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>	
02 PUNTOS	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>14</sup></p>	<p><b><u>LECHE EVAPORADA</u></b> De 98.00% a 100% de Aceptabilidad <b>02 puntos</b> De 94.00 a 97.99% de Aceptabilidad <b>01 punto</b></p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>		<b>100 puntos<sup>15</sup></b>

#### Importante

*Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.*

<sup>14</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>15</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

*Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.*

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>16</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

<sup>16</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

#### **Importante para la Entidad**

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>17</sup>**

*“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

<sup>17</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



#### Importante

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:*

- *“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

*“De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

#### Importante

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.*

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### Importante para la Entidad

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

*LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**

**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante**

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>18</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

<sup>18</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



## **ANEXOS**

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>19</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

**Importante**

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

*Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:*

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>22</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>23</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

### Autorización de notificación por correo electrónico:

<sup>21</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento . Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>22</sup> Ibídem.

<sup>23</sup> Ibídem.

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>24</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>24</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**ANEXO Nº 2**

**DECLARACIÓN JURADA  
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2025-CS-MDI/T-1**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.*

### ANEXO Nº 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2025-CS-MDI/T-1**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

#### **Importante**

*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*

## ANEXO Nº 4

### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará hasta un día hábil antes de la presentación de ofertas electrónicas, a partir de las 10:00 am, en el Auditorio de la Municipalidad Distrital de Inambari.

#### Importante

*La prueba se realiza durante el periodo comprendido desde la integración de las Bases y hasta un día antes de la presentación de ofertas.*

- b) Los participantes deberán solicitar mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, indicando la Certificadora contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba.

El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios de la provincia y/o distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.

- c) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- d) Considerando que los degustantes serán en su mayoría menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes. El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- e) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (representante de la certificadora, representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta invalidará la prueba.
- f) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes al momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, se deberá establecer que la realización de la prueba de aceptabilidad, sea efectuada en una misma fecha, hora y lugar, y con el mismo universo de beneficiarios seleccionados conforme al procedimiento descrito anteriormente; de tal modo que no exista ninguna posibilidad de que el referido universo de beneficiarios conozca previamente a qué proveedor corresponde la muestra del producto objeto de evaluación.

## ANEXO Nº 5

### PROMESA DE CONSORCIO (Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 01-2025-CS-MDI/T-1**  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
  2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>25</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>26</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>27</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>26</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>27</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



.....  
**Consortiado 1**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

.....  
**Consortiado 2**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

**Importante**

*De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:  
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*

**Importante para la Entidad**

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 7**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>28</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>29</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

<sup>28</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>29</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1**  
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>30</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>31</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>32</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>33</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>34</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>35</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>30</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>31</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>32</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

<sup>33</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>34</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>35</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>30</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>31</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>32</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>33</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>34</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>35</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda

## ANEXO N° 9

### DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

#### Importante

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*

## ANEXO N° 10

### SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**  
**Representante legal o común, según corresponda**

#### Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*



**ANEXO N° 11**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA  
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE  
COMUNICACIÓN**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-CS-MDI/T-1**  
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según  
corresponda**

**Importante**

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.*