

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE BIENES- PROGRAMA VASO DE LECHE

## 1. ÁREA QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO

Encargada del Programa Vaso de Leche de la MDSL

## 2. OBJETO DE LA CONTRATACION

### Objetivo general:

- Mejorar la situación alimentaria nutricional de la población menos favorecida del Distrito de San Luis en la Provincia de San Pablo mediante la asistencia alimentaria y desarrollo de capacidades para la mejora de su calidad de vida.

### Objetivos específicos

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

## 3. FINALIDAD PÚBLICA

Llevar apoyo social a través de una ración nutricional diaria a poblaciones de características vulnerables que se constituyen como los beneficiarios de dicho programa; mejorando el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población, por su precaria situación económica, y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población.

El presente procedimiento es contar con la adquisición del bien alimenticio: "SUMINISTRO DE HOJUELAS DE QUINUA, KIWICHA, HARINA DE MACA, AVENA EN HOJUELAS, HARINA DE SOYA Y AJONJOLI ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES, Y LECHE ENTERA EVAPORADA 410 G; TODAS ELLAS PRE SELECCIONADAS QUE GARANTIZAN SU CONSUMO PARA ATENDER AL PROGRAMA VASO DE LECHE DEL DISTRITO DE SAN LUIS" para atender a 128 beneficiarios el programa vaso de leche de la Municipalidad distrital de San Luis: Para el año fiscal 2026.

### ANTECEDENTES

- El comité de Administración reconocido por la Municipalidad Distrital de San Luis, es el responsable de la selección de los insumos alimenticios y las representantes de las Organizaciones de base, alcanzaron sus propuestas de insumos, previa consulta a las beneficiarias.
- Personal de salud que integra el Comité de Administración, como representante del Ministerio de Salud, realizó la formulación de la ración alimenticia del PVL utilizando los insumos propuestos por la Organización Social de Base. Dicha ración, según la Resolución Ministerial N° 711-2002- SA/DM, debe aportar como mínimo 207 kcal y cubrir el 100% de los requerimientos de hierro, vitamina A y C, y el 60% de los micronutrientes restantes.

## 4. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	OTROS
1	HOJUELAS DE QUINUA, KIWICHA, HARINA DE MACA, AVENA EN HOJUELAS, HARINA DE SOYA Y AJONJOLI ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES	3193.5676	kilogramos	
2	LECHE ENTERA EVAPORADA 410 G	3,072	Unidad	



#### 4.1 Características y condiciones

La Municipalidad Distrital de San Luis a través del Programa Vaso de Leche brinda apoyo social a través de una ración nutricional diaria consistente en 64.94 g Hojuelas de Quinoa, Kiwicha, Harina De Maca, Avena en Hojuelas, Harina de Soya y Ajonjolí Enriquecidas Con Vitaminas Y Minerales y 27.33 g de Leche evaporada entera de 410 g.

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

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	9.000	1.197	4.788	0.360	3.240	5.544	22.176
A 59	Quinoa, hojuelas de	9.000	1.251	5.004	0.666	5.994	5.679	22.716
A 99	Kiwicha, precocida, hojuelas de	10.000	1.340	5.360	0.810	7.290	6.800	27.200
D 39	Semilla de ajonjolí	2.50	0.443	1.770	1.243	11.183	0.293	1.170
T 75	Frejol soya, harina integral tostada	1.500	0.608	2.430	0.351	3.159	0.359	1.434
U 47	Maca, harina de	15.00	1.305	5.220	0.615	5.535	10.545	42.180
*	Leche Evaporada Entera (D.S.N° 004-2022-MIDAGRI)	26.797	1.608	6.431	1.742	15.676	2.465	9.861
	Fosfato Tricálcico	2.120						
	Mix Vitaminico	0.120						

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	CANTIDAD (g)	PROTEÍNAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)	Gramos	(Kcal)
TOTAL	76.04	7.75	31.003	5.786	52.077	31.684	126.737
ENERGÍA TOTAL (Kcal)	209.82		31.003		52.077		126.737
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA			14.78%		24.82%		60.40%
REQUISITOS RESOL. MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			12-15%		20-25%		60-68%

REQUISITOS SEGÚN RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM			
Tamaño de Ración	PROTEÍNAS (g)	GRASAS (g)	CARBOH. (g)
	De 6.21 a 7.76	De 4.6 a 5.75	De 31.05 a 35.19
76.04	7.751	5.786	31.684

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

Fuente: Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 2017  
 Tabla de alimentos industrializados. (Documento de trabajo)  
 • Decreto Supremo 004-2022-MINAGRI

#### 4.2 Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales por ración/día.

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

Vitaminas	APORTE TOTAL	
	HOJUELAS DE QUINUA, KIWICHA, HARINA DE MACA, AVENA EN HOJUELAS, HARINA DE SOYA Y AJONJOLI ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES (64.94 g)	Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
Vitamina A - µg de retinol <sup>10</sup>	Min. 425	Min. 425
Vitamina C – mg	Min. 41.5	Min. 41.5



Tiamina B <sub>1</sub> - mg	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina - mg	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B <sub>6</sub> - mg	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B <sub>12</sub> - µg	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina - mg	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	Min. 41.25	Min. 41.25

Minerales	APORTE TOTAL (64.94 g)		Base legal referente: R.M. N° 711-2002-SA/DM
	Hierro - mg	Min. 10.00	
Yodo - ug	Min. 42.00	Min. 42.00	
Calcio - mg	Min. 465.0	Min. 465.0	
Fósforo - mg <b>HOJUELAS DE QUINUA, KIWICHA, HARINA DE MACA, AVENA EN HOJUELAS, HARINA DE SOYA Y AJONJOLI ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES</b>	Min. 390.00	Min. 390.00	
Zinc - mg	Min. 6.00	Min. 6.00	

#### 4.3 Forma y condiciones de preparación

- ✓ Llenar una olla con agua y ponerla a fuego. Agrega 1 taza (250 ml) de agua por porción a preparar
- ✓ Colocar las hojuelas en el agua aun fría o tibia, pero no caliente porque podrían formarse grumos insolubles.
- ✓ Revolver con frecuencia la disolución y dejar hervir entre 8 y 10 minutos, hasta obtener la textura y consistencia deseada, mientras más tiempo se cocine, más espesa y suave será, las hojuelas empezarán a absorber el agua y se espesará.
- ✓ Una vez que esté lista la disolución, cubrir la olla con una tapa y dejarla reposar (fuera del fuego) durante 2 minutos, esto permitirá que las hojuelas absorban más humedad.
- ✓ Una vez que se encuentre a una temperatura adecuada, agregar la ración de leche.

La ración se entregará no preparada a los beneficiarios.

EN CASO DE REALIZARSE PRUEBA DE ACEPTABILIDAD: La preparación del cereal y la leche queda a criterio del laboratorio y se entregarán por separado a los beneficiarios.

### 5. BIEN I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 G.

#### 5.1 DEFINICIÓN:

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

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

INGREDIENTES: Leche cruda, leche al 30% de sólidos, grasa anhidra de leche, regulador de acidez; hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), emulsificante: Lecitina de soya (SIN 322(i)), estabilizadores: citrato trisódico (SIN 331(iii)) y carragenina (SIN 407), vitaminas A, C y D.

#### 5.2 FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO:

La finalidad pública de la presente adquisición es adquirir alimentos para el PVL, en las mejores condiciones de calidad, sabor y de economía que coadyuven a disminuir la desnutrición en nuestro distrito y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

#### 5.3 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



#### 5.4 REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:

CARACTERÍSTICAS	REQUERIDO
Sabor	Característico a la leche evaporada
Color	Blanco crema
Olor	Característico a la leche evaporada
Aspecto	Líquido uniforme sin grumos

#### 5.5 REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Grasa (g/100g de producto)	Mínimo 6.50
Sólidos Totales (g / 100g de producto)	Mínimo 23.00
Sólidos no Grasos (g / 100 g de producto)	Mínimo 16.50
Proteína (g / 100 g de producto)	Mínimo 6.00
Energía (Kcal,)	Mínimo 119.30
Peso Neto (g)	410 g

#### 5.6 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITO	n	m	c
Microorganismos mesófilos aerobio (ufc/mL)	5	100	0

Incubación durante 7 días a 35-37 °C

Fuente: Método de Ensayo: ISO 4833:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30 °C  
AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products.

DONDE:

n: Número de unidades de muestreo a analizar.

c: Máxima cantidad de unidades de muestreo en las que se puede obtener un resultado en el rango de calidad marginalmente aceptable

m: Delimita una calidad satisfactoria ( $\leq m$ ) de una marginalmente aceptable ( $> m$  y  $\leq M$ ).

M: Recuentos superiores a este valor son inaceptables y si al menos en una unidad se obtiene un resultado superior a M el lote es rechazado.

#### 5.7 PRESENTACIÓN:

##### a. ENVASES:

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

Su presentación es en envases de 410 g y deberá llevar impreso en alto relieve la denominación:

PROGRAMA SOCIAL.

##### b. EMBALAJE

Cajas de cartón corrugado de 48 unidades.

##### c. ROTULADO

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 202.038.2019 – para “Alimentos Envasado, Etiquetado de alimentos preenvasados (Octava edición)” y la NTO 202.085.2015 “Leche y Productos Lácteos” Definiciones y Clasificación (Cuarta edición)

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto (Indicando su codificación Internacional).
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o clave de lote
- Valor nutricional por 100 gramos de producto



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

Así mismo, llevará impreso el siguiente texto:

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

**5.8 TIEMPO DE VIDA ÚTIL:**

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil de producto será como mínimo seis (6) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar en refrigeración.

**5.9 NORMATIVA ESPECÍFICA**

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
  - LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
  - LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
  - Ley N° 31554. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control.
  - LEY 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.
  - DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
  - DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por DS N° 007-98-SA.
  - RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"
- 6. BIEN II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA CON MACA, SOYA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**6.1 DESCRIPCIÓN:**

Es el producto final precocido obtenido de granos de cereales y quenopodiáceas, entre otras, previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, y que en conjunto o por separado han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos, con adición final de fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

El producto final para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA).

**6.2 COMPOSICIÓN:**

A continuación, se detalla la distribución porcentual de los ingredientes del producto:

COMPONENTE	Cantidad	
	(g)	(%)
Avena en hojuelas	9.00	13.86
Quinua en hojuelas	28.33	43.62
Kiwicha en hojuelas	10.37	15.98
Soya integral en harina	1.00	1.54
Maca en harina	14.00	21.56



Fosfato tricálcico	2.12	3.26
Mix Vitamínico	0.12	0.18
TOTAL	42.95	100.00 %

## 6.2 REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

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

## 6.3 FÍSICO-QUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 g de producto)	Mínimo 12.55
Grasa (g / 100 g de producto)	Mínimo 6.32
Carbohidratos (g / 100 g de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (Kcal / 100 g de producto)	Mínimo 356.87 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50
Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20
Saponina	Ausente

## 6.4 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml.	
					m	M
Aerobios mesófilos viables (UFC/ml)	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes (NMP/g)	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus (UFC/g)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos (UFC/g)	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras (UFC/g)	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella /25 g	10	2	5	0	0	---

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

**DONDE:**

*n:* Número de unidades de muestreo a analizar.

*c:* Máxima cantidad de unidades de muestreo en las que se puede obtener un resultado en el rango de calidad marginalmente aceptable

*m:* Delimita una calidad satisfactoria ( $\leq m$ ) de una marginalmente aceptable ( $> m$  y  $\leq M$ ).

*M:* Recuentos superiores a este valor son inaceptables y si al menos en una unidad se obtiene un resultado superior a M el lote es rechazado.

## 6.5 REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

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

	HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA CON MACA, SOYA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y
--	--



Vitaminas	MINERALES	
	En 64.94 g	En 100 g
Vitamina A - $\mu\text{g}$ de retinol11	Mín. 425	Mín. 654.45
Vitamina C - mg	Mín. 41.5	Mín. 63.91
Tiamina (Vitamina. B1) - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.69
Riboflavina - mg	Mín. 0.49	Mín. 0.75
Vitamina B6 - mg	Mín. 0.60	Mín. 0.92
Vitamina B12 - $\mu\text{g}$	Mín. 0.46	Mín. 0.71
Niacina - mg	Mín. 5.85	Mín. 9.01
Ácido Fólico - $\mu\text{g}$	Mín. 41.25	Mín. 63.52

Minerales	HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA CON MACA, SOYA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES	
	En 64.94 g	En 100 g
Hierro - mg	Mín. 10.00	Mín. 15.40
Yodo - $\mu\text{g}$	Mín. 42.00	Mín. 64.68
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 716.05
Fósforo - mg	Mín. 390.0	Mín. 600.55
Zinc - mg	Mín. 6.00	Mín. 9.24

#### 6.6 TIEMPO DE VIDA UTIL

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

#### 6.7 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO

##### 6.8 ENVASE PRIMARIO O BOLSA:

El producto debe tener como envase primario a bolsa de polietileno, cuyo uso deberá estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto ofertado.

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

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

##### 6.8 ENVASE SECUNDARIO O EMPAQUE:

El envase exterior o envase secundario será saco (empaque) de polipropileno revestido con polietileno para empacar de 20 a 50 unidades/bolsas haciendo un peso de máximo de 50 Kg.

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

##### 6.9 ENVASADO, CONDICIONES Y MATERIALES DE ENVASES

En el proceso de envasado, automático o manual, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termosellado, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente. Se deben guardar las bobinas de los envases, protegidas para evitar su contaminación.

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:



- a. No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- b. No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
- c. Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- d. Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

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

### 6.10 ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
  - Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas
  - Nombre y dirección del fabricante.
  - Número de Registro Sanitario.
  - Fecha de producción y fecha de vencimiento.
  - Código o clave del lote.
  - Condiciones de conservación.
  - Valor nutricional por 100 gramos de producto.
  - Programa Vaso de Leche.
  - Distribución Gratuita.
- SLOGAN QUE HACE ALUSIÓN AL CONSUMO DE LECHE MATERNA
- Prohibida su venta.
  - Peso Neto.
  - Producto Peruano.
  - Indicadores de su preparación en castellano y gráfico de ausencia de la forma de preparación.

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

### 6.11 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY N° 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY N° 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY N° 27712. Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554. Ley que modifica la Ley 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control.
- LEY 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.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
 SAN LUIS  
 Azu. M. Romero Pérez  
 E. BORGADA (PV)



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

## 7 NORMAS TÉCNICAS

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

## 8 TRANSPORTE Y SEGUROS

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

## 9. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### a. Del postor

Las actividades comerciales de las personas naturales o jurídicas que participen en la presente adquisición deberán guardar relación con el objeto materia de la convocatoria, esto es, deberán dedicarse (o por lo menos, deberán tener dentro de su rubro de comercialización) a la venta de al por mayor o menor de alimentos no perecibles.

## 10. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes alimenticios se entregarán en los Almacenes del Programa Vaso de Leche de la entidad, en un plazo máximo de tres (3) días hábiles luego de recibida la orden de compra respectiva.

La entrega será según prorrateado por los meses de entrega del año correspondiente al mes.

ITEM	BIENES	PLAZO DE ENTREGA
1	HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA CON MACA, SOYA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES	Trimestral (prorrateado)
2	LECHE ENTERA EVAPORADA 410 G.	Trimestral (prorrateado)

## 11. LUGAR DE ENTREGA

El área usuaria debe especificar la dirección exacta donde se realice la entrega de los bienes, pudiendo ser en el Área de Almacén de LA ENTIDAD o de la Dirección zonal y el horario u otro que LA ENTIDAD indique. Puede señalarse, por ejemplo, para el Almacén Central de LA ENTIDAD:

La entrega se realizará en el almacén de la MDSL sito en Jr. Lima N° 315, San Luis – San Pablo – Cajamarca; en el horario de 09:00 a 13:00 hrs y de 14:00 a 17:00 hrs, de lunes a viernes; la MDSL no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

En caso se establezca que la entrega de los bienes incluye su acondicionamiento, montaje, instalación y/o puesta en funcionamiento, se entenderá que estas prestaciones forman parte del plazo de la prestación principal, pudiendo establecerse al interior del mismo los plazos parciales para cada una de estas actividades

## 12 ENTREGABLES

MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
SAN LUIS



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

- *Certificados de conformidad (original o copia simple): Análisis organoléptico, fisicoquímicos y microbiológicos de cada lote entregado.*
- *Declaración Jurada de composición de insumos que conforman el producto entregado.*

### 13. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

*Suma alzada: aplicable cuando la calidad de la prestación esté definida en los TDR. El postor formula su oferta por un monto fijo integral y por un determinado plazo de ejecución, para cumplir con el requerimiento. Precios unitarios: aplicable en las contrataciones de servicios en general y cuando no puede conocerse con exactitud o precisión las cantidades o magnitudes requeridas.*

### 14. GARANTÍA COMERCIAL

De acuerdo a la vigencia del producto

*Alcance de la garantía: contra defectos de diseño, fabricación o pérdida total de los bienes contratados. Condiciones de la garantía: el proveedor se obliga a ejecutar la garantía de manera inmediata según informe del área usuaria, debiendo reponer los bienes afectados. Inicio de cómputo del periodo de garantía: A partir de la fecha en la que se decepcionan los bienes.*

### 15. FÓRMULA DE REAJUSTE

*"No corresponde".*

### 16. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

- *LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.*
- *Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción.*
- *La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato, bajo responsabilidad del área usuaria.*

### 17. CONFORMIDAD DEL BIEN

La conformidad será otorgada por el área Usuaria y Gerencia de Desarrollo Social previa recepción física del Área de Almacén, La recepción física no implica conformidad alguna.

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.

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.

Lo indicado previamente no resulta aplicable cuando los bienes no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

### 18. PENALIDADES POR MORA

En caso de 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, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = 0.10 x Monto vigente

F x Plazo vigente en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25



Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

Cuando llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la ENTIDAD podrá resolver el contrato u orden de servicio parcial o totalmente por incumplimiento mediante la remisión de Carta Simple.

## 19. OTRAS CONDICIONES ADICIONALES

*No corresponde*

## 20. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

EL CONTRATISTA es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

## 21. CLAÚSULA DE ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara que no ha incurrido y se obliga a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.

EL CONTRATISTA no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento a la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia o a lo establecido en el artículo 11 de la de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, el artículo 7 de su Reglamento.

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 con impedimentos señalados en el artículo 11 de la de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y el artículo 7 de su Reglamento.

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.

EL CONTRATISTA es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, da derecho a LA ENTIDAD a la resolución automática y de pleno derecho la orden de compra o el contrato y al inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

## 22. CLAUSULA ANTISOBORNO

EL CONTRATISTA no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento de la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia o a lo establecido en el artículo 11 de la de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225 y el artículo 7 de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018- EF.

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, participantes, integrantes de los órganos de administración apoderados, representantes legales, funcionarios asesores y personas vinculadas en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Igualmente, EL CONTRATISTA se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; así también en adoptar medidas técnicas, prácticas, a través de los canales dispuestos por la entidad.

De la misma manera, EL CONTRATISTA es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se someterá a la resolución y/o nulidad del contrato y a las acciones civiles y/o penales que la entidad pueda accionar

MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
SAN LUIS



*Azucena M. Romero Pérez*  
ENCARGADA (PVI)

ENCARGADA (PVI)

## PROTOCOLO SANITARIO DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa Vaso de Leche se podría contaminar, por el número de personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

### Objetivos Generales

Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir el proveedor del Programa Vaso de Leche con el fin de proteger la salud del personal y beneficiarios.

### Alcance

Aplica a todo el personal involucrado en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa del Vaso de la Municipalidad Distrital de San Luis en al Provincia de San Pablo.

### Estiba en almacén del proveedor

Previo a la carga y descarga de los alimentos en el/los vehículos, el Contratista deberá desinfectar todo el interior con solución de 20 ml (equivalente a 4 cucharadas pequeñas) de lejía comercial (cloro al 5%) por cada 1 litro de agua; además se deberá mostrar evidencia (reporte fotográfico) así como el registro del personal que estuvo a cargo de la desinfección con firma del respectivo superviso

### Operación.

Previo a la manipulación de los alimentos y/o carga - descarga de sacos, el personal deberá realizar lavado de manos con agua y jabón por 20 segundos como mínimo, secarse las manos con toalla desechable.

**Muy importante:** El contratista, deberá asegurar que ninguno de los manipuladores de los bienes se encuentre enfermo.

Si el Programa Vaso de Leche, identifica signos o síntomas de enfermedad en los manipuladores, suspende las labores del manipulador o estibador y elevará en actas el hecho para remitir el respectivo comunicado al área superior respectiva para la aplicación de la penalidad respectiva estipulada en contrato

### Indumentaria

Durante la carga y descarga de los productos a entregar, el personal deberá presentarse, aseado y con la siguiente indumentaria:

- Pantalón
- Polo manga larga
- Mameluco de bioseguridad

MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
SAN LUIS

AZL

M. Romero Pérez  
REGADA (PVI)

