

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA QUINUA KIWICHA MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES X 1 KLG PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUARIACA – 2026

1. AREA QUE REQUIERE EL SUMINISTRO

Coordinación del Programa del Vaso de Leche y la Gerencia de Desarrollo Humano e Inclusión Social de la Municipalidad Distrital de Huariaca.

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Hojuela Precocida De Avena Quinua Kiwicha Maca Azucarada Fortificada Con Vitaminas y Minerales x 1 klg. Para el Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Huariaca – 2026.

3. FINALIDAD PÚBLICA

Actividad del POI 2026

Atención y distribución de raciones alimenticias a los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche

4. ACTIVIDAD PIA: RECURSOS ORDINARIOS

El Programa del Vaso de Leche, es un programa social que tiene por finalidad brindar apoyo alimentario a la población beneficiaria en situación de pobreza, mediante la entrega diaria de raciones alimenticias debidamente balanceadas, que contribuyen a mejorar el nivel nutricional y la calidad de vida de la población, que por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

5. ANTECEDENTES

La Presente adquisición de raciones alimenticias para el Programa del Vaso de Leche está diseñada en estricto cumplimiento de la Ley N° 27470, sus modificatorias por Ley N° 27712, Ley N° 31554 y Ley 31782, R.M. N° 711-2002-SA/DM, R.M. N° 451-2006-MINSA y de acuerdo a los insumos propuestos por las representantes de los Comités de Vaso, previa consulta a las beneficiarias, conforme lo establece la normativa vigente.

El Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche reconocido por la Municipalidad Distrital de Huariaca, con Resolución de Alcaldía N° 048-2025-MDH/A, ha sido la responsable de la selección de los insumos alimenticios de acuerdo a los criterios establecidos en el numeral 4.1 de la Ley 31554 y, sobre la base de las propuestas presentadas por las representantes de los Comités de Vaso de Leche.

Se determinó el número promedio de beneficiarios entre niños y niñas de 0 – 6 años, madres gestantes y madres en periodo de lactancia, con la finalidad de contribuir a mejorar su estado nutricional y la calidad de vida.

6. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

7.1 Objetivo General:

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la Contratación del suministro de raciones alimenticias para el Programa del vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Huariaca para el periodo 2026.



7.2 Objetivos Específicos:

- El presente procedimiento de selección tiene por objeto garantizar la provisión oportuna de raciones alimenticias al Programa del Vaso de Leche, durante los 365 días del año y que cumpla con los valores nutricionales mínimos establecidos en la Resolución Ministerial RM N° 711- 2002—SA/DM que aprueba la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Suministrar la siguiente ración alimenticia
 - Componente solido: Mezcla de hojuelas avena, quinua, kiwicha y Maca azucarada fortificada enriquecida con vitaminas y minerales.

7. BENEFICIARIOS

El Programa Vaso de Leche (PVL) de la Municipalidad Distrital de Huariaca atenderá aproximadamente de 530 beneficiarios; de los cuales corresponde:

N° de Comités de PVL	EMPADRONADOS						TOTAL
	PRIMERA PRIORIDAD			SEGUNDA PRIORIDAD			
	Niñ@s de 0 a 6 años	M.G.	M.L.	Niñ@s de 7 a 13 años	ANC.	TBC	
21	430			100			530

a) SELECCIÓN DE LOS INSUMOS.

Con fecha 12/09/2025, se realizó reunión extraordinaria para tratar agendas, mediante el cual las representantes de cada comité de base del Vaso de Leche. Se recibió opiniones de cada presidenta de los comités, llegando a la conclusión, por mayoría de voto democrático, en el cual la coordinadora da cuenta de la propuesta del insumo a ser elegido para el proceso de selección de insumo correspondiente año 2026.

- Componente solido: Mezcla de hojuelas avena, quinua, kiwicha y Maca auucarada fortificada enriquecida con vitaminas y minerales.

El Comité de Administración del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Huariaca, según la elección del insumo y de conformidad con la Resolución Ministerial RM N° 711- 2002—SA/DM que aprueba la Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, y en estricto cumplimiento del Ley N° 31554, realizaron la selección de los insumos alimenticios para el periodo 2026, el que se detalla a continuación:

Cuadro selección de insumos

Ítem N°	Insumos seleccionados
1	Mezcla de hojuelas de avena, quinua, kiwicha y Maca azucarada fortificada enriquecida con vitaminas y mineral x 250 gr

- Asimismo, aprueban las Especificaciones Técnicas del producto que conforma la ración del Programa Vaso de Leche.

b) CARACTERISTICAS NUTRICIONALES DE LA RACION



El Programa del Vaso de Leche tiene como objetivo contribuir a mejorar la nutrición y calidad de vida de los beneficiarios de la primera y segunda prioridad.

La Municipalidad en cumplimiento de la Ley N° 27470 y modificatorias y la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM entregara la siguiente ración alimenticia, la cual cumple con la citada Resolución Ministerial y detallamos a continuación.

a. Formulación de la ración alimenticia diaria del Programa del vaso de Leche.

Para la formulación de la ración alimenticia se utiliza el instrumento guía:

Formulación de la Ración del Programa del Vaso de Leche” que puede consultar en el siguiente enlace:

<https://www.ins.gob.pe/insvirtual/images/otrpubs/pdf/IMPRESION%20%20vaso%20ok.pdf>

a) Cuadro formulación de la ración alimenticia diaria

CÁLCULO DE LA RACIÓN ALIMENTICIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE - 2025

Código	Nombre del alimento	Cantidad	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		(g)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
	Leche evaporada Entera	50	5.5	21.8	3.9	34.7	3.2	12.6
	Hojuelas de avena	12.00	1.3	5.23	0.1	0.5	0.2	0.6
	Hojuelas de quinua	18.00	11.4	45.43	1.3	12.0	2.74	10.98
	Harina de kiwicha	10.00	6.6	26.56	0.8	7.1	1.2	4.9
	Almidon de Maca	9.00	7.2	28.84	0.1	1.00	0.5	2.2
	Premix de vitaminas y minerales	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Resultados de la formulación	Cantidad	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
	(g)	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
TOTAL	100.00	32.0	127.9	6.1	55.3	7.6	30.3
Energía Total (Kcal)	213.4	127.9		55.3		30.3	
Distribución energética		60.00		25.9		14.58	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	

b) Distribución energética y requerimiento mínimo de energía por ración/día

Según R.M. N° 711-2002-SA-DM	Carbohidratos	Grasa	Proteínas	Energía (Kcal)
Porcentaje (%)	60 - 68	20 - 25	12 - 15	Min. 207
Ración propuesta	60.00	25.9	14.2	213.4
Cantidad (gramos)	35.19 - 31.05	4.6 - 5.75	6.21 - 7.76	



c) Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día

Nutrientes	Leche evaporada entera 410 gr	Mezcla de hojuela de avena, kiwicha, quinua y maca azucarada fortificada enriquecido con vitaminas y minerales x 250 gr	Valor total de la formulación	Valor Nutricional mínimo que debe cubrir la ración del PVL, rm n° - 711 - 2002-SA/DM
Vitaminas				
Vitamina A - ug de retinol	260.00	165.00	425.00	425.00
Vitamina C - mg	0.00	41.53	41.53	41.50
Tiamina - mg	0.12	0.43	0.55	0.45
Riboflavina - mg	2.64	0.80	3.44	0.49
Vitamina B6 - mg	0.00	0.60	0.60	0.60
Vitamina B12 - mg	0.00	0.50	0.50	0.46
Niacina - mg	1.24	4.61	5.85	5.85
Acido Fólico - ug	0.00	41.25	41.25	41.25
Minerales				
Hierro - mg	0.00	10.00	10.00	10.00
Yodo - ug	0.00	42.00	42.00	42.00
Calcio - mg	924.00	311.15	1235.15	465.00
Fósforo - mg	0.00	481.45	481.45	390.00
Zinc - mg	3.08	9.20	12.28	6.00

d) Cálculo de micronutrientes de la ración alimenticia del PVL

Código	Nombre del alimento	Cant.	CALCIO	FOSFORO	ZINC	HIERRO	YODO	VIT A	TIAMINA	RIBOF-LAVINA	VIT B6	VIT B12	NIACINA	VIT C	ACIDO FÓLICO
		(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(ug)	(ug)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(ug)
	Leche evaporada Entera	50	115.50	101.5	0.4	0.00	0.00	32.5	0.0	0.3	0.00	0.00	0.2	0.00	0.00
	Hojuelas de avena	12.00	2.5	5.0	0.0	0.1	0.00	32.5	0.0	0.3	0.00	0.00	0.2	0.00	0.00
	Hojuelas de quinua	18.00	20.5	0.7	1.00	0.00	0.00	0.00	0.03	0.1	0.00	0.00	0.2	0.00	0.00
	Harina de kiwicha	10.00	21.4	36.0	0.14	0.38	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.0	0.0	0.00
	Almidon de Maca	9.00	15.8	6.3	0.00	2.9	0.00	0.00	0.03	0.00	0.00	0.00	0.00	0.3	0.00
	Premix de vitaminas y minerales	1.00	0.00	0.00	0.00	0.38	8.40	33.00	0.00	0.00	0.12	0.10	0.35	8.24	8.25
	TOTAL	100.00	177.73	96.29	2.23	2.00	8.40	65.50	0.10	0.49	0.12	0.10	1.08	8.31	8.25

e) DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro raciones alimenticias para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Huariaca, en cumplimiento de la 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 N° 27470 Ley que modifica a 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, y la Ley N° 31782 Ley que modifica la Ley N 27470 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del



Programa del Vaso de Leche, para precisar el procedimiento del beneficio de dicho programa.

CUADRO REQUERIMIENTO TOTAL DE RACIONES PARA EL AÑO FISCAL 2026

ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE (PVL) 2025						
ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION DEL PRODUCTO	N° DE BENEFICIARIOS	CANTIDAD POR BENEFICIARIO X MES	N° DE DIAS DE ATENCION X MES	CANTIDAD ANUAL
2	HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA QUINUA KIWICHA MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	SACHET X 1 KLG	530	3 BOLSAS	30	4,603

La adquisición del insumo alimenticio para el Programa Vaso de Leche se efectuará de conformidad al Artículo 37° del Reglamento de la Ley de contrataciones con el Estado, considerando que la contratación en conjunto es más eficiente.

f) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN A ADQUIRIR

PRODUCTO MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA AZUCARADA FORTIFICADA ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA MEZCLA DE HOJUELAS PRECOCIDA DE AVENA QUINUA KIWICHA MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Mezcla de hojuelas de avena, quinua, kiwicha, y Maca Azucarada Fortificada enriquecida con vitaminas y minerales.
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Cereales
- 1.4 Descripción**

La mezcla deberá tener una presentación final en forma de hojuelas, dado a que ha sido elaborado a base de Hojuelas de Avena, Hojuelas de Quinua, Harina de kiwicha y almidón maca con adición final de micronutrientes, que ayudan a elevar la calidad nutricional en cuanto a Vitaminas y Minerales cuidadosamente balanceadas en su formulación resultando un alimento con un valioso aporte proteico y energético, indispensables para niños de 0 a 6 años, madres gestantes y madres lactantes por su elevado valor nutritivo.

Los cereales a utilizar deben ser aptos para el consumo humano, elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de fibra, tanino y otras sustancias fenólicas, que puedan inhibir la digestibilidad de las proteínas y la absorción del hierro.

Composición del producto en 100 gr

Insumos	Cantidad (%)
Leche evaporada entera	50
Hojuela de avena, precocido	12



Harina de kiwicha	10.00
Hojuela de quinua, precocido	18.00
Almidon de Maca	9.00
Premix vitamínico	1.00
TOTAL	100

1.5 Prohibiciones Específicas

El producto y sus componentes no deben ser tratados con radiaciones ionizantes; no contendrán residuos de hormonas, ni de antibióticos y estarán exentos de sustancias farmacológicamente activas. Para su fabricación se prohíbe el uso de grasas hidrogenadas (grasas trans), insumos destinados a alimentación animal, torta de soya, concentrados intermedios de soya, ñelen, de suero de leche y derivados de éste, cacao, habas (Vicia faba). Las autoridades de vigilancia sanitaria y vigilancia nutricional del Ministerio de Salud pueden establecer otras prohibiciones específicas en resguardo de la salud pública.

2. REQUISITOS GENERALES

2.1 Características organolépticas

Características	Descripción	Referencia
Aspecto	Mezcla homogénea de hojuelas, libre de materias extrañas	R.M. N° 451-2006/MINSA - Norma Sanitaria de Fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación, modificada por R.M. N° 774-2012/MINSA
Color	Característico al cereal, blanco cremoso.	
Olor	Característico al cereal, libre de olor agrio, rancio, mohoso	
Sabor	Característico a avena	

2.2 Características organolépticas

Composición en 100 gr

Contenido	Cantidad 100/ gr.
Humedad	Máximo 12.5 %
Proteína g/100 gr	Mínimo 12.50
Materia grasa g/100 g	Mínimo 5.00
Carbohidratos	La diferencia
Fibra cruda g/100 g	Máximo 1.80
Ceniza (g/100 g)	Mínimo 1.60
Acidez (exp. En Ac. Sulfúrico) g/100g	Máximo 0.15
Saponinas	Ausencia
Energía Total en 100 g	Mínimo 390.00 Kcal

Contenido de micronutrientes

Contenido	Req. Min x Ración RM N° 711-2002-SA/DM
Vitaminas	Cantidad
- Vitamina A - µg de retinol	425



- Vitamina C – mg	4.5
- Tiamina – mg	0.45
- Riboflavina – mg	0.49
- Vitamina B6 – mg	0.60
- Vitamina B12 - µg	0.46
- Niacina – mg	5.85
- Ácido Fólico - µg	41.25
Minerales	Cantidad
- Hierro – mg	10
- Yodo – µg	42
- Calcio - mg	465
- Fósforo – mg	390
- Zinc – mg	6

2.3 Requisitos microbiológicos:(*)

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos viables (UFC/ml)	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes (NMP/G)	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus Cereus (UFC/G)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos (UFC/g)	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras (UFC/g)	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella /25 g	10	2	5	0	0	-----

(*) RM N° 451-2006-MINSA Art. 10° Características de composición, calidad sanitaria e inocuidad, literal d) Criterios Microbiológicos de Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares.

DONDE:

- n : Es el Número de unidades de muestreo que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.
- c : Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.
- m : Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables. Delimita una calidad satisfactoria ($\leq m$) de una marginalmente aceptable ($> m$ y $\leq M$).
- M : Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

3. ENVASE



3.1 Envase Inmediato o Bolsa.

El envase interior debe ser Laminado BOPP/PE blanco, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

El peso neto por bolsa del producto será de 1 kg con un margen permisible de peso de +/- 1.5%.

El material del envase no debe ser reciclado. Las resinas y tintas utilizadas en la impresión, en contacto con el alimento, deben ser aptas para el consumo humano.

3.2 Envase Mediato o Saco.

Será de polipropileno de primer uso, que preserve y proteja al alimento de contaminaciones por agentes externos, resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

3.3 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 a 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 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 a 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 preenvasado posterior

3.4. Etiquetado y rotulado:



El rotulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art. 116° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N 007-98-SA, NTP 209. 038: 2009 y NTP 209. 652: 2014 y con el art. 14 de la R.M. N° 451-2006-MINSA.

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Número de Registro Sanitario.
- e) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- f) Código o clave del lote.
- g) Condiciones de conservación.
- h) Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- i) Programa del Vaso de Leche.
- j) Distribución Gratuita.
- k) Prohibida su venta.
- l) Peso neto.
- m) Producto Peruano.
- n) Indicaciones de su preparación en castellano y gráfico de secuencia de la forma de preparación.
- o) Numero de Raciones
- p) Mensaje que promocióne la Lactancia Materna.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, mínimo cinco (05) colores indelebiles en la impresión, expresado en idioma español, en forma completa y clara. La tinta utilizada en la impresión deberá ser la apropiada (no tóxica).

En el envase debe estar impreso con letras resaltadas, la denominación

**LEY 24059 PROGRAMA VASO DE LECHE, FECHA DE VENCIMIENTO,
PROHIBIDA SU VENTA, DISTRIBUCION GRATUITA.**

4. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil deberá ser como mínimo de doce (12) meses contados a partir de la fecha de entrega a la Municipalidad.

5. COCCIÓN Y PREPARACION

5.1 TIEMPO DE COCCION

El producto MEZCLA DE HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA AZUCARADA FORTIFICADA ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES es un producto que requiere una cocción de quince (15) minutos antes de su consumo.

5.2 FORMA DE PREPARACIÓN.

Disolver una bolsa de 250 gramos de producto, en 1/2 litros de agua fría.
En una olla conteniendo entre 3 a 4 litros de agua dependiendo a la consistencia final deseada, agregar canela o clavo de olor y poner a hervir.
Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 5 minutos Agregar 136.6 g de



Leche Evaporada Entera, azúcar al gusto, y finalmente Servir tibio o frio al gusto del paladar del beneficiario.

6. CONTROL DE CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN DE CARÁCTER OBLIGATORIA EN CADA REMESA.

El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de cada lote a entregar será acreditado con un Certificado de conformidad/calidad o Certificado de inspección de lote, emitido por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, así mismo tanto CENAN con DIGESA de acuerdo con sus competencias podrán verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos.

En caso de existir controversia entre los resultados emitidos por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, se procederá a una dirimencia de los parámetros en controversia mediante un análisis de la muestra dirimente custodiada por el organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL que evaluó el lote, por un tercer organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL distinto a los que ya emitieron opinión, el cual será seleccionada inopinadamente por la Municipalidad, los costos que se derive de esta dirimencia serán asumidos por el proveedor.

6.1 Documentación obligatoria

- a) Consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por 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 y conforme a 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" y a la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros. Destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. N° 451-2006/MINSA, referido a la línea de productos precocidos o crudos.

6.2 Certificación obligatoria

- a) Certificación de:
 - Análisis Organoléptico
 - Análisis Físico Químico
 - Análisis Microbiológico
 - Declaración Jurada de la composición del producto.

Realizado por un laboratorio acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerado lo siguiente:

a) Análisis organoléptico y fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 5538 (IDF 113-2004):2010(revisada el 2020) leche y productos lácteos. Muestreo. Inspección por atributos; nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5 % (para efecto de extracción de la muestra).

b) Análisis microbiológico



El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositor, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente.

7. TRANSPORTE

El medio de transporte a utilizarse deberá de ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo no debe transmitir al bien características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75,76 y 77 del Título V Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D. S. N° 007-98-SA)

El medio de transporte deberá tener las siguientes características:

- Evitar la contaminación de los bienes
- Limpio
- El compartimento destinado a carga debe estar separado de la cabina de conducción.
- Absolutamente cerrada, resistente al uso, impermeable y lavado de tal modo que no exista escurrimientos de líquidos o sólidos en la vía pública.
- Las paredes internas deberán de ser de material resistente, lavable, atóxico, no absorbente ni degradable.
- Los vehículos deben estar cerrados y libres de medios contaminantes.
- Las cajas o sacos deberán estar sobre parihuelas.

Asimismo, el transportista deberá cumplir con los requisitos de transporte establecidos en el D. S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

8. PLAZO DE ENTREGA

Los cronogramas de distribución se entregarán al proveedor, con tres días de anticipación a fin de permitirle planificar la logística de entrega en el lugar indicado en la respectiva hoja de ruta (dirección y responsable de la recepción).

Las cantidades requeridas mensuales pueden variar (+/-) en función a la evaluación permanente de los beneficiarios y se coordinarán anticipadamente con el proveedor respecto a los volúmenes que serán atendidos.

9. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE PRESTACIÓN

9.1 Lugar de entrega

El bien mezcla de hojuelas de avena, kiwicha, quinua y harina de maca enriquecida con vitaminas y minerales, deberá ser entregado en el almacén de Programas Sociales según detalle siguiente:

- Sector : Jr 28 de julio N° 129 - referencia (plaza de armas)
- Distrito : Huariaca
- Provincia : Pasco
- Departamento : Pasco

9.2 Días y hora de atención (almacén)



La atención será de lunes a viernes en el siguiente horario

- Mañana : 08:00 a 12:30
- Tarde : 14:30 a 17:30

9.3 Plazos de entrega

El suministro del bien mezcla de hojuelas de avena, quinua, kiwicha y maca azucarada fortificada enriquecida con vitaminas y minerales, será de acuerdo al siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA MEZCLA DE HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y CAÑIHUA

N°	MES DE ENTREGA	DIAS DE ATENCION X MES	ITEM I		PLAZO DE ENTREGA
			HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA QUINUA KIWICHA MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES X 1 KLG	TOTAL, DE SACHET A ENTREGAR	
1	ENERO				
2	FEBRERO	28	575.39	1,150.75	05/03/2026
3	MARZO	31	575.39		
4	ABRIL	30	383.58		
5	MAYO	31	383.58	1,150.75	2/04/2026
6	JUNIO	30	383.58		
7	JULIO	31	383.58		
8	AGOSTO	31	383.58	1,150.75	2/07/2026
9	SEPTIEMBRE	30	383.58		
10	OCTUBRE	31	383.58		
11	NOVIEMBRE	30	383.58	1,150.75	5/10/2026
12	DICIEMBRE	31	383.58		
TOTAL, A ENTREGAR AL AÑO		365		4,603.00	

10. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad del suministro del bien adquirido mezcla de hojuelas de avena, quinua, kiwicha, y maca azucarada fortificada enriquecida con vitaminas y minerales estará a cargo de la responsable de la Coordinación del Programa del Vaso de Leche, de la Municipalidad Distrital de Huariaca, quien verificará la calidad, cantidad, higiene y cumplimiento de las condiciones contractuales, realizando las pruebas necesarias de ser el caso, conforme a lo indicado en el artículo N° 168° del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

El área usuaria está facultada a exigir al proveedor la aplicación y cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos señalados, así como también la presentación de los respectivos certificados de conformidad o de inspección de lote.

11. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de forma periódica, después de efectuado la entrega del bien, y a lo establecido en el artículo N° 171° del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria.

12. FORMALIZACIÓN DEL SUMINISTRO

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

13. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA



De acuerdo con lo establecido en el artículo 40° de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Modificatoria, el contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

14. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS QUE SE DEBE CUMPLIR PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS; HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA AZUCARADA FORTIFICADA ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MENERALES X 1 KLG.

De la mezcla de hojuelas de avena, quinua, kiwicha y maca azucarada fortificada enriquecidas con vitaminas y minerales.

- a) Declaración Jurada de ser fabricante o distribuidor de los insumos ofertados en caso de ser distribuidor presentara una Declaración Jurada de entregar para la firma del contrato documentos originales del fabricante donde indique que es su distribuidor autorizado del producto ofertado.
- b) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta y almacenes del fabricante El mismo que debe ajustarse a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA y sus anexos, y emitido por un ente autorizado por el Ministerio de Salud, siendo las actividades mínimas a reportar: desinfección, desinsectación y desratización. En caso que el postor sea fabricante, bastara que presente el certificado de la planta, siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén se encontrarse ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de la planta almacenes a nombre del fabricante.
- c) Copia simple del Certificado oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas Debe ser de carácter oficial, tener como referencia normativa el D.S N° 007-98-SA, el D.S. N 038-2014-SA y la R.M N° 451- 2006/MINSA, y haber sido inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o el proceso de fabricación y almacenamiento de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación - línea de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, que es la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido.
- d) Copia de Certificado Microbiológico, Físico químico, organoléptico emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación No 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación No 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, por un laboratorio Acreditado ante el INACAL-DA (Instituto Nacional de Calidad), vigente a la fecha de presentación de propuestas o Declaración jurada de Control de calidad de las características organolépticas, Microbiológicas, físico químicas del producto solicitado de conformidad con el Capítulo III de las Bases Administrativas En el caso de acreditar mediante Declaración Jurada deberán indicar además que de ser ganador de la Buena Pro acreditara tales características mediante un certificado Microbiológico. Físico químico y organoléptico, emitido por un laboratorio Acreditado ante el INACAL- DA (Instituto Nacional de Calidad).
- e) Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal en la cual se comprometa a que en caso resulten ganadores de la Buena Pro contarán con la disponibilidad del stock del producto equivalente a un mes de atención, el cual se debe encontrar en situación de libre disponibilidad y que no estará sujeto a ningún tipo de gravamen.
- f) Declaración jurada de vida útil del producto ofertado, la que no podrá ser menor de (06) meses a partir de la fecha de recepción del producto en los almacenes de la entidad.



- g) Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado siendo que dicho porcentaje no podrá ser menos al 90% en cumplimiento del artículo 2 de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.

REQUISITOS DE CALIFICACION

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES X 1 KILOGRAMO.</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 270,000.00 (Doscientos Setenta Mil 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/ 26,487.41 (Veinte y Seis Mil Cuatrocientos Ochenta y Siete con 41/100 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 Cereales en todas sus variedades.</p> <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 Boucher 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 pago¹, 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 Anexo N° 8 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 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 de 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 de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatorio correspondiente.</p>



Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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".

15. ADELANTOS.

El presente servicio no establece adelantos, dado que por su naturaleza no lo requiere.

16. PENALIDADES APLICABLES.

Penalidades Se aplicará al proveedor la penalidad establecida en el artículo 70 y 71° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

17. GARANTIAS:

No corresponde

18. CLAUSULA ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNOS:

A la suscripción de este contrato y/o notificación de la presente orden de servicio, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación¹ y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales



tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato

19. SOLUCION DE CONTROVERSIAS:

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo o conciliación.

20. RESOLUCION DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO:

Por las causales establecidas en el artículo 68 la Ley N° 32069, y otros que sean aplicables

21. GESTION DE RIESGOS:

Debido a las condiciones de servicio y cuantía a contratar, en el marco de lo establecido en el numeral 42.1 del Reglamento de la Ley 32069, no corresponde efectuar la segmentación para la calificación de la contratación; en ese sentido, no corresponde determinar el proceso de gestión de riesgos para la presente contratación