

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 GR. APROX PARA LA GERENCIA DE  
MEDIO AMBIENTE Y SERVICIOS PÚBLICOS DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE  
HUARIACA – 2026

## 1. AREA QUE REQUIERE EL SUMINISTRO

Gerencia de Medio Ambiente y Servicios Públicos

## 2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION


Adquisición de Leche Evaporada Entera x 400 GR Aprox. Para la Gerencia de Medio Ambiente y Servicios Públicos de la Municipalidad Distrital de Huariaca – 2026.

## 3. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad pública garantizar el bienestar y la adecuada nutrición del personal operativo de la Municipalidad que realiza labores de limpieza pública, recolección y manejo de residuos sólidos, mantenimiento de áreas verdes y otras actividades expuestas a agentes contaminantes y condiciones ambientales adversas.

## 4. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

## 7.1 Objetivo General:



Garantizar el abastecimiento oportuno y adecuado de leche evaporada entera destinada al personal operativo de la Municipalidad, con la finalidad de contribuir a su bienestar y adecuado soporte nutricional, asegurando la continuidad y eficiencia en la prestación de los servicios públicos a cargo de la entidad, en el marco de las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo y la normativa vigente en materia de gestión pública

## 7.2 Objetivos Específicos:

- Abastecer oportunamente leche evaporada entera para el personal operativo de la Municipalidad que realiza labores de limpieza pública y manejo de residuos sólidos.
- Contribuir al fortalecimiento del estado nutricional del personal expuesto a agentes contaminantes y condiciones ambientales adversas.
- Cumplir con las disposiciones internas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, brindando apoyo alimentario complementario al personal operativo.
- Garantizar la continuidad y eficiencia en la prestación de los servicios públicos municipales, evitando afectaciones derivadas de condiciones inadecuadas de bienestar laboral.

- Asegurar que el producto adquirido cumpla con las especificaciones técnicas y normativas sanitarias vigentes, garantizando su calidad e inocuidad.
- Suministrar la siguiente ración alimenticia
  - Componente líquido: Leche evaporada entera

## 5. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

Ítem	Denominación	Presentación	Unidad	Cantidad
01	Leche evaporada entera	Lata 400 g (aprox.)	Unidad	1,333

### a) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A ADQUIRIR

#### PRODUCTO LECHE EVAPORADA ENTERA

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LECHE EVAPORADA ENTERA(LATA) x 400 GR APROX.

##### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación técnica	Leche evaporada entera x 400 gr
Tipo de alimentos	No Perecible
Grupo de alimentos	Productos Lácteos
Descripción	

Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche por acción del calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características.

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche. (Fuente: Decreto Supremo N° 004- 2022-MIDAGRI- Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI).

##### 2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

###### 2.1 Requisitos Organolépticos

Características	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema	NTP 202.002:2019 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada. Requisitos
Olor	Agradable, libre de olores extraños.	
Sabor	Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Fluido uniforme	



## 2.2 Requisitos Físicos Químicos

Características	Unidad	Especificación	Referencia
Grasa de leche	(g/100 g)	Mínimo 6,5	Reglamento de la leche y productos lácteos aprobado mediante D.S. N° 007-2017-
Sólidos totales de leche	(g/100g)	Mínimo 23,0	
Sólidos no grasos	(g/100)	Mínimo 16,5	
Proteína de leche	(g/100)	Mínimo 6,0	

## 2.3 Requisitos Microbiológicos

a leche evaporada debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el Ministerio de Salud, según lo siguiente:

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	C		
Prueba de esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

### Donde:

- n : Número de envases muestreados que deben ser examinados de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.
- c : En el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número de lote es rechazo.

(\*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se 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.

## 2.4 Contenidos Mínimos de Nutrientes (100 Grs)

Micronutrientes	Cantidad Mínima
Vitamina A (µg retinol)	240
Calcio (mg/100 g)	210



Gobierno Local, Con Fe, Honestidad Y Respeto  
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Fósforo (mg/100 g)	180
--------------------	-----

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación y Envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata	Mínimo 40 0 gr.
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil	
	Botella con tapa	Polietileno tereftalato (PET) y tapa: polietileno expandido de alta densidad (HDPE)	
Envase secundario	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	
	Envoltura termoencogible	Film de polietileno	

Los envases deben ser de materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto. No debe transmitir a estos sabores, colores y olores extraños.

#### Requisitos del envase



Tipo	Características	Especificaciones	Referencia
Lata/hojalata	Control de cierre	<b>Envases de hojalata (según corresponda)</b> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$ , según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA - V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<b>Tolerancias:</b> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76,2 mm Hg (3 pulgadas de Hg)	
Multilaminado	Hermeticidad	Sin fugas	NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad

Envases de hojalata electrolítica de diseño con aplicación de barniz interior, especial para alimentos. La presentación es en envase de 400 g.



### 3.2 Embalaje

Bandeja de cartón corrugado, Envoltura termo encogible de 24 envases por 400 g.

### 3.3 Vida Útil

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco el periodo de vida útil del producto **es seis (06) meses**, a partir de la fecha de entrega. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

### 3.4 Aditivos Alimentarios

Se podrán adicionar aditivos alimentarios enumerados en la NTP 202.002:2019 Leche y Productos Lácteos. Leche Evaporada. Requisitos; así como, los permitidos en el Codex Alimentarius y en el FDA.

### 3.5 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o clave del lote
- Peso neto
- Valor nutricional por 100 gramos de producto
- Producto Peruano
- Condiciones especiales de conservación
- Instrucciones para el uso

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

En el rotulado debe contener instrucciones sobre la preparación y uso, así como las instrucciones sobre el almacenamiento y/o conservación

### 3.6 Almacenamiento

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto del almacenamiento debe estar libre de plagas, olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.





## 5. TRANSPORTE Y SEGUROS

Los productos deberán ser transportados en vehículos cerrados de forma que impida la exposición del producto a las inclemencias, serán de uso exclusivo para el transporte de alimentos, para evitar la contaminación con otros productos.

## 6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

### PROVEEDOR

- Tener inscripción vigente en el RNP, capítulo bienes.
- Estar en condición de activo y habido ante la SUNAT.

## 7. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

### 7.1 Lugar de entrega

**Los insumos**, leche evaporada entera, deberán ser entregados en el almacén de la Gerencia de Medio Ambiente y Servicios Públicos según detalle siguiente:

- Sector : Jr. 28 de julio s/n – Huariaca
- Distrito : Huariaca
- Provincia : Pasco
- Departamento : Pasco

### 7.2 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

### 7.3 Plazos de entrega

El plazo de entrega del suministro del bien leche evaporada entera será de acuerdo al siguiente cronograma

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 gr

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	MES DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA
01	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GR	660	MARZO	05 dias calendario posteriores a la notificación de la Orden de Compra
02	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 GR	673	JULIO	15/07/2026

## 8. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad del suministro del bien adquirida leche evaporada entera estará a cargo de la Gerencia de Medio Ambiente y Servicios Públicos 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.

## 9. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago por el **suministro de leche evaporada en dos entregables**, conforme a lo siguiente:

### Primer pago:

Se efectuará el pago correspondiente **del primer lote de leche evaporada**, equivalente a 660 unidades, en el lugar establecido por la Entidad, y contando con la **conformidad del área usuaria**, previa verificación de la cantidad del producto.

### Segundo pago:

Se efectuará el pago correspondiente **del segundo lote de leche evaporada**, equivalente a 673 unidades, y luego de contar con la **conformidad del área usuaria**, previa verificación de la cantidad del producto.

## FORMALIZACIÓN DEL SUMINISTRO

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

## 10. ADELANTOS.

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

## 11. 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.

## 12. GARANTIAS:

No corresponde

## 13. 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 contratación<sup>1</sup> 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

#### 14. 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.

#### 15. RESOLUCION DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO:

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

#### 16. 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



Bach. Ing. Waldir H. ILDEFONSO ALBERTO  
(e)GERENCIA DE MEDIO AMBIENTE Y SERVICIOS PUBLICOS