

# TÉCNICAS ESPECIFICACIONES: ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE RAHUAPAMPA, PERIODO 2025.



## MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE RAHUAPAMPA

Elaborado por:	Revisado por:
<b>Nombre:</b> Lic. Adm. Franic Beiby Alejandro Antigua. <b>Cargo:</b> Gerente de Desarrollo Económico, Social, Servicios Públicos y Ambientales.	<b>Nombre:</b> CPC Joel Heber Pajuelo Sánchez. <b>Cargo:</b> Alcalde.

# 1 CONTENIDO

<b>2</b>	<b>DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>FINALIDAD PÚBLICA .....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN.....</b>	<b>3</b>
<b>5</b>	<b>ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR.....</b>	<b>3</b>
5.1	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	4
5.1.1	INSUMO N.º 1: LECHE EVAPORADA ENTERA.....	5
5.1.2	INSUMO N.º 2: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA CON HARINAS DE MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES .....	9
5.2	ADELANTOS.....	13
<b>6</b>	<b>GARANTÍA .....</b>	<b>13</b>
6.1	PERIODO DE GARANTÍA .....	14
6.2	INICIO DEL CÓMPUTO DEL PERIODO DE GARANTÍA.....	14
<b>7</b>	<b>DOCUMENTOS ENTREGABLES.....</b>	<b>14</b>
7.1	CERTIFICADO DE GARANTÍA DEL FABRICANTE .....	14
7.2	MANUAL TÉCNICO Y DE OPERACIÓN DEL EQUIPO EN ESPAÑOL.....	14
7.3	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN DEL EQUIPO DE FÁBRICA .....	14
7.4	CERTIFICACIÓN ISO .....	15
7.5	GARANTÍA DEL EQUIPO.....	15
<b>8</b>	<b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO .....</b>	<b>15</b>
<b>9</b>	<b>CAPACITACIÓN Y/O ENTRENAMIENTO.....</b>	<b>15</b>
<b>10</b>	<b>COSTO ESTIMADO.....</b>	<b>15</b>
<b>11</b>	<b>REQUISITOS DEL PROVEEDOR .....</b>	<b>15</b>
<b>12</b>	<b>LUGAR DE ENTREGA .....</b>	<b>16</b>
<b>13</b>	<b>PLAZO DE ENTREGA (DÍAS HÁBILES / CALENDARIOS) .....</b>	<b>16</b>
<b>14</b>	<b>FORMA DE PAGO.....</b>	<b>17</b>
<b>15</b>	<b>CONFORMIDAD DE LA RECEPCIÓN .....</b>	<b>17</b>
<b>16</b>	<b>CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN .....</b>	<b>18</b>
<b>17</b>	<b>PENALIDADES (DE APLICAR).....</b>	<b>18</b>



## 2 DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE RAHUAPAMPA, PERIODO 2025.**

## 3 FINALIDAD PÚBLICA

La presente adquisición permitirá contar con la cobertura necesaria de insumos que permitan satisfacer las necesidades de toda la población beneficiaria del Programa del Vaso de Leche.

## 4 OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN

Adquirir insumos para el Programa del Vaso de Leche que cumplan con las necesidades nutricionales de la población beneficiaria, en concordancia con el Artículo 6° de la Ley N.° 27470.

## 5 ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

Para la adquisición de los insumos del Programa del Vaso de Leche debe cumplir las necesidades nutricionales mínimas establecidos en la Resolución Ministerial N.° 711-2002-SA/DM que aprueba la Directiva denominada **“Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche”**. De conformidad con los numerales 4.1. y 4.6. del Artículo 4° de la Ley N.° 27470; el numeral 4.1. del Artículo 2° de la Ley N.° 27712 y la Resolución Ministerial N.° 451-2006/MINSA, aprobada el 17 de Mayo de 2006, nos da a conocer la **“Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”**.

**Tabla 1. Requerimiento mínimo de energía por ración/día**

ENERGÍA	CANTIDAD (Kcal)
	207

**Tabla 2. Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día**

VITAMINAS	CANTIDAD
Vitamina A – ug de retinol	425
Vitamina C – mg	41.5
Tiamina – mg	0.45
Riboflavina – mg	0.49
Vitamina B6 – mg	0.60
Vitamina B12 – ug	0.46
Niacina – mg	5.85
Ácido fólico – ug	41.25



SY

MINERALES	CANTIDAD
Hierro – mg	10
Yodo – ug	42
Calcio – mg	465
Fosforo – mg	390
Zinc – mg	6

Razón por la cual, para el presente periodo 2025, se hará la adquisición de insumos para el Programa del Vaso de Leche, conforme se detalla a continuación:

**Tabla 3. Descripción y cantidad de los bienes a contratar para el periodo 2025**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
PAQUETE	Leche Evaporada Entera x 410gr	2,340	Latas
	Hojuelas Precocidas de Avena, Quinoa, Kiwicha con Harinas de Maca, Enriquecida Con Vitaminas y minerales (En Bolsa de 1,373 gr.)	1,070.940	Kilogramos

Nota. Se cuenta actualmente con 65 beneficiarios.

## 5.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las necesidades nutricionales mínimas deberán cumplir los requisitos mínimos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM que aprueba la Directiva denominada “Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche”. En cumplimiento con el numeral 4.1 y 4.6 del Artículo 4º de la Ley N.º 27470 y el numeral 4.1 del artículo 2 de la Ley N.º 27712.

**Tabla 4. Distribución energética de la ración por día**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (g)	ENERGÍA (Kcal)
Leche Evaporada Entera x 410gr.	41.00	52.70
Hojuelas Precocidas de Avena, Quinoa, Kiwicha con Harinas de Maca, Enriquecida con Vitaminas y minerales.	42.90	158.70
<b>TOTAL</b>		<b>215.32</b>

**Tabla 5. Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día**

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad (g)	Proteína		Grasa		Carbohidrato	
			Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
G 7	Leche Evaporada Entera	41.00	4.5	17.9	3.2	28.4	2.6	10.3
A 7	Hojuela de Avena	12.00	7.4	29.6	0.5	4.3	1.6	6.4



A	59	Hojuela de Quinoa	18.00	11.4	45.4	1.3	12.0	2.5	10.0
A	99	Hojuela de Kiwicha	12.00	8.2	32.6	1.0	8.7	1.6	6.4
U	47	Harina de Maca	0.90	0.6	2.5	0.00	0.3	0.1	0.3
		Fosfato Tricálcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
		Premix Vitamínico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00



RESULTADO DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Proteína		Grasa		Carbohidrato	
		Gramos	Kcal	Gramos	Kcal	Gramos	Kcal
<b>TOTAL</b>	<b>86.14</b>	<b>32.01</b>	<b>128.05</b>	<b>5.98</b>	<b>53.80</b>	<b>8.37</b>	<b>33.47</b>
Energía total (Kcal)	215.32	128.05		53.80		33.47	
Porcentaje de distribución energética		59,47%		24,99%		15,54%	
Requisitos RM 711-2002- SA/DM	207	60-68%		20-25%		12-15%	

\*Aporte energético: Proteínas = 4 Kcal. /gr. Grasas = 9 Kcal. /gr. Carbohidratos = 4 Kcal. /gr.

**Tabla 6. Requerimiento mínimo de vitaminas y minerales por ración/día**

Nutrientes	Leche Evaporada Entera x 41.00 gr.	Hojuelas Precocidas De Avena, Quinoa, Kiwicha Con Harinas De Maca Y Enriquecida Con Vitaminas y minerales (42.90 gr)	Valor Nutricional Total de la Formulación	Valor Nutricional Mínimo que debe cumplir la Ración del PVL RM N°711-2002- SA/DM
Vitamina A ug	150.88	425.00	575.88	425
Vitamina C mg	5.28	41.50	46.78	41.5
Tiamina mg	0.02	0.51	0.53	0.45
Riboflavina mg	0.12	0.53	0.65	0.49
Vitamina B6 mg	0.00	0.60	0.60	0.60
Vitamina B12 ug	0.00	0.46	0.46	0.46
Niacina mg	0.62	6.25	6.87	5.85
Ácido fólico ug	0.00	41.25	41.25	41.25
Hierro mg.	0.04	11.64	11.67	10
Yodo ug	0.00	42.00	42.00	42
Calcio mg	93.62	371.38	465	465
Fósforo mg	84.33	305.67	390	390
Zinc mg	0.31	7.58	7.90	6

**5.1.1 INSUMO N.º 1: LECHE EVAPORADA ENTERA**

**A. DEFINICIÓN**



La leche evaporada entera, es pura leche de vaca que ha sido pasteurizada, concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche, homogenizada y esterilizada, hasta alcanzar los requisitos fijados por la **Norma Técnica Peruana 202.002.2007**, sometidos a los análisis y pruebas que puede hacer el Programa de Vaso de Leche para su verificación correspondiente.

**B. REQUISITOS GENERALES****CARACTERÍSTICAS SENSORIALES/ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS****B.1. Características Organolépticas**

CARATERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco cremoso
Olor	Característico del producto, sin olores extraños
Sabor	Característico del producto, Ligeramente dulce.
Aspecto	Fluido homogéneo sin grumos.

**B.2. Características Físico – Químicas**

CARATERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Grasa de leche (g/100g)	Mín. 6.5
Sólidos totales de leche (g/100g)	Mín.23,0
Sólidos no grasos (g/100g)	Mín.16.50
Proteínas de leche (g/100g)	Mín.6.0

Fuente: D.S. N°004-2022/MINAGRI "Modificatoria del Reglamento de la leche y productos lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-2017-MINAGRI"

**B.3. Características Microbiológicas**

El producto debe cumplir con las características de esterilidad comercial:

ANÁLISIS	PLAN DE MUESTREO		ACEPTACIÓN	RECHAZO
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial <sup>a</sup>	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: R.M. N°591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y Debidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).

(<sup>a</sup>) De acuerdo con Métodos normalizados o validados 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, o normalizados o validados.

**Dónde:**

- n** : Número de envases muestreados que deben ser examinadas de un lote de alientos para satisfacer los requerimientos del plan de muestreo.
- m** : Criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general “m” representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.
- c** : Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.



**C. ENVASE Y EMBALAJE**

En envases metálicos sanitario para alimentos (lata), de material hojalata, de primer uso, estos son herméticamente cerrados. Las presentaciones son en envases de 410 gr. La tapa del envase de 410 gr. Deberá llevar impreso en alto relieve la denominación “PROGRAMA SOCIAL”.

**Embalaje:** En cajas de 48 envases por 410 g.

El envasado y embalaje toman en consideración los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N.º 007-98-SA del “Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas”.

**D. ROTULADO**

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la **NTP 209.038 DEL 23-08-94 – 5TA EDICIÓN** “Alimentos Envasados – Rotulado” y la **NTP 202.085. 1991** “Leche y Productos Lácteos”, así como el artículo 117° del Decreto Supremo N.º 007-98-SA del “Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas”: Además, debe contener la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional), que se han empleado en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento.
- Código o clave del 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 indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara. Asimismo, llevará impreso el siguiente texto:

**“PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY N.º 24059) – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA”**

### **E. VIDA ÚTIL**

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto es nueve (9) meses, a partir de la fecha de producción. Una vez abierto el envase, se deberá conservar en refrigeración.

### **F. ALMACENAMIENTO**

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. Además, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas” (D.S. N.° 007-98-SA).

### **G. TRANSPORTE**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto 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 de Alimentos y Bebidas” (D.S. N.° 007-98-SA).

### **H. GARANTÍA COMERCIAL**

El proveedor otorgará una garantía comercial mínima de seis (06) meses, contados a partir de la fecha de entrega efectiva de los productos al Almacén de la Entidad. Durante este período, el proveedor se compromete a reemplazar o subsanar cualquier falla, defecto de fabricación que se presente en los bienes entregados, sin costo adicional para la Entidad.

### **I. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

- Copia simple de Registro Sanitario, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante la INACAL, el cual deberá contener:
  - Análisis microbiológico.
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del Almacén, referido al producto objeto a la convocatoria, emitido por un organismo de inspección, adjuntar acta de inspección, a nombre del postor o fabricante.
- Copia simple del Certificado de Inspección del Plan Interno de Rastreabilidad de Almacén, referido al producto objeto de la convocatoria, adjuntar el Acta de Inspección, a nombre del postor o fabricante emitido por un organismo de inspección.
- Copia del Certificado de Inspección del Sistema HACCP, referido al producto objeto de la convocatoria, emitido por un organismo de inspección.
- Copia Simple de Certificado de Inspección de la Aplicación del Plan de Seguridad en los Procedimientos Operativos en el Almacén, referido al producto objeto de la convocatoria,





emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante, adjuntar Acta de Inspección.

- Copia de Certificado de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización en el almacén a nombre del postor, emitido por un organismo de inspección adjuntar acta de inspección.
- Copia del certificado de inspección del vehículo exclusivo para transporte de alimentos para programas sociales a nombre del postor.
- Copia del Certificado de los Procedimientos de Inocuidad Antes, Durante y Después del Transporte de Alimentos objeto de la convocatoria, a nombre del postor. Adjuntar acta de inspección y SOAT vigente.



**5.1.2 INSUMO N.º 2: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA CON HARINAS DE MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**

**A. DEFINICIÓN**

La mezcla de las hojuelas precocidas de avena, quinua, kiwicha con harinas de maca enriquecida con vitaminas y minerales, ayudan a elevar la calidad nutricional de las personas que lo consumen, esta mezcla cuidadosamente balanceada en su formulación resulta ser un alimento con un valioso aporte proteico y energético, indispensables para niños en desarrollo (0 a 6 años), madres gestantes y en periodos de lactancia.

**B. REQUISITOS GENERALES**

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES/ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS**

**B.1. Características Organolépticas**

CARATERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Aspecto	Mezcla homogénea, libre de materias extrañas
Color	Característico al producto, blanco cremoso.
Sabor	Agradable, característico al producto.
Olor	Característico al producto, libre de olor agrio, rancio, mohoso.

**B.2. Características Físico – Químicas**

Composición en 100 g de porción:

CARATERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Humedad	Máximo 12 %
Proteínas g/100 g	Mínimo 13.00
Materia grasa g/100 g	Mínimo 5.00
Carbohidratos	La diferencia

48

Fibra cruda g/100g	Máximo 2.00
Ceniza (g/100 g)	Mínimo 1.50
Acidez (exp. En Ac. Sulfúrico) g/100 g	Máximo 0.15
Saponinas	Ausencia
<b>Energía Total en 100 g</b>	<b>369 Kcal</b>

### B.3. Características Microbiológicas

Análisis	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

Fuente: Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (criterio V.8).

#### Dónde:

- n** : Número de unidades de muestreo a analizar.
- c** : Máxima lote 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.

#### J. ENVASE Y EMBALAJE

- **Envase Primario:** El envase interior debe ser de polietileno blanco opaco de baja o media densidad de mínimo 2 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.
- **Envase Secundario:** El producto se envasará en envases que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases deben ser de polipropileno tejido de primer uso para garantizar la protección de los alimentos durante el traslado y estibado.

De acuerdo a lo señalado en el artículo 37° de la R.M. 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, queda prohibido el fraccionamiento y reenvasado posterior, de productos ya envasados en sus envases de origen.

### **K. ROTULADO**

Los envases del producto deberán llevar el rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N.º 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas” y el artículo 14° de la R.M. N.º451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”. El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- 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.
- Prohibida su venta.
- Peso Neto.
- Producto Peruano.

### **L. VIDA ÚTIL**

El periodo de vida útil del producto (6) meses a partir de la fecha de producción.

### **M. ALMACENAMIENTO**

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. Además, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del “Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas” (D.S. N.º 007-98-SA).

### **N. TRANSPORTE**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto 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 Decreto Supremo N.º 007-98-SA; que aprueba el “Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas”.

## O. GARANTÍA COMERCIAL

El proveedor otorgará una garantía comercial mínima de seis (06) meses, contados a partir de la fecha de entrega efectiva de los productos al Almacén de la Entidad. Durante este período, el proveedor se compromete a reemplazar o subsanar cualquier falla, defecto de fabricación que se presente en los bienes entregados, sin costo adicional para la Entidad.



## FORMA DE PREPARACIÓN

- Disolver una taza de producto, en 6 tazas de agua en una olla.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un proceso de cocción completa de aproximadamente de unos 15 minutos antes de que sea consumida.
- Agregar canela, clavo de olor, hierva luisa o frutas de acuerdo a la preferencia y azúcar al gusto.
- Finalmente agregar la leche evaporada entera.
- Servir tibio o frío al gusto de la palatabilidad del beneficiario.

## Q. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Para la adquisición de bienes, el **PROVEEDOR** deberá contar con los respectivos registros certificados y autorizaciones, emitidos por organismos competentes y acreditados ante la INACAL:

- Copia simple de Registro Sanitario, expedido por DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Copia simple del Informe de Ensayo Microbiológico, del producto objeto de la convocatoria, emitido por un laboratorio.
- Copia simple del Certificado de Conformidad, del producto objeto de la convocatoria expedido por una certificadora acreditada ante la INACAL, el cual deberá contener:
  - Análisis microbiológico.
  - Análisis físico químico.
  - Análisis organoléptico.
- Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del Establecimiento referido al producto objeto de la presente convocatoria, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante. Adjuntar acta de inspección.
- Copia de Certificado de Inspección de Conformidad del Control de Calidad Sanitaria e Inocuidad del Establecimiento, referido al producto objeto de la convocatoria a nombre del postor o fabricante, adjuntar acta de inspección.
- Copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del Almacén, referido al producto objeto de la convocatoria, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante. Adjuntar acta de inspección.
- Copia de la Autorización Sanitaria emitido por el SENASA, según D.S. N.º 004-2011-AG (de los insumos primarios predominantes para el procesamiento de las hojuelas).

- Copia del informe de ensayo de residuos tóxicos (determinación de multi-residuos de plaguicidas) del insumo Avena, Quinua, Kiwicha y Maca emitida por el servicio nacional de sanidad agraria (SENASA).
- Copia simple del Certificado de Seguridad y Resistencia del Envase Contra Riesgos de Manipuleo y Almacenamiento a nombre del postor o fabricante.
- Copia simple de Certificado Sanitario de envases para alimentos, emitido por una certificadora.
- Copia del Informe de Conformidad de la Ausencia de Monómeros Residuales en el envase de uso alimentario.
- Copia simple de Certificado de Inocuidad de pintura indeleble de uso alimentario.
- Copia simple del Certificado de Inspección del Plan Interno de rastreabilidad del establecimiento de fabricación, referido al producto objeto de la convocatoria, adjuntar el acta de inspección, a nombre del postor o fabricante emitido por un organismo de inspección.
- Copia simple del Certificado del Plan de Rastreabilidad como instrumento de gestión de riesgo en el procesamiento de alimentos a base de granos, emitido por una entidad especializada a nombre del postor o fabricante.
- Copia simple del Certificado de Inspección de la Aplicación del Plan de Seguridad Industrial en los Procedimientos Operativos del Establecimiento, adjuntar acta de inspección, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante.
- Copia del Certificado de Inspección del Vehículo Exclusivo para Transporte de Alimentos para programas sociales a nombre del postor o fabricante.
- Copia de certificado de capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos en el establecimiento, brindado por una certificadora del producto objeto de la convocatoria a nombre del postor o fabricante.
- Certificado de Capacitación en buenas prácticas agrícolas de la producción (de los insumos Avena, Quinua, Kiwicha y Maca), en cumplimiento al Decreto Legislativo N.º1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos, y el Decreto Supremo N.º 034-2008-AG que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos.

## 5.2 ADELANTOS

No aplica.

## 6 GARANTÍA

De fiel cumplimiento del contrato, a través de la retención que debe efectuar **LA ENTIDAD**, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo

44

## 6.1 PERIODO DE GARANTÍA

Las garantías tienen un periodo de vigencia de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	Periodo de garantía
Leche Evaporada Entera x 410gr.	La garantía mínima será de seis (06) meses contabilizados desde la fecha de entrega de los productos al Almacén.
Hojuelas Precocidas de Avena, Quinoa, Kiwicha con Harinas de Maca, Enriquecida Con Vitaminas y minerales (En Bolsa de 1,373 gr.)	La garantía mínima será de seis (06) meses contabilizados desde la fecha de entrega de los productos al Almacén.



## 6.2 INICIO DEL CÁLCULO DEL PERIODO DE GARANTÍA

Desde la fecha de entrega de los productos al Almacén.

## 7 DOCUMENTOS ENTREGABLES

Durante la ejecución del suministro, el **PROVEEDOR** deberá adjuntar obligatoriamente, en cada entrega de ambos productos, los siguientes certificados de calidad emitidos por un organismo de certificación de productos o de inspección de lote acreditado ante la INACAL:

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

### 7.1 CERTIFICADO DE GARANTÍA DEL FABRICANTE

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

### 7.2 MANUAL TÉCNICO Y DE OPERACIÓN DEL EQUIPO EN ESPAÑOL

No aplica.

### 7.3 CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN DEL EQUIPO DE FÁBRICA

No aplica.

#### 7.4 CERTIFICACIÓN ISO

No aplica.

#### 7.5 GARANTÍA DEL EQUIPO

No aplica.

#### 8 MANTENIMIENTO PREVENTIVO

No aplica.

#### 9 CAPACITACIÓN Y/O ENTRENAMIENTO

No aplica.

#### 10 COSTO ESTIMADO

El costo estimado es de S/ 14,293.00 (Catorce Mil Doscientos Noventa y Tres y 00/100 soles), el mismo que es asignado para el año 2025.

#### 11 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Persona Natural y/o Persona Jurídica.
- No tener impedimento para contratar con el Estado.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores – RNP (Bienes) y vigente.
- Contar con Ficha RUC activo y habido.
- Deberá de contar con Código de Cuenta Interbancaria (CCI).
- El proveedor no debe tener vínculo de parentesco del cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad con funcionarios y directivos de la Entidad.
- Acreditar como mínimo los tres (3) últimos años haber realizado la venta de bienes iguales y/o similares a entidades públicas y/o privadas, debiendo acreditar mediante contratos u órdenes de compra, comprobantes de pago y/o cualquier otro documento que acredite el servicio realizado y el pago recibido. Se consideran bienes similares a los siguientes insumos para el Programa del Vaso de Leche.
- Copia fedateada de la resolución Directoral de Validación del Plan HACCP emitida por la DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas. Se precisa que la Resolución Directoral de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP en la parte considerativa debe hacer referencia al producto objeto del ofertado, teniendo en consideración lo dispuesto por el artículo 58-A del Reglamento sobre Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado

42

por Decreto Supremo N° 007-98-SA y modificado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA, según el cual la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.



- Copia fedateada del Registro Sanitario de los Productos ofertados expedido por DIGESA, a nombre del Titular y/o Fabricante y consignando lo siguiente Nombre de la empresa o solicitante, Dirección del establecimiento, RUC, nombre del producto, vida útil, tipo de envase, presentación y Código de Registro Sanitario.
- Adjuntar los requisitos de conformidad al inciso i) del sub numeral 5.1.1 que corresponde al Insumo N.º 1: Leche Evaporada Entera y lo establecido en el inciso q) del sub numeral 5.1.2 que corresponde al Insumo N.º 2: Hojuelas de Avena, Quinua, Kiwicha con Harinas de Maca Enriquecida con Vitaminas y Minerales; de la presente especificación técnica.

## 12 LUGAR DE ENTREGA

La entrega se realizará en el Almacén de la Municipalidad Distrital de Rahuapampa, sito Plaza de Armas Nro. S/N del Distrito de Rahuapampa, de lunes a viernes en el horario de 08:00 horas a 13:00 horas y de 14:00 horas a 17:00 horas. El responsable de Almacén efectuará la recepción.

## 13 PLAZO DE ENTREGA (DÍAS HÁBILES / CALENDARIOS)

Los bienes materia deben ser atendidos, conforme a los plazos establecidos en el siguiente cronograma:

REFERENCIA (MESES)	PLAZO DE ENTREGA	Leche Evaporada Entera x 410gr.		Hojuelas Precocidas de Avena, Quinua, Kiwicha con Harinas de Maca, Enriquecida Con Vitaminas y minerales (En Bolsa de 1,373 gr.)	
		Cantidad	Unidad de Medida	Cantidad	Unidad de Medida
<b>Primera Entrega</b> (Enero, Febrero y Marzo)	A cinco (05) días calendarios de notificada el contrato u orden de compra.	585	Latas	267.735	Kilos
<b>Segunda Entrega</b> (Abril, Mayo y Junio)		585	Latas	267.735	Kilos
<b>Tercera Entrega</b> (Julio, Agosto y Setiembre)	Primera semana del mes de Agosto.	585	Latas	267.735	Kilos
<b>Cuarta Entrega</b> (Octubre, Noviembre y Diciembre)	Primera semana del mes de Octubre.	585	Latas	267.735	Kilos
<b>TOTAL</b>		<b>2340</b>	<b>Latas</b>	<b>1,070.940</b>	<b>Kilos</b>

## 14 FORMA DE PAGO

El pago se realizará en soles, en cuatro (04) armadas, incluidos los impuestos de Ley, en un plazo máximo de **CINCO (05) DÍAS CALENDARIOS** siguientes a la Conformidad de los Bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en la Orden de Compra y en la Especificación Técnica. Para ello la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción del Responsable de Almacén.
- Orden de Compra y/o Contrato.
- Guía(s) de Remisión.
- Comprobante de pago autorizado por la SUNAT.
- Conformidad de pago de la Gerencia de Desarrollo Económico, Social, Servicios Públicos y Ambientales.

Los pagos serán de la siguiente manera:

PAGOS	DESCRIPCIÓN
<b>PRIMER PAGO</b>	Otorgada la conformidad de la <b>PRIMERA ENTREGA</b> .
<b>SEGUNDO PAGO</b>	Otorgada la conformidad de la <b>SEGUNDA ENTREGA</b> .
<b>TERCER PAGO</b>	Otorgada la conformidad de la <b>TERCERA ENTREGA</b> .
<b>CUARTO PAGO</b>	Otorgada la conformidad de la <b>CUARTA ENTREGA</b> .

## 15 CONFORMIDAD DE LA RECEPCIÓN

La conformidad de los bienes será emitida por la Gerencia de Desarrollo Económico, Social, Servicios Públicos y Ambientales, previo informe del Almacén quien verificará el cumplimiento de los bienes de acuerdo a lo instado en las presente Especificación Técnica. Siendo requisitos para dicha conformidad presentar los siguientes documentos:

- Carta de solicitud de pago dirigido al Señor Alcalde, con atención a la Gerencia de Desarrollo Económico, Social, Servicios Públicos y Ambientales.
- Copia de la Orden de compra y/o Contrato.
- Copia(s) simple(s) de la(s) Guía(s) de Remisión de entrega de los bienes, debidamente firmado por el Proveedor y el Responsable de Almacén.
- Comprobante de pago autorizado por la SUNAT, debidamente firmado por el Proveedor.
- Registro Nacional de Proveedores – RNP (Bienes y vigente).
- Ficha RUC vigente.
- Carta de Autorización para el Pago con Abono en Cuenta (CCI), debidamente firmado por el Proveedor.



## 16 CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN

A la suscripción de este contrato, **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 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. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

## 17 PENALIDADES (DE APLICAR)

Si **EL CONTRATISTA** incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, **LA ENTIDAD CONTRATANTE** le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazos}}$$

Dónde:

F: Para bienes y servicios: "F = 0.40".

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando **EL CONTRATISTA** acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de **LA ENTIDAD CONTRATANTE** no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del Artículo 120° del Reglamento de la Ley N.º 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N.º 009-2025-EF.

Las penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la aplicación de la penalidad por mora y otras penalidades, de ser el caso, **LA ENTIDAD CONTRATANTE** puede resolver el contrato por incumplimiento.

  
 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE RAHUAPAMPA  
 Lic. Adm. Franic B. Alejandro Antigua  
 GERENTE DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL, SERVICIOS PÚBLICOS Y AMBIENTALES

**LIC. ADM. FRANIC BEIBY ALEJANDRO ANTIGUA**  
**GERENTE DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL,**  
**SERVICIOS PÚBLICOS Y AMBIENTALES**

Cc  
 Archivo  
 FBAA/GDESSPA

**PRIORIDAD:**    X



PERÚ

Ministerio de Salud

MICRORRED DE SALUD PUCHKA

DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH  
RED DE SALUD CONCHUCOS SUR  
MICRORRED PUCHKA  
*Personas que Atendamos Personal*



51381

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA,  
Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

**INFORME N°051 - 2024-A-RSCSUR-MCR.PUCHKA/PS MASIN-COORD ESANS**

**A** : PAJUELO SANCHEZ, Joel Heber.  
**ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE RAHUIAPAMPA**

**DE** : LIC. ASENCIOS PICON. Lucinda Emilia  
**COORDINADORA DEL ESANS**

**ASUNTO** : CALCULO DE LA RACION DIARIA DEL PROGRAMA DEL  
**VASODE LECHE.**

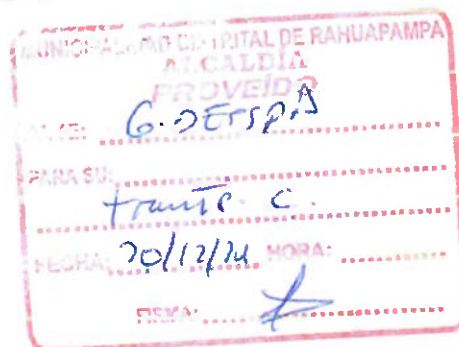
**FECHA** : Masin, 16 de diciembre del 2024.



*Me es grato dirigirme a su distinguido despacho para saludarle y a la vez hacerle llegar el informe del cálculo de ración diaria del Programa Vaso de Leche. Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM ser entregado a los beneficiarios para la ejecución del año fiscal 2025.*

*Es propicia la ocasión para reiterarle las muestras de mi especial consideración y deferente estima personal.*

Atentamente,





"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA,  
Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

Masín, 16 de diciembre del 2024.

Señor:

PAJUELO SANCHEZ, Joel Heber.

ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE RAHUAPAMPA

**PRESENTE.**

**ASUNTO: CALCULO DE LA RACION DIARIA DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE.**

**ATENCION: RESPONSABLE DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE RAHUAPAMPA**

Es grato dirigirme a Ud. para expresarle mis cordiales saludos, asimismo en Representante del Sector Salud de la Microrred Puchka, hacerle llegar el informe del cálculo de ración diaria del Programa Vaso de Leche, Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM a ser entregado a los beneficiarios para la ejecución del año fiscal 2025 e informarle la cantidad de calorías y la distribución energética de la ración diaria siguientes (hojuela de Avena , hojuela de Quinua, hojuela de Kiwicha y harina de maca precocidas enriquecida con vitaminas y minerales ) y leche Evaporada Entera 41grs la ración diaria se informa en el siguiente cuadro:

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	Kcal	Gramos	kcal
Hojuela de avena	12,00	7,4	29,6	0,5	4,3	1,6	6,4
Hojuela de quinua	18,00	11,4	45,4	1,3	12,0	2,5	10,0
Hojuela de kiwicha	12,00	8,2	32,7	1,0	8,7	1,6	6,4
Harina de maca	0,90	0,6	2,5	0,0	0,3	0,1	0,3
Leche evaporada	41,00	4,5	17,9	3,2	28,4	2,6	10,3
Premix vitaminic	0,12	0	0	0	0	0	0
Fosfato tricálcico	2,12	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>84</b>	<b>31,2</b>	<b>125</b>	<b>5,5</b>	<b>49</b>	<b>8,2</b>	<b>33</b>
<b>Energía total (kcal)</b>	<b>207</b>	<b>125</b>		<b>49</b>		<b>33</b>	
<b>Distribución energética</b>		<b>60,27%</b>		<b>23,82%</b>		<b>15,91%</b>	
Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		<b>60-68%</b>		<b>20-25%</b>		<b>12-15%</b>	
<b>IMPORTANTE:</b> Los valores deben encontrarse dentro de los rangos establecidos en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM							



PERU

Ministerio  
de SaludMINISTERIO DE  
SALUD PERUANADIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH  
RED DE SALUD CONCHUCOS SUR  
MICRORRED PUCHKA  
*Protegiendo sus Actividades Personales***CONCLUSION:**

Cubre **207.00 Kcal** según lo establecido ley en la **RM N° 711-2002-SA/DM**.

En relación a la ración diaria que se ha calculado 41 grs de leche evaporada entera 43g (**hojuelas de avena, hojuela de quinua, hojuela de kiwicha y harina de maca precocidas enriquecida con vitaminas y minerales**) se observa que cubre **207.00 Kcal** según lo establecido ley en la **RM N° 711-2002-SA/DM**.

- En lo que respecta a la distribución de macronutrientes es armónica; la cantidad de energía de carbohidratos, grasas y proteínas en el cálculo de ración, de energía cumple con los parámetros establecidos en la **RM N° 711-2002-SA/DM**
- **Según los parámetros establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM. Se debe adicionar a los alimentos que conforman la ración del PVL se requiere aproximadamente 2.24 grs por ración**

Cubre **207.00 Kcal** según lo establecido ley en la **RM N° 711-2002-SA/DM**.

**RECOMENDACIONES:**

- Se recomienda cumplir con la reformulación a la ración diaria cumplir con **Kcal** según lo establecido ley en la **RM N° 711-2002-SA/DM**.
- En lo que respecta a la distribución de macronutrientes debe ser armónica; la cantidad de energía de carbohidratos, grasas y proteínas en el cálculo de ración, de energía cumple con los parámetros establecidos en la **RM N.º 711-2002-SA/DM**.
- Se debe adicionar a los alimentos que conforman la ración del PVL se requiere aproximadamente 2.24 grs por ración. Según los parámetros establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM

Sin otro particular y a la espera de toma de acciones sobre la recomendación sugeridas a su Despacho, me despido renovando las muestras de mi especial consideración y estima.

  
Lucinda E. Asencios Picór,  
Lic. Bromatología y Nutrición  
C.N.P. N° 1162  
DNI N° 15586537



os presentes en señal de congermidad.

*Miguel*

44754587

Magali Gonzalez Ferrnandes

*Dennis*

72031905

Dennis Y. Bordaes Ilustraca

En el distrito de Rahuapampa - Provincia de Huari - Departamento de Ancash, Siendo a horas 3:15 pm del día 28 de de noviembre del año 2024, reunidos en el area de GDESSPA, bajo la convocatoria del alcalde Joel Haber Pajuelo Sanchez para realizar las coordinaciones sobre el programa Vaso Leche, con la participacion de la geranta de GDESSPA, presidentas y miembros que conforman el Comité de Rahuapampa y Vincocota, asi mismo se tuvo la participacion de la nutricionista del centro de salud Masin, la lic. Lucinda Emilia Azancues picon.

Se dio por iniciada la reunion con la participacion de la prof. Eva Z. R. & Trujillo, quien saludando a los presentes dió la bienvenida a los presentes dejando abierta e instalando la sala.

La geranta dio a conocer la propuesta presentada por la presidenta de Vincocota, quienes propusieron la adquisicion de los siguientes productos, Hojuelas de avena, Quinua, Quinicha, Maca y Soya, por otro lado la presidenta de Rahuapampa solicito la adquisicion del siguiente producto, Avena, Quinua, Quinicha y Maca precesadas con vitaminas y minerales.

Luego de haber debatido ambas propuestas se eligio el producto "Hojuelas de avena, Quinua, Quinicha y Maca precesadas enriquecida con vitaminas y minerales".

Acontinuacion se realizo la eleccion de un representante del PVL en calidad de vezodora quien cumplia sus funciones de manera

adhonorem, lo cual será representada por la señora Rosa Rosaura Roque Salas.

No habiendo más puntos que tratar se dio por finalizado la reunión siendo a horas 4:40pm, firmando a continuación los presentes en señal de conformidad.



MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE RAHUAPAMPA

C. DE Joel Pajuelo Sánchez  
ALCALDE  
DNI N° 43116577



MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE RAHUAPAMPA

EVA ZAMBRANO TRUJILLO  
COORDINADORA DE PROYECTO SOCIAL

Lucinda E. Asencios Picón  
Lic. Bromatología y Nutrición  
C.N.P. N° 1162  
DNI N° 15586534

Presidenta o Medelina Joelis Osorio Luna DNI : 73460138



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

San Isidro, 04 de Junio del 2025

## OFICIO MULTIPLE N° D000106-2025-MIDIS-DPSC

Señores:

### DESTINATARIO MULTIPLE SEGÚN LISTADO ANEXO N° 01

Presente.-

Asunto : Acciones para el abastecimiento oportuno a los Comités del Programa del Vaso de Leche, con relación a su ejecución presupuestal correspondiente al primer trimestre del año 2025

Referencia : a) Resolución Ministerial N° 026-2025-MIDIS el 29 de enero del 2025.  
b) 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."

De mi consideración:

Tengo a bien dirigirme a usted, para saludarlo (a) cordialmente y, a su vez comunicarle que, el Artículo 90 del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del MIDIS, la Dirección de Prestaciones Sociales Complementarias, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 026-2025-MIDIS, es la unidad orgánica de línea dependiente de la Dirección General de Articulación de las Prestaciones Sociales, responsable de gestionar y/o supervisar las intervenciones que se efectúan en el marco de las prestaciones sociales complementarias, como el Programa de Complementación Alimentaria (PCA), **Programa Vaso de Leche (PVL)** y otras, asignadas de acuerdo a la normativa vigente.

En ese marco, en el desarrollo de las actividades de monitoreo, a cargo de esta Dirección de Prestaciones Sociales Complementarias - (DPSC), establecida en el literal b), del Artículo 91 del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del MIDIS<sup>1</sup>, se ha tomado conocimiento de informes de visita de control de los Órganos de Control Institucional correspondientes de los Gobiernos Locales, así como de diversos requerimientos de información generados por la Controlaría General de la República (CGR), con relación a la ejecución del Programa del Vaso de Leche (PVL), en los que se alertan situaciones adversas respecto al abastecimiento, distribución y buenas prácticas de almacenamiento, empadronamiento, así como, criterios de priorización de beneficiarios del Programa, entre otros.

De la situación antes comentada, esta Dirección de Prestaciones Sociales Complementarias del MIDIS, solicita con carácter de urgente información específica respecto a: **situación actual de los procesos de compras de los productos alimentarios, costos de los productos adquiridos en**

<sup>1</sup> "Realizar el **monitoreo y la supervisión** del cumplimiento los documentos normativos para la gestión de las prestaciones sociales complementarias, de acuerdo a la normativa vigente.". La negrita es nuestra.

Av. Paseo de la República 3101 San Isidro, Lima – Perú  
Central telefónica: (51-1) 631-8000 | Línea Social Gratuita: 101  
[www.gob.pe/midis](http://www.gob.pe/midis)  
Certificados con ISO 9001:2015

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <http://sgdvirtual.midis.gob.pe:8080/validadorDocumental/inicio/detalle.jsf> e ingresando la siguiente clave: **DMOPKPL**