

***ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE
LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
SAN SEBASTIAN***

2023



CONTENIDO

1. GENERALIDADES	3
1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION	3
2. FINALIDAD PUBLICA	4
3. ANTECEDENTES	5
4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION	5
4.1 OBJETIVO GENERAL	5
4.2 OBJETIVO ESPECIFICO	5
5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR	5
5.1 ALCANCE	6
5.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES	7
5.2.1 PRODUCTO 1: HOJUELA DE QUINUA, KIWICHA Y AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	7
5.2.1.1 PRODUCTO 2: SIETE HARINAS (HARINA DE: TRIGO, CEBADA, MAÍZ, SOYA, QUINUA, CAÑIHUA Y ARROZ), FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES	13
5.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION	19
5.4 DOCUMENTOS MINIMOS OBLIGATORIOS DE ADMISION	22
5.5 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS	23
6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:	23
7. LUGAR DE ENTREGA	23
7.1 TIEMPO DE REPOSICIÓN:	24
8. PLAZO DE ENTREGA	24
9. FORMA DE PAGO:	24
10. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN	25
11. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS	25
12. PENALIDADES	25
14.1 OTRAS PENALIDADES APLICABLES	25
13. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL	26
14. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES	26
15. NORMATIVA ESPECIFICA	27

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

1. GENERALIDADES

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059 y complementada con la Ley N° 27470, a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales. El marco legal vigente define los criterios de priorización, hacia grupos poblacionales, niños 0-6 años y gestantes (primera prioridad), niños de 7-13 años, tercera edad y personas con TBC.

1.1 DENOMINACION DE LA CONTRATACION

La denominación de la contratación es: “ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN”.

1.2 DEFINICIONES.

a) Programas sociales de alimentación.

Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 0 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.

b) Vigilancia nutricional.

Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores.

c) Ración.

Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día, el cual contiene valores nutricionales mínimos, cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener dicha ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.

d) Energía total.

Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM la energía de la ración debe ser como mínimo 207 kcal.

e) Distribución energética.

Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la ración, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM debe encontrarse entre 60 y 68 % para el caso de los carbohidratos, 20 y 25% para la grasa y 12 y 15% para la proteína.

f) Macronutrientes.

Son los elementos predominantes en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas).

g) Micronutrientes.

Son un sin número de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).

h) Fortificación

Es la práctica deliberada de incrementar el contenido de uno o más micronutrientes esenciales, por ejemplo vitaminas y minerales (incluye elementos traza) en un alimento, a fin de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y proporcionar un beneficio para la salud pública con un mínimo de riesgo para la salud.

i) Leche evaporada.

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

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de SAN SEBASTIAN con el propósito de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa cuya primera prioridad representa a los niños de 0 a 6 años, madres gestantes, madres lactantes, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados

por tuberculosis. Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantendrá la atención a los niños de 7 a 13 años, ancianos y discapacitados.

3. ANTECEDENTES

Mediante reunión celebrada en el local de la Municipalidad Distrital de San Sebastián con la participación del comité de administración se aprobó la adquisición de los siguientes alimentos con el presupuesto asignado de acuerdo al DS N° 111-2023-EF, con la finalidad de incrementar a los beneficiarios del programa a los cuales se atenderá con los siguientes productos:

- Siete Harinas (Harina de: Trigo, Cebada, Maíz, Soya, Quinoa, Cañihua y Arroz), Fortificado con Vitaminas y Minerales.
- Hojuela de Quinoa, Kiwicha y Avena, Precocida Fortificado con Vitaminas y Minerales
- Leche Evaporada Entera de 400 g a más.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

4.1 OBJETIVO GENERAL

Adquirir productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de San Sebastián, con la finalidad cubrir la alimentación de nuevos beneficiarios del programa.

4.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- ✓ Mejorar la nutrición de los beneficiarios.
- ✓ Formular las raciones alimenticias en cumplimiento de las normativas vigentes para la adquisición adecuada de los productos del PVL.
- ✓ Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- ✓ Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones del programa del vaso de leche.

5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

De acuerdo con las normativas de implementación del PVL La ración alimenticia puede estar constituida por leche en cualquiera de sus formas, o enriquecidos lácteos o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales a base de granos de quinoa, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales.

5.1 ALCANCE

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado para ofrecer una ración alimenticia diaria principalmente a la población vulnerable, es decir, niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia, Mediante la Ley N° 24059 del año 1985, se convierte en un Programa de Asistencia Alimentaria Materno Infantil en todos los municipios Provinciales del país. En 1996, mediante la Ley N° 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios Provinciales y Distritales.

5.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios nuevos del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital del San Sebastián es de 462 Beneficiarios.

5.1.2 PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención estimado a los nuevos beneficiarios en concordancia con el nuevo presupuesto total asignado al Programa Social del Vaso de Leche mediante el DS-111-2023-EF es de 150 días calendarios.

5.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS DE LOS BIENES.

5.2.1 PRODUCTO 1: HOJUELA DE QUINUA, KIWICHA Y AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

a) DESCRIPCION GENERAL

Es un alimento Pre Cocido que requiere cocción que contiene una mezcla de, Cereales (Avena), Cereales (Kiwicha), Quenopodiáceas (Quinua), que pasan por un proceso de laminado a la que se le adiciona en la mezcla final Premix Vitamínico y Fosfato Tricálcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (R.M. 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M. N°449-2006/MINSA).

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

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera fehaciente.

De lo expuesto por la DIGESA, se concluye que el flujograma de producción dispuesto por la R.M. N° 451-2006-MINSA, en sus artículos 26-30, resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico

productivo.

b) ORIGEN DEL PRODUCTO

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

c) REQUISITOS

c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

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

c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional

Cuadro elaborado en función a la Tablas Peruanas de Composición de Alimentos elaborado por el CENAN Elaborado en función a 100 g de Producto.

COMPOSICION EN 100g DE HOJUELA	
PROTEINA	Min. 11.93%
GRASA	Min. 4.67%
HUMEDAD	Max. 13.5%
CENIZA	Min. 1.8%
FIBRA	Max. 2.6%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 357.34 Kcal

Criterios Fisicoquímicos de Implicancia sanitaria de los alimentos Pre Cocidos que requieren Cocción.

CARACTERISTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 13.5%
Acidez Expresada en ácido sulfúrico.	Menor o igual a 0.2%
Saponina	Ausencia

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

c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

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

Agente Microbiano	Categoria	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesofilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella/25g	10	2	5	0	0	----

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

d) CARACTERISTICAS

d.1 Contenido Nutricional en 100 g de Producto.

INSUMO	CANTIDAD %	Cantidades x 100g de Producto (gramos)			Energia x 100 de Producto (Kcal)		
		Proteinas	Grasa	Carb	Proteinas	Grasa	Carb
Hojuela de Avena	57.20	7.8364	2.6884	40.7836	31.35	24.20	163.13
Hojuela de Quinoa	18.00	1.5300	0.6660	14.1480	6.12	5.99	56.59
Hojuela de Kiwicha	20.00	2.5600	1.3200	11.9600	10.24	11.88	47.84
Premix Vitaminico	0.26	0.0000	0.0000	0.0000	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	4.54	0.0000	0.0000	0.0000	0.00	0.00	0.00
Total	100.00	11.93	4.67	66.89	47.71	42.07	267.57
357.34							

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

d.2 Ingredientes Principales:

- Avena, Quinoa y Kiwicha

d.2 Insumos:

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

La adición de Micronutrientes se acreditará con la presentación de una declaración jurada, la pre mezcla vitamínica se realizará en función a lo descrito en la RM 711-2002-SA. La verificación de los Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario del producto.

e) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se preparará un aproximado de 46.667 g de producto Hojuelas fortificada con vitaminas y minerales se disuelve en un poco de agua fría, luego se hace hervir 200ml de agua a la cual se le agrega la hojuela diluida y se procede a su cocción por 5 min finalmente se adiciona un aproximado de 66.667 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona azúcar al gusto.

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

f) SOBRE LA RACION

La ración mejorada está establecida de acuerdo a los siguientes datos

Nº de Beneficiarios: 462 Beneficiarios.

Días de Atención: 60 días

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 01 bolsas de 1.4 Kg de Hojuelas Precocidas Fortificadas con Vitaminas y Minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

g) ENVASE Y ROTULADO

g.1 Envase Primario/Bolsas

- ✓ El envase interior deberá ser de polietileno biodegradable de alta o baja densidad con espesor de 2.5 milésimas de pulgada de espesor. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto.
- ✓ Se entregarán 01 Bolsa mensual con un contenido neto de 1.4 Kg gramos.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

g.2 Envase Secundario.

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

g.3 Instrucciones de rotulo y etiqueta de los envases

Primario

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- Nombre del Producto.
- Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- Código o identificación de lote

- Nombre y dirección del proveedor.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- Peso Neto 1.4 Kg
- Valor Nutricional x 100g. de producto.
- Tamaño de ración.
- Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.

La tinta que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.

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

g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.

En el proceso de envasado manual, automático o semi-automático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

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

- ✓ No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- ✓ No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de

vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.

- ✓ Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso.
- ✓ Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución. La presentación del producto envasado debe permitir su consumo o uso en forma directa por parte de los consumidores finales, evitando toda práctica de fraccionamiento y re envasado posterior.

h) VIDA UTIL ESPERADA

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

5.2.1.1 PRODUCTO 2: SIETE HARINAS (HARINA DE: TRIGO, CEBADA, MAÍZ, SOYA, QUINUA, CAÑIHUA Y ARROZ), FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES.

a) DESCRIPCION GENERAL

Es un alimento cocido de reconstitución instantánea que no requiere cocción, que contiene una mezcla de Cereales (Trigo, Maíz, Cebada y Arroz). Quenopodiáceas (Quinua, Cañihua), Leguminosas (Soya), que son sometidos a un proceso de Extrusión y que luego en el mezclado final se le adiciona, Premix Vitamínico y Fosfato Tricalcico. Todos los aditivos a ser usados deben ser de grado alimenticio y reconocido por el Codex Alimentarius. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación (R.M. 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M. N°449-2006/MINSA).

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

De acuerdo a lo establecido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), mediante oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo puede darse el caso de que el establecimiento adquiriera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentos emitidos por autoridades sanitarias competentes que acrediten dichas operaciones de manera fehaciente.

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

Alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores mediante el certificado técnico productivo.

b) ORIGEN DEL PRODUCTO

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

c) REQUISITOS

c.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

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

c.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

Criterios fisicoquímicos de implicancia nutricional

COMPOSICION EN 100g DE HARINA	
PROTEINA	Min. 11.25%
GRASA	Min. 3.88%
HUMEDAD	Max. 5%
CENIZA	Min. 1.8%
FIBRA	Max. 2.6%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 331.05 Kcal

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

CARACTERISTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Acidez Expresada en ácido sulfúrico.	Menor o igual a 0.4%
Gelatinización	Mayor a 94%
Índice de Peróxido	Menor a 10mEq/Kg de grasa
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb
Saponina	Ausencia

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

c.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIAN

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

Agente Microbiano	Categoria	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesofilos	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	6	3	5	1	10	10 ²
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	6	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Levaduras	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Staphylococcus Aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Salmonella/25g (*)	12	2	20	0	0	----

(*) Hacer composito para analizar n=5

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

d) CARACTERISTICAS

d.1 Contenido Nutricional en 100g de Producto.

INSUMO	CANTIDAD %	Cantidades x 100g de Producto (gramos)			Energia x 100 de Producto (Kcal)		
		Proteinas	Grasa	Carb	Proteinas	Grasa	Carb
Harina de Trigo	40.00	4.2000	0.8000	29.4400	16.80	7.20	117.76
Harina de Cebada	15.73	1.2899	0.1730	11.5301	5.16	1.56	46.12
Harina de Maiz	6.00	0.5220	0.3900	3.7140	2.09	3.51	14.86
Harina de Arroz	8.00	0.6240	0.0560	6.2080	2.50	0.50	24.83
Harina de Quinua	10.00	1.2400	0.6000	5.7900	4.96	5.40	23.16
Harina de Cañihua	10.00	1.5200	0.8300	4.8200	6.08	7.47	19.28
Harina de Soya	5.50	1.8535	1.0285	1.2870	7.41	9.26	5.15
Premix Vitamínico	0.26	0.0000	0.0000	0.0000	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	4.51	0.0000	0.0000	0.0000	0.00	0.00	0.00
Total	100.0000	11.25	3.88	62.79	45.00	34.90	251.16
					331.05		

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

d2. Ingredientes Principales:

- Trigo, Cebada, Maíz, Arroz, Quinua, Cañihua, Soya

d.3 Insumos:

- Premix Vitamínico: Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Acido Folico, Hierro, Yodo, Zinc.
- Fosfato Tricalcico: Calcio y Fosforo

La adición de Micronutrientes se acreditará con la presentación de una declaración jurada, la pre mezcla vitamínica se realizará en función a lo descrito en la RM 711-2002-SA. La verificación de los Micronutrientes se evidenciará en el registro sanitario del producto.

e) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACION

Para su consumo en la ración diaria del Vaso de Leche por Beneficiario se mide un aproximado de 47.00 g de producto Harinas Extruidas y fortificada con Vitaminas y Minerales luego se disuelve en agua Tibia, una vez homogenizado el producto se adiciona un aproximado de 66.667 g de leche evaporada entera, finalmente se adiciona agua hervida hasta completar 250ml. Consumidores potenciales: niños de 0-6 años, madres gestantes, madres lactantes y adultos de la tercera edad.

f) SOBRE LA RACION

La ración está establecida de acuerdo a los siguientes datos

Nº de Beneficiarios: 462 Beneficiarios.

Días de Atención: 90 días

Como parte de la distribución mensual del alimento entregado a los beneficiarios del programa del vaso de leche se entregará 01 bolsas de 1.41 Kg de Harina Extruida Fortificada con Vitaminas y Minerales, la cual se deberá complementar con leche evaporada entera.

g) ENVASE Y ROTULADO**g.1 Envase Primario/Bolsas**

- ✓ El envase interior deberá ser de polietileno biodegradable de alta o baja densidad con espesor de 2.5 milésimas de pulgada de espesor. El cual deberá estar sellado herméticamente al calor con adecuado vacío. No deberá permitir la visualización del producto
- ✓ Se entregarán 01 Bolsa con un contenido neto de 1.41 g.
- ✓ El producto se presenta en sabor natural.

g.2 Envase Secundario.

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

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

- Nombre de la Municipalidad.
- Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- Nombre del Producto.

- Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- Código o identificación de lote
- Nombre y dirección del proveedor.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- Peso Neto 1.41 Kg.
- Valor Nutricional x 100g. de producto.
- Tamaño de ración.
- Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.

La tinta que se use en la impresión del empaque deberá ser apropiada para rotular alimentos (no tóxica), mantenerse legible y no borrarse, ni manchar los empaques.

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

g.4 Condiciones de Envasado y Materiales del Envase.

En el proceso de envasado manual, automático o semi-automático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

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

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

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución. La presentación del producto envasado debe permitir su consumo o uso en forma directa por parte de los consumidores finales, evitando toda práctica de fraccionamiento y re envasado posterior.

h) VIDA UTIL ESPERADA

El producto ofertado deberá tener una vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 07 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario

5.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LA RACION

Las formulaciones deberán de cumplir con el cálculo de la ración diaria del vaso de leche de acuerdo con los siguientes parámetros nutricionales.

Tabla 1. Requerimiento Mínimo de Energía por Ración / día

	Cantidad (kcal)
Energía	207

Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día

Vitaminas	Cantidad
Vitamina A - μg de retinol	425
Vitamina C - mg	41,5
Tiamina - mg	0,45
Riboflavina - mg	0,49
Vitamina B6 - mg	0,60
Vitamina B12 - μg	0,46
Niacina - mg	5,85
Acido Fólico - μg	41,25

Minerales	Cantidad
Hierro - mg	10
Yodo - μg	42
Calcio - mg	465
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

Tabla 3. Distribución Energética diaria por ración del Programa del Vaso de Leche

Nutriente	Distribución Energética		Cantidad	
	(%)		(g)	
Proteínas	12	15	6.21	7.76
Grasas	20	25	4.6	5.75
Carbohidratos	68	60	35.19	31.05
total	100	100		

5.3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION 1

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 60 días y 462 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
HOJUELA DE QUINUA, KIWICHA Y AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	46.667 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	66.667 g
TOTAL	109.334 g

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA FORMULACION							
INSUMOS DE LA RACION	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)
Leche evaporada entera	66.67	4.00	16.00	4.33	39.00	6.59	26.35
Hojuela de Quinoa, Kiwicha y Avena, Precocida Fortificada con Vitaminas y Minerales							
Hojuela de Avena	26.69	3.66	14.63	1.25	11.29	19.03	76.13
Hojuela de Quinoa	8.40	0.71	2.86	0.31	2.80	6.60	26.41
Hojuela de Kiwicha	9.33	1.19	4.78	0.62	5.54	5.58	22.33
Premix Vitaminico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	113.33	9.57	38.26	6.51	58.63	37.80	151.21
Energia Total (Kcal)		38.26		58.63		151.21	
Distribucion Energetica		15.42%		23.63%		60.95%	
Requisitos RM-711-SA-DM	207 Kcal	12-15%		20-25%		60-68%	

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

5.3.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION 2

Se realiza el cálculo de la ración del Programa del Vaso de Leche con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM, la misma que está compuesta por LECHE EVAPORADA ENTERA Y HARINA EXTRUIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES y que de acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración para 90 días y 462 beneficiarios son las siguientes:

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
SIETE HARINAS (HARINA DE: TRIGO, CEBADA, MAÍZ, SOYA, QUINUA, CAÑIHUA Y ARROZ), FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES	47.00 g
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 g A MAS	66.67 g
TOTAL	113.67 g

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA RACION							
INSUMOS DE LA RACION	CANTIDAD (g)	PROTEINAS		GRASA		CARBOHIDRATOS	
		Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)	Peso (g)	Energia (Kcal)
Leche evaporada entera	66.67	4.00	16.00	4.33	39.00	6.59	26.35
Harina de Trigo, Cebada, Maiz, Arroz, Quinua, Cañihua y Soya, Fortificada con Vitaminas y Minerales							
Harina de Trigo	18.80	1.97	7.90	0.38	3.38	13.84	55.35
Harina de Cebada	7.39	0.61	2.42	0.08	0.73	5.42	21.68
Harina de Maiz	2.82	0.25	0.98	0.18	1.65	1.75	6.98
Harina de Arroz	3.76	0.29	1.17	0.03	0.24	2.92	11.67
Harina de Quinua	4.70	0.58	2.33	0.28	2.54	2.72	10.89
Harina de Cañihua	4.70	0.71	2.86	0.39	3.51	2.27	9.06
Harina de Soya	2.59	0.87	3.48	0.48	4.35	0.60	2.42
Premix Vitaminico	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Fosfato Tricalcico	2.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL	113.67	9.29	37.15	6.16	55.40	36.10	144.39
Energia Total (Kcal)		37.15		55.40		144.39	
Distribucion Energetica		15.68%		23.38%		60.94%	
Requisitos RM-711-SA-DM	207 Kcal	12-15%		20-25%		60-68%	

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

5.4 DOCUMENTOS MINIMOS OBLIGATORIOS DE ADMISION

El proveedor deberá presentar la siguiente documentación

HARINAS Y HOJUELAS

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

Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.

- b) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4° de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA

- c) Copia del certificado de saneamiento ambiental con una vigencia no mayor a 06 meses, donde se acredite las actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua, en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a las plantas procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento

Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Para ello deberá presentar la constancia o resolución que aprueban dichas actividades.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes y reservorios de agua) de la planta siempre que el se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.

En caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, adicionalmente a los documentos del fabricante, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente de su almacén (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante.

La presentación de este documento acredita el cumplimiento de las actividades de saneamiento ambiental al que están obligadas a realizar las empresas fabricantes de alimentos y almacenes, si fuera el caso, actividades a realizar en cumplimiento al D.S. 022-2001-SA

5.5 REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

PRODUCTOS	CANTIDADES	
HOJUELA DE QUINUA, KIWICHA Y AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	1,293.60	Kg
	924	Bolsas de 1.40 Kg
SIETE HARINAS (HARINA DE: TRIGO, CEBADA, MAÍZ, SOYA, QUINUA, CAÑIHUA Y ARROZ), FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES	1,954.26	Kg
	1,386	Bolsas de 1.41 Kg

6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:

Recursos ordinarios

7. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega se realizará en el Almacén Central de la Municipalidad Distrital de San Sebastián previa coordinación con el responsable del almacén central y área usuaria. de acuerdo al Cronograma establecido en el contrato. La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo

de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto.

7.1 TIEMPO DE REPOSICIÓN:

El caso de que existieran defectos de calidad, en la fabricación, en el envasado, transporte y en el almacenamiento del producto el proveedor se compromete a reponer el producto EN UN PLAZO MAXIMO DE TRES (03) DIAS CALENDARIOS. Los que sean observados por el área usuaria, en el momento del internamiento de los alimentos en los almacenes de la Municipalidad Distrital de San Sebastián.

8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma:

N° DE ENTREGAS	PLAZO DE ENTREGA	HOJUELA DE QUINUA, KIWICHA Y AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES		SIETE HARINAS (HARINA DE: TRIGO, CEBADA, MAÍZ, SOYA, QUINUA, CAÑIHUA Y ARROZ), FORTIFICADO CON VITAMINAS Y MINERALES	
		Cantidad	Bolsas x 1.40 Kg c/u	Cantidad	Bolsas x 1.41 Kg c/u
		Kg		Kg	
Primera Entrega	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. (*)	646.80	462		
Segunda Entrega	Cinco (5) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra. (*)			651.42	462
Tercera Entrega		646.80	462		
Cuarta Entrega				651.42	462
Quinta Entrega				651.42	462
TOTAL		1,293.60 Kg	924 Bls	1,954.26 Kg	1,386 Bls

(*) El plazo máximo para la primera entrega será de 05 días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, (**) las siguientes entregas se realizar a los 05 días calendarios contados a partir del día siguiente de haber recibido la orden de compra; previa solicitud del área usuaria.

9. FORMA DE PAGO:

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

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

- Acta de recepción del jefe del Almacén Central de la Municipalidad Distrital de San Sebastián.

- Informe del funcionario responsable del administrador del programa vaso de leche emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión
- Comprobante de pago.
- Dicha documentación se debe presentar en Mesa de partes de la Municipalidad Distrital de San Sebastián.

10. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción será otorgada por ALMACEN CENTRAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SEBASTIAN y la conformidad será otorgada por el AREA USUARIA (PROGRAMA VASO DE LECHE) en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

11. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

12. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 161 y 162 del Reglamento de Ley de Contrataciones del Estado.

14.1 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

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

13. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

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

- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénicas sanitarias del transporte, de evidenciarse alguna no conformidad se emitirá un informe para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- En cualquier momento de la entrega de los bienes la entidad realizará el control de peso de las unidades, en caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430º del Código Civil.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad podrá realizar el control de la hermeticidad, peso y características organolépticas aplicando técnicas de muestreo de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 (2013), Nivel de inspección S-3 y LCA-6.5, si debido al resultado se rechaza el proveedor realizar el cambio total en el plazo previsto en su carta de compromiso.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad verificará las condiciones físicas del producto, rechazando todas las unidades que presentes abolladuras, o daños físicos externos. Pudiendo incluso rechazar el lote completo si el daño es general en todo el lote de producto a entregar.

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

14. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

- Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario, donde se además se constatará los datos de acuerdo a las especificaciones técnicas, si se detecta una no

conformidad, el lote será rechazado.

- De incurrirse en una no conformidad se procederá a realizar la devolución del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes.

15. NORMATIVA ESPECIFICA

- a) Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- b) Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- c) Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- d) Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.
- e) Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006
- f) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- g) Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- h) Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- i) Ley N° 27712 – Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- j) D.L. N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- k) Tablas peruanas de composición de alimentos / Elaborado por María Reyes García; Iván Gómez-Sánchez Prieto; Cecilia Espinoza Barrientos.-- 10ma ed. – Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2017.
- l) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.