

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA
CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES
PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE
LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
SUYCKUTAMBO**

2023



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

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

Adquisición de Suministro de Bienes para El Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Suyckutambo correspondiente al año 2023.

1.2 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 Suyckutambo 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.

1.3 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.º 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 202.002.2007, 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. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

2.1 OBJETIVO GENERAL

Adquirir productos alimenticios para el Programa Social del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Suyckutambo, con la finalidad de mejorar la alimentación de los beneficiarios del programa.

2.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- 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.

3. 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 quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, ajonjolí, soya y otros productos nacionales. Se deberá adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceados y que tengan el menor costo. Asimismo, durante la formulación y valoración nutricional teórica de la ración se deberá tener en cuenta que el porcentaje de calorías provenientes del azúcar no supere el 10% de la energía total recomendada por la Organización Mundial de la Salud.

3.1 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.º 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.º 26637, se transfiere su ejecución a los consejos, municipios distritales y provinciales.

3.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Suyckutambo es de 346.

3.1.2 PERIODO DE ATENCION

Días de atención: 252 días.

Numero de bolsas de harina: 1 bolsa / beneficiario (bolsa x 927.14 gramos)

3.1.3 CALCULO DE LAS RACIONES DIARIAS

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

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

**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

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

**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		

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

Para realizar los cálculos de ambas raciones se hará uso de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2017.

3.1.3.1 RACION 1: Leche evaporada entera y Mezcla de harinas de avena, maíz, soya, maca, cañihua, arveja extruidas lacteada y azucarada enriquecido con vitaminas y minerales.

De acuerdo a los cálculos realizados las cantidades de productos para la Ración son las siguientes:

FORMULACION DE LA RACION

PRODUCTOS DE LA RACION	CANTIDAD
Mezcla de harinas de avena, maíz, soya, maca, cañihua, arveja extruidas lacteada y azucarada enriquecida con vitaminas y minerales.	44.15 g.
Leche Evaporada de 400gr a mas	39.05 g.
TOTAL	83.20 g.

RESULTADO DE LA FORMULACION:

RESULTADOS DE LA FORMULACION.	CANTIDAD	CARBOHIDRATOS		GRASA		PROTEINAS	
	(gr)	Gramos	Kcal.	Gramos	Kcal.	Gramos	Kcal.
TOTAL	83.20	31.6	126.4	5.4	48.4	8.8	35.0
Energía Total (Kcal)	209.8	126.4		48.4		35.0	
% de distribución energética Requisitos Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM		60.3%		23.0%		16.7%	

4. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

4.1 ITEM 1: MEZCLA DE HARINAS DE AVENA, MAIZ, SOYA, MACA, CAÑIHUA, ARVEJA EXTRUIDA LACTEADA Y AZUCARADA ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES.

a) COMPOSICION NUTRICIONAL EN 100g DE PRODUCTO TERMINADO.

INGREDIENTES	PORCENTAJE
AVENA	37.32 %
MAIZ	15.00 %
SOYA	3.00 %
MACA	5.00 %
CAÑIHUA	4.00 %
ARVEJA	20.59%
LECHE EN POLVO	5.00%
AZUCAR	5.00%
Fosfato tricálcico	4.81 %
Premix vitaminas	0.28 %
Total de cereal.	100.00

COMPOSICION EN 100g DE HARINA	
PROTEINA	Min. 14.30 %
GRASA	Min. 5.40 %
HUMEDAD	Max.5%
CENIZA	Max. 3.10%
FIBRA	Min. 2.30%
CARBOHIDRATOS	La Diferencia
ENERGIA	Min. 353.0 Kcal.

b) CRITERIOS FISICOQUIMICOS Y ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	INDICADOR
Humedad	Menor o igual a 5%
Gelatinización	Mayor a 94%
Saponina	Ausente
Acidez (expresada en acido sulfúrico)	Menor o igual a 0.4%
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa
Aflatoxina	No detectable en 5ppb

Fuente: RM N° 451-2006-MINSA

CARACTERISTICAS	INDICADORES
Sabor	Agradable
Olor	Característico
Color	Característico
Aspecto	Libre de Materias Extrañas

c) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos	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

d) 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 que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche N° 27470.

e) DESCRIPCIÓN FÍSICA

Es un alimento cocido que no requiere cocción, formulada a base de Cereales, Leguminosas y Quenopodiáceas que siguen un proceso de Extrusión a temperatura controlada, para la fácil digestión del producto final y Fortificada con Vitaminas y minerales para dar cumplimiento a los requisitos mínimos de vitaminas y minerales descritos en la R.M. N° 711-2002/SA.

f) INGREDIENTES PRINCIPALES

Granos de avena, maíz, soya, maca, cañihua, arveja, leche en polvo, azúcar, Fosfato Tricálcico y Pre-mezcla de vitaminas y minerales (Vitamina A; Vitamina C; Tiamina; Riboflavina; Vitamina B6; Vitamina B12; Niacina; Ácido Fólico; Hierro; Yodo; Zinc).

g) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACIÓN

Para su consumo 44.15 g. de producto se disuelve en agua hervida, y donde se agrega 39.05g. de leche evaporada entera de acuerdo con la ración.

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

h) EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Envase Primario/Bolsa:

El envase interior deberá ser de material polietileno de alta o baja, de 2.5 milésimas de pulgada de espesor como mínimo.

El cual deberá estar sellado herméticamente.

El peso neto de cada bolsa será de 927.14 gramos.

El producto se presenta en sabor natural.

Envase secundario:

El envase exterior deberán ser bolsón o saco de polipropileno transparente o no de alta o baja densidad de mínimo 3.5 milésimas de pulgada de espesor, Los envases primarios y secundarios deben ser de primer uso y material resistente, concordante con el registro sanitario.

El producto se presenta en sabor natural.

i) CONDICIONES DE ENVASADO

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.

j) VIDA UTIL ESPERADA

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

k) INSTRUCCIONES Y ROTULO EN LA ETIQUETA

- ✓ 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.
- ✓ Valor Nutricional x 100 g. 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 del rotulado no es toxica, la leyenda es legible, no se borra, ni mancha los empaques.

I) CONDICIONES DE ENTREGA

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad de acuerdo al Cronograma adjunto.

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, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 5 días calendarios computados a partir del día siguiente de recibida la orden de compra de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato. El plazo de entrega varía de acuerdo a la propuesta de plazo de entrega presentada por le postor.

m) CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- ✓ La certificación o informe del producto, será emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma.
- ✓ Para la certificación o informe del producto terminado se deberá considerar los Análisis Fisicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases.
- ✓ Control de Peso: 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 1430° del Código Civil.

De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto y las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción, es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de la producción y/o entrega del producto y vigilancia del cumplimiento del retiro y reposición del producto a cuenta del proveedor.

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo al cronograma establecido, previa presentación del Certificado o informe de ensayo Fisicoquímico, Microbiológico y Organoléptico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

n) TRANSPORTE:

El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las condiciones establecidas en el DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso de lluvias, el producto verá estar cubierto totalmente.

El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

4.2 CRONOGRAMA DE DISTRIBUCION

N° DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	MEZCLA DE HARINAS DE AVENA, MAIZ, SOYA, MACA, CAÑIHUA, ARVEJA EXTRUIDA LACTEADA Y AZUCARADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES.
ENERO - FEBRERO -	05 días a partir de la firma del contrato, sujeta a propuesta de plazo de entrega presentado por el contratista.	641.58 kg
MARZO - ABRIL	05 días a partir del día siguiente de recibir la orden de compra.	641.58 kg
MAYO – JUNIO	05 días a partir del día siguiente de recibir la orden de compra.	641.58 kg
JULIO – AGOSTO	05 días a partir del día siguiente de recibir la orden de compra.	641.58 kg
SETIEMBRE – OCTUBRE	05 días a partir del día siguiente de recibir la orden de compra.	641.58 kg
NOVIEMBRE - DICIEMBRE	05 días a partir del día siguiente de recibir la orden de compra.	641.58 kg
TOTAL		3,849.48 Kg

5. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

5.1 REQUISITOS HARINAS EXTRUIDAS

Para la admisión de dicho producto el postor deberá adjuntar la siguiente documentación:

- Copia del Registro Sanitario vigente de los productos ofertados emitido por DIGESA.
De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases.
En tal caso deberá acompañar la solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentada ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA y/o VUCE que sustente lo requerido en las bases, donde además se verificara la adición de micronutrientes. El material del envase y empaque, así como la vida útil deberá estar consignado en el registro sanitario.
- Copia vigente de la Resolución Directoral de validación técnica oficial del sistema HACCP, emitida por DIGESA, deben estar referidas a la línea de producción de los productos ofertados, donde estén inmersos los productos ofertados. La validación deberá estar vigente a la fecha de presentación de propuesta o sujeta a ampliación de títulos, conforme a los comunicados emitidos por DIGESA.
- Copia del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental del postor, expedida por una entidad autorizada por la entidad sanitaria competente, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.

6. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la municipalidad Distrital de Suykutambo, 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, en caso que se encontrará o se presentará tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 5 días calendarios computados a partir del día siguiente de recibida la orden de compra de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato. El plazo de entrega varía de acuerdo a la propuesta de plazo de entrega presentada por le postor.

7. OTRAS OBLIGACIONES

El proveedor hará entrega de la siguiente documentación

- Resultado de Análisis Físicoquímicos, Microbiológicos y Organolépticos en cada entrega, dichos certificados o informes de análisis deberán ser otorgados por un organismo acreditado ante INACAL, dichos resultados estarán de acorde con las especificaciones técnicas.
- Factura y Guía de Remisión de los productos entregados

8. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- Para el control durante la ejecución contractual la entidad podrá realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificará la formulación de la composición del producto y las condiciones higiénico sanitarias del producto, de verificarse la no conformidad se informará a la entidad para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénico sanitarias del transporte, de evidenciarse una no conformidad se emitirá un informe para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.

9. PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

- Para garantizar las características Organolépticas del producto terminado la entidad realizara las pruebas correspondientes por cada lote entregado, de acuerdo a una muestra patrón proporcionada por el proveedor en la primera entrega.
- Se realizará el muestreo del lote entregado y se verificará el control de peso de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- Para verificar la calidad e inocuidad del producto el proveedor entregara al área usuaria el certificado o informe de ensayo Físicoquímico, Microbiológico y Organoléptico

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

10. NORMATIVA ESPECIFICA

- Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- 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.
- 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.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Norma Técnica Peruana NTP 202.002-2007 - Requisitos para la Leche Evaporada.
- Norma para las leches evaporadas. - CODEX STAN 281-1971
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 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.
- Reyes M., Gómez-Sánchez I., Espinoza C., Bravo F., Ganoza L. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 8.a edición, 2009. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Instituto Nacional de Salud.
- Esther Bejarano I., Marta Bravo A., Mayola Huamán D., Clotilde Huapaya H., Amalia Roca N., Edith Rojas Ch. Tabla de Composición de Alimentos Industrializados, Lima – 2002, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.