REQUERIMIENTO

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS

A. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS: **"LECHE EVAPORADA ENTERA"** y "**HOJUELAS DE AVENA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES"** PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PALLASCA – CABANA, PERIODO ENERO - FEBRERO 2023.

B. FINALIDAD PÚBLICA

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Mejorar la situación alimentaría nutricional de la población menos favorecida de la jurisdicción del Distrito de Cabana mediante la asistencia alimentaria y desarrollo de capacidades para la mejora de su calidad de vida.

Objetivo Específico:

- Disminuir los niveles de pobreza y pobreza extrema de las familias de escasos recursos periurbano y sobre todo del ámbito rural.
- Disminuir los niveles de desnutrición, morbilidad y mortalidad en la población infantil inmersa en el Programa.
- Mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de los beneficiarios (niños de 0–06 años, madres gestantes y lactantes).
- Ofrecer complemento nutricional sin costo, a través de una ración de alimentos.
- Brindar Asistencia Nutricional a través de raciones alentarías

D. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales por ración/día.

Para cumplir con los requisitos de vitaminas y minerales debe recomendarse la fortificación del producto en polvo (ya sea harinas u hojuelas) en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes del producto complementario (leche evaporada entera) y los contenidos naturalmente en los ingredientes se consideran como un plus.

De acuerdo con las diversas marcas de fortificantes para el Programa del Vaso de Leche existentes en el mercado se requiere en promedio de aproximadamente 2,24 gramos por ración.

Vitaminas	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. Nº 711-2002-SA/DM Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día
	En 40.00 gramos de leche evaporada	En 60 g de Hojuelas de avena fortificada con vitaminas y minerales.	
Vitamina A - µg de retinol[1]	0	Min. 425	Min. 425
Vitamina C – mg	0	Min. 41.5	Min. 41.5
Tiamina B_1 - mg	0	Min. 0.45	Min. 0.45
Riboflavina – mg	0	Min. 0.49	Min. 0.49
Vitamina B_6 – mg	0	Min. 0.60	Min. 0.60
Vitamina B_{12} - µg	0	Min. 0.46	Min. 0.46
Niacina – mg	0	Min. 5.85	Min. 5.85
Ácido Fólico - µg	0	Min. 41.25	Min. 41.25

Minerales	Ración/día a entregar		Base legal referente: R.M. Nº 711-2002-SA/DM Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales Por Ración / día
	En 40.00 gramos de leche evaporada	En 60 g de Hojuelas de avena fortificada con vitaminas y minerales.	
Hierro – mg	0	Min. 10.00	Min. 10.00
Yodo – ug	0	Min. 42.00	Min. 42.00
Calcio - mg	0	Min. 465.0	Min. 465.0
Fósforo – mg	0	Min. 390.00	Min. 390.00
Zinc – mg	0	Min. 6.00	Min. 6.00

FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE LA RACIÓN NUTRICIONAL

- Manipular el producto con las manos bien limpias (lavarse bien las manos con agua y jabón y luego desinfectar los utensilios a utilizar)
- Disolver el producto en 2 litros de agua fría previamente hervida.
- En una olla adicionar agua dependiendo de la consistencia final deseada, junto con canela o clavo de olor y poner a hervir.
- Extraer los residuos de canela o clavo de olor, luego agregar la disolución de la preparación.
- Dejar hervir a fuego lento, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla, teniendo un cocimiento aproximado de mínimo 8 minutos contados desde que rompa el hervor.
- Adicionar leche evaporada entera y azúcar al gusto
- Finalmente servir tibia o fría según la palatabilidad del beneficiario.

[1] Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

LECHE EVAPORADA ENTERA

D.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

DEFINICIÓN. -

Se entiende por leche evaporada al alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

Este producto es elaborado a partir de leche cruda que ha sido enriquecido con grasa anhidra de leche, homogenizado, pasteurizado, estandarizado; se le ha adicionado aditivos autorizados y vitaminas A, C y D. finalmente, es envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.

INGREDIENTES: **Leche cruda, leche al 29% de sólidos, grasa anhidra de leche**, regulador de acidez: hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), emulsificante: **Lecitina de soya (SIN 322(i))**, estabilizadores: citrato trisódico (SIN 331(iii)) y carragenina (SIN 407), vitaminas A, C y D

COMPOSICIÓN CENTESIMAL:

Grasa (%)	Mín. 6,5
Sólidos totales (%)	Mín. 23,0

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

- **REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco crema
Olor	Característico a leche evaporada
Sabor	Característico a leche evaporada
Aspecto	Líquido uniforme.

- **REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS**

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa de leche (%)	Mín. 6.50
Sólidos Totales (%)	Mín. 23.0
Sólidos no grasos (%)	Mín. 16.50
Proteína de leche (%)	Mín. 6.00
Energía (Kcal.)	Min. 119.30
Peso Neto (g)	400 g

- **REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

NOTA 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningun defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considera “No esteril Comercialmente”

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el mismo método de analisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establñecidos en el codex Climentarius , en el Manuela de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública ADHA o por normas internacionales

La determinación de la Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA) - Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.

Contaminantes

Los límites máximos permitidos de contaminantes en la leche evaporada serán determinados según lo establecido en el artículo 7 del D. S. N° 007-2017-MINAGRI.

- **VIDA ÚTIL.**

  El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto será como mínimo tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

D.2 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

Envases

Envases metálicos sanitarios para alimentos (lata), de material hojalata, de primer uso; caja (tetrapack) de multilaminado; botella y tapa de plástico (polietileno); botella de material PET y tapa PEAD; todos herméticamente cerrados.

Su presentación es en envases de 400 g.

La tapa del envase metálico de forma opcional lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL.

Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 48 unidades.

También se aceptará cualquier tipo de presentación del envase secundario (embalaje) como: display x 24 unidades, cartón forrado con plástico, etc.

Rotulado.

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2019 – para “Alimentos Envasados, Etiquetado” (7ma edición)” y la NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos: Definiciones y clasificación. 3ª Edición

Además, debe contener la siguiente información:

a. Nombre del producto.

b. Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto,

c. Nombre y dirección del fabricante.

d. Número de Registro Sanitario.

e. Fecha de vencimiento.

f. Código o clave del lote.

h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.

i. Slogan que hace alusión al consumo de leche materna

El rotulo 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 de forma opcional el siguiente texto:

"PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) – DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA"

D.3 TRANSPORTE Y SEGUROS

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 Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. Nº 007-98-SA).

Los vehículos de transporte deberán tener su respectivo seguro contra accidentes.

D.4 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY Nº 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY Nº 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY Nº 27712. Ley que modifica la Ley Nº 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo Nº 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo Nº 007-2017-MINAGRI. Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Decreto Supremo Nº 004-2022-MIDAGRI. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI
- DECRETO SUPREMO Nº 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

D.5 NORMAS TÉCNICAS

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2019, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado
- NTP 202.085:2006 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Definiciones y clasificación. 3ª Edición
- NTP 2859-1:2013, S - 4, AQL 6.5%, Plan de muestreo simple Normal
- ISO 4833: 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30°C.
- AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products

- Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos

D.6 VISITA Y MUESTRAS

La Entidad, se reservan el derecho de efectuar controles de manera inopinada en las plantas de producción cuando lo crea necesario de acuerdo al cronograma de entregas, como política sana para el aseguramiento de la calidad.

D.7 PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

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



HOJUELAS DE AVENA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

D.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL:

Es el producto precocido obtenido de granos de avena, limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, cuidadosamente balanceadas que otorgan al alimento un valioso aporte nutricional, y que en conjunto o por separado han sido laminados para formar hojuelas, escamas o harina; a los que se agrega fortificantes en cantidades concordantes a las disposiciones legales vigentes que cubren la demanda nutricional tal como manda el Ministerio de Salud a través de la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM. Ésta mezcla para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa.

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 (Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA), así como la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas (Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

Las ***Hojuelas de avena fortificada con vitaminas y minerales*** será un alimento elaborado bajo la siguiente composición:

ALIMENTO/INSUMO	CANTIDAD
	En 100%
Avena en hojuelas	96.27
Fosfato Tricálcico	3.53
Mix Vitamínico	0.20
TOTAL	**100.00**

B. REQUISITOS

a. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

CARACTERISTICAS	REQUERIDO
Sabor	Agradable propio del producto.
Color	Blanco amarillento, característico
Olor	Sui géneris de los productos.
Consistencia	Producto seco.
Aspecto	En Hojuelas polvorientas.

b. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS

REQUISITOS	REQUERIDO
Proteínas (g / 100 de producto)	Mínimo 12.5
Grasa (g / 100 de producto)	Mínimo 9.1
Carbohidratos (g / 100 de producto)	Por diferencia de nutrientes
Energía total (*Kcal* / 100 de producto)	Mínimo 404.00 Kcal
Humedad (g/100 g de producto)	Máximo 12.50

Acidez (exp. en ácido sulfúrico)	Máximo 0,20

c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml.	
					m	M
Aerobios mesófilos viables (UFC/ml)	2	3	5	2	10^4	10^5
Coliformes (NMP/g)	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus (UFC/g)	8	3	5	1	10^2	10^4
Mohos (UFC/g)	5	3	5	2	10^3	10^4
Levaduras (UFC/g)	5	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella /25 g	10	2	5	0	0	---

Fuente: *Resolución Ministerial Nº 451-2006 MINSA. (Normas sanitarias Para Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros destinados a programas sociales de Alimentación)*

DONDE:

n: Número de unidades de muestreo a analizar.

c: Máxima 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 (≤ m) de una marginalmente aceptable (> m y ≤ 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.

d. REQUERIMIENTO MÍNIMO DE VITAMINAS Y MINERALES

Para el cumplimiento de los requisitos de micronutrientes debe contemplarse en los términos de referencia la fortificación de las Hojuelas en la misma escala establecida en la Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM. Los micronutrientes contenidos naturalmente en los alimentos y los contenidos en la leche evaporada entera se consideran como un adicional.

Vitaminas	En 60 g	En 100 g
Vitamina A - µg de retinol[2]	Mín. 425	Mín. 708.33
Vitamina C – mg	Mín. 41.5	Mín. 69.17
Tiamina (Vitamina. $B_{1)}$ - mg	Mín. 0.45	Mín. 0.75
Riboflavina – mg	Mín. 0.49	Mín. 0.82
Vitamina B_6 – mg	Mín. 0.60	Mín. 1.00
Vitamina B_{12} - µg	Mín. 0.46	Mín. 0.77
Niacina – mg	Mín. 5.85	Mín. 9.75
Ácido Fólico - µg	Mín.41.25	Mín. 68.75

[2] Las Vitaminas generalmente se miden en UI (Unidad Internacional), donde 2970 UI = 900 µg

Vitaminas	En 60 g	En 100 g
Hierro – mg	Mín. 10.00	Mín. 16.67
Yodo – ug	Mín. 42.00	Mín. 70.00
Calcio - mg	Mín. 465.0	Mín. 775.00
Fósforo – mg	Mín. 390.0	Mín. 650.00
Zinc – mg	Mín. 6.00	Mín. 10.00

e. TIEMPO DE VIDA UTIL

Tres (3) meses como mínimo contados a partir de la fecha de entrega en los almacenes de la entidad, considerando que éste debe ser consumido directamente por el beneficiario luego de la entrega.

D.2 ENVASE, EMBALAJE, ROTULADO O ETIQUETADO

Envase primario o bolsa:

El producto debe estar contenido en:

Tipo: bolsa

Material: polietileno de color blanco lechoso, blanco opaco de un espesor mínimo de 2.5 milésimas de pulgada.

Herméticamente selladas al calor con adecuado vacío, que lo protejan y aseguren su conservación, los mismos cuyo uso deberá estar autorizado a través del Registro Sanitario del producto. No deberá permitir la visualización del producto para evitar la reacción con los rayos solares.

El producto terminado deberá estar envasado en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto, por tanto, el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables.

El peso neto por cada bolsa será de 1 Kg, 5 Kg o 10 Kg

Envase secundario o empaque:

El envase exterior cuando el envase primario es bolsa de un kilogramo podrá ser:

Tipo: Saco (empaque)

Material: Polipropileno de primer uso laminado con polietileno, de color blanco lechoso.

Capacidad: Empacar de 30 a 50 unidades o bolsas.

Resistentes contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución; y autorizado por medio del Registro Sanitario del Bien alimenticio.

Envasado, condiciones y materiales de envases

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

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 reenvasado posterior.

ETIQUETADO

- **Nombre de la Municipalidad.**
- **Programa Vaso de Leche Ley 24059.**
- **Distribución Gratuita.**
- **Prohibida su venta.**
- **Nombre del Producto.**
- **Marca.**
- **Fecha de Producción y fecha de vencimiento**.- Se indicará la fecha de producción y vencimiento del pruducto, el mes deberá indicarse con letras para que no induzca a confusión al consumidor.
- **Registro Sanitario**, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.
- **Información nutricional**. - La declaración de la información sobre el valor nutritivo debe contener la siguiente información en el orden siguiente:
  - La cantidad de energía expresada en kilocalorías (Kcal)
  - El número en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g del alimento.
  - Cualquier otra información sobre nutrición.
  - Deberá declararse la cantidad total de vitaminas y minerales añadidos, que contenga el producto final, según el tamaño de la ración diaria recomendada del alimento.
- **Ingredientes.**

  En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones presentes en la ración diaria. Se indicarán los aditivos alimentarios por ración, pudiendo incluirse nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.
- **Rendimiento.**

- **Preparación.**
- **Contenido Neto.**
- **Conservación.**
- **Nombre y Dirección de Fábrica.**
- **RUC del proveedor.**

Todo empaque debe tener el Nº de Registro Sanitario el nombre del productor y el lugar de producción a fin de realizar la trazabilidad del producto

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

D.3 TRANSPORTE Y SEGUROS

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 Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. Nº 007-98-SA), como el artículo 36º de la Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA. NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, Aprobada el 17 de mayo de 2006

Los vehículos de transporte deberán tener su respectivo seguro contra accidentes.

D.4 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- LEY Nº 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY Nº 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY Nº 27712. Ley que modifica la Ley Nº 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Supremo Nº 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DECRETO SUPREMO Nº 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA el 17 de Mayo de 2006.
- Modifican artículo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales". RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 860-2007/MINSA.
- "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"

D.5 NORMAS TÉCNICAS

- Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2019, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado

D.6 VISITA Y MUESTRAS

La Entidad, se reservan el derecho de efectuar controles de manera inopinada en las plantas de producción cuando lo crea necesario de acuerdo al cronograma de entregas, como política sana para el aseguramiento de la calidad.

D.7 PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

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

E. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No habrá prestaciones accesorias

F. DOCUMENTOS ENTREGABLES

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar, en cada entrega, los siguientes certificados de calidad, correspondientes a los productos que serán entregados:

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

G. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los bienes alimenticios se entregará en los Almacenes de la entidad, en un plazo máximo de tres (3) días calendarios luego de recibida la orden de compra respectiva.

Nº de entrega	Mes de Referencia	Días Atender	Cantidad	
			Leche evaporada entera (Tarros por 410 g)	Hojuelas de avena fortificada con vitaminas y minerales. (Kg)
1	Enero	31	494.00 tarros	296.40
	Febrero	28	494.00 tarros	296.40
TOTAL			**988.00 tarros**	**592.80 Kg**

H. FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

El responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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

- Recepción del ALMACEN GENERAL.
- Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Programas Alimentarios emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD, sito en Plaza de Armas S/N Cabana.

I. FÓRMULA DE REAJUSTE

No habrá reajuste de precios.

J. ADELANTOS

No habrá adelantos

K. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No corresponde

L. DECLARACIÓN DE VIABILIDAD

No corresponde

M. SUBCONTRATACIÓN

No se puede subcontratar las prestaciones esenciales del contrato vinculadas a los aspectos que determinaron la selección del contratista.

N. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

O. NORMATIVA ESPECIFICA

- LEY Nº 24059, Crean el Programa del Vaso de Leche en Todos los Municipios Provinciales de la República
- LEY Nº 27470. Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- LEY Nº 27712. Ley que modifica la Ley Nº 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 711-2002-SA/DM. Aprueban Directiva denominada "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche"



PROTOCOLO SANITARIO DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa Vaso de Leche podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número de personas implicadas en los procesos, es por ello que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

A. Objetivos Generales

- ✓ Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir el proveedor del Programa Vaso de Leche con el fin de proteger la salud del personal y beneficiarios frente al riesgo del contagio del COVID-19 por lo cual estamos atravesando en nuestro país.
- ✓ Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención, y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

B. Alcance

Aplica a todo el personal involucrado en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa del Vaso de la Municipalidad Provincial de Pallasca - Cabana.

B.1 Estiba en almacén del proveedor

Previo a la carga y descarga de los alimentos en el/los vehículos, el Contratista deberá desinfectar todo el interior con solución de 20 ml (equivalente a 4 cucharadas pequeñas) de lejía comercial (cloro al 5%) por cada 1 litro de agua; además se deberá mostrar evidencia (reporte fotográfico) así como el registro del personal que estuvo a cargo de la desinfección con firma del respectivo supervisor.

Operación.

Previo a la manipulación de los alimentos y/o carga - descarga de sacos, el personal deberá realizar lavado de manos con agua y jabón por 20 segundos como mínimo, secarse las manos con toalla desechable; asimismo, el proceso deberá respetar por lo menos el distanciamiento de 1.5 metros entre todas las personas que se ubiquen en los puntos de distribución de los alimentos.

Muy importante: El contratista, deberá asegurar que ninguno de los manipuladores de los bienes se encuentre enfermo ni presentar signos y síntomas asociados al COVID-19 como tos seca, fiebre, cansancio y malestar general y/o dificultad respiratoria; además deberán presentar la hoja de tamizaje firmada y sellada por el medico ocupacional de la empresa o médico particular. La periocidad del tamizaje será mensual y la evaluación de signos y síntomas cada 15 días.

Si el Programa Vaso de Leche, identifica signos o síntomas de enfermedad en los manipuladores, suspende las labores del manipulador o estibador y elevará en actas el hecho para remitir el respectivo comunicado al área superior respectiva para la aplicación de la penalidad respectiva estipulada en contrato.

Indumentaria

Durante la carga y descarga de los productos a entregar, el personal deberá presentarse, aseado y con la siguiente indumentaria:

- ✓ Pantalón
- ✓ Polo manga larga
- ✓ Mameluco de bioseguridad
- ✓ guantes y toca para el cabello o gorro (descartable o de tela)
- ✓ Mascarilla quirúrgica o que cubran boca y nariz y con la protección requerida frente al

virus que ocasiona el COVID-19 Guantes desechables

- ✓ Protector facial
- ✓ Protector para el cabello
- ✓ Zapato cerrado y/o bota.

B.2 Recepción de los Insumos Alimenticios Entregados por el Proveedor

Se solicitará que el personal que hace entrega de los Insumos Alimenticios se encuentren en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y/o adultos mayores.

Las personas que hacen entrega de los insumos deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeables color blanco, mascarillas y guantes, y además guardar las distancias establecidas.

Previo a la entrega de los Insumos Alimenticios debe realizarse el lavado de manos (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

Antes de la recepción considerar lo siguiente:

- Verificar que el vehículo que transporte este limpio y desinfectado (cuente con el certificado de fumigación correspondiente)
- Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los insumos alimenticios al almacén.
- Verificar la higiene de las cajas y/o sacos.
- Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

C. Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad

El MINSA a través de sus órganos descentralizados, brindará asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.

La Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad.