

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN IGNACIO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPSI/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA, PLATANO SOYA INTEGRAL, TOSTADA CHUFLA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 20223, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN IGNACIO, DEPARTAMENTO CAJAMARCA.

Ruc/código : 20600085086

Fecha de envío : 20/02/2023

Nombre o Razón social : DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C.

Hora de envío : 22:45:02

Observación: Nro. 1

Consulta/Observación:

EL PRODUCTO OBJETO DE LA CONVOCATORIA ES PRECOCIDO, OBSERVAMOS QUE NO TIENE SENTIDO REQUERIR LA LINEA DE DESHIDRATADOS, SOLICITAMOS EXIGIR LA LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION, en todos los extremos de las bases

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1.1

Literal: f)

Página: 20

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

A la fecha, no existe otro dispositivo legal que no sea la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que haga alusión a la división de líneas de producción de los productos elaborados a base granos y otros destinados a programas sociales. Por tanto, de conformidad con el artículo 9° del citado cuerpo normativo, la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido es la de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción. Se opta por NO ACOGER la presente Observación.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

A la fecha, no existe otro dispositivo legal que no sea la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que haga alusión a la división de líneas de producción de los productos elaborados a base granos y otros destinados a programas sociales. Por tanto, de conformidad con el artículo 9° del citado cuerpo normativo, la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido es la de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción. Se opta por NO ACOGER la presente Observación.

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN IGNACIO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPSI/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA, PLATANO SOYA INTEGRAL, TOSTADA CHUFLA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 20223, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN IGNACIO, DEPARTAMENTO CAJAMARCA.

Ruc/código :	20600085086	Fecha de envío :	20/02/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C.	Hora de envío :	22:56:31

Observación: Nro. 2

Consulta/Observación:

En el literal f) respecto a la validación técnica oficial del Plan Haccp solicitan la línea de productos Deshidratados, OBSERVAMOS que el producto solicitado es Precocido y al verificar el cuadro de la ración diaria se aprecia que la Avena es CRUDA. Y ninguno de los insumos es producto deshidratado, solicitamos que la validación del HACCP y en todos los extremos de las bases solo requiera la línea de Productos Crudos y Precocidos que requieren cocción

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** f) **Página:** 20

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

Conviene señalar que conforme a la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA se precisa como línea de producción: Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, como harinas, hojuelas, otros similares siendo que no se precisa que dentro de dicha línea se haga mención a la sub línea crudos y precocidos.

Como es de verse, a la fecha, no existe otros dispositivos legales que no sea la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que haga alusión a la división de líneas de producción de los productos elaborados a base granos y otros destinados a programas sociales.

Por tanto, de conformidad con el artículo 9° del citado cuerpo normativo, la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido es la de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.

En tal sentido, siendo que de la normativa citada no se advierte la restricción de un tipo de Validación Técnica oficial del Plan HACCP que deba tener como mención una sub línea específica se opta por NO ACOGER la observación planteada.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Conviene señalar que conforme a la Resolución Ministerial N 451-2006-MINSA se precisa como línea de producción: Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, como harinas,hojuelas, otros similares siendo que no se precisa que dentro de dicha línea se haga mención a la sub línea crudos y precocidos. Como es de verse, a la fecha, no existe otros dispositivos legales que no sea la Resolución Ministerial N 451-2006/MINSA que haga alusión a la división de líneas de producción de los productos elaborados a base granos y otros destinados a programas sociales. Por tanto, de conformidad con el artículo 9° del citado cuerpo normativo, la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido es la de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.

En tal sentido, siendo que de la normativa citada no se advierte la restricción de un tipo de Validación Técnica oficial del Plan HACCP que deba tener como mención una sublínea específica se opta

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN IGNACIO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPSI/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA, PLATANO SOYA INTEGRAL, TOSTADA CHUFLA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 20223, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN IGNACIO, DEPARTAMENTO CAJAMARCA.

Ruc/código :	20600085086	Fecha de envío :	20/02/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C.	Hora de envío :	23:05:21

Observación: Nro. 3

Consulta/Observación:

En el numeral y literal citado, se solicita: "Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA" requisito que se observa por no adecuarse a las características del producto de la convocatoria el cual es un producto industrializado y no primario tampoco un pienso, como es de conocimiento las plantas y fabricas se encuentran bajo la competencia de la DIGESA y cuentan con la resolución de validación del plan hacc para la linea de produccion. por lo que este requerimiento deberá de ser suprimido ya que como indican es de uso para el procesamiento de alimentos primarios agropecuarios y piensos. en su defecto deberá de presentarse un sustento técnico legal que sustente tal requerimiento.

Máxime si no se ajusta a lo indicado en la Opinión N° 186-2016/DTN, toda vez que las fabricas de productos industrializados, como es el objeto de la convocatoria no se encuentra obligados a contar con la Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA", por tanto no contar con el referido documento no los inhabilita a producir productos para los programas sociales.

con la finalidad de sustentar mi pedido sugiero se remitan al numeral 3.3 del numeral 3 contenido contrario a la normativa del Pronunciamiento N° 039- 2015/DSU.

"(.....)

3. CONTENIDO DE LAS BASES CONTRARIO A LA NORMATIVA SOBRE CONTRATACIONES DEL ESTADO

(.....)

3.3. Documentación de presentación obligatoria

En el literal

p) de la documentación de presentación obligatoria se advierte que se requiere lo siguiente:

-Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitido por SENASA, a los insumos que hayan sido adquiridos con procesamiento de acondicionamiento previo al proceso:

Para bienes de origen nacional

-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.

-Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Al respecto, cabe señalar que, considerando las características del objeto de contratación, no se advertiría la razonabilidad de exigir los referidos documentos, por lo que, en atención al Principio de Transparencia, deberá publicarse en el SEACE un informe del área usuaria mediante el cual se sustente las razones técnicas y legales por las cuales es obligatorio que los postores acrediten el cumplimiento de las exigencias contenidas en el literal p); caso contrario deberá suprimirse dicha exigencia."

Por lo que el comité en atención a lo precitado deberá de suprimir el requerimiento aludido

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 2.2.1.1

Literal: h)

Página: 20

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Opinión N° 186-2016/DTN

Análisis respecto de la consulta u observación:

Cada Opinión y Pronunciamiento es independiente de los demás y no resulta vinculante para otros supuestos;

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN IGNACIO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPSI/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA, PLATANO SOYA INTEGRAL, TOSTADA CHUFLA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 20223, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN IGNACIO, DEPARTAMENTO CAJAMARCA.

Específico 2.2.1.1 h) 20

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Opinión N° 186-2016/DTN

Análisis respecto de la consulta u observación:

asimismo, corresponde acotar que las disposiciones consignadas tanto en las opiniones como en los pronunciamientos se realizan en función al análisis integral de la información proporcionada por las Entidades, razón por la cual no resultaría factible pretender vincular situaciones que, aunque parezcan devenir de actuaciones similares, responderían a un análisis y a supuestos distintos; máxime cuando han sido emitidos el año 2015 y 2016, y, la vigente normativa sobre Contrataciones del Estado ya no considera que los pronunciamientos sean vinculantes y sirvan como precedente administrativo.

Sobre el particular, la cuestionada autorización sanitaria es de exigencia obligatoria para toda persona natural o jurídica que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios, no en todas las fases, suficiente que participe en alguna de la etapas de tratamiento primario, en éste caso será exigible que se acredite mínimo los proceso primarios de LIMPIADO, SELECCIONADO de kiwicha y soya, PELADO Y LAMINADO de avena y maíz; y MOLIENDA de soya; sólo se excluye de tal obligatoriedad a la producción de alimentos agropecuaria primarios provenientes de la producción doméstica, que no es caso.

Por tanto, resulta viable la necesidad de requerir la Autorización Sanitaria para productos agroindustriales de insumos primarios que intervienen en la mezcla (avena, kiwicha, soya y maíz) otorgado por SENASA, debido a que busca garantizar la inocuidad de los alimentos primarios en grano y no causar daño al consumidor, contribuyendo a obtener productos finales inocuos a partir de materias primas tratadas bajo Buenas Prácticas de Manufactura en atención a la normativa referente.

Por consiguiente, se decide NO ACOGER dicha observación.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Cada Opinión y Pronunciamiento es independiente de los demás y no resulta vinculante para otros supuestos; asimismo, corresponde acotar que las disposiciones consignadas tanto en las opiniones como en los pronunciamientos se realizan en función al análisis integral de la información proporcionada por las Entidades, razón por la cual no resultaría factible pretender vincular situaciones que, aunque parezcan devenir de actuaciones similares, responderían a un análisis y a supuestos distintos; máxime cuando han sido emitidos el año 2015 y 2016, y, la vigente normativa sobre Contrataciones del Estado ya no considera que los pronunciamientos sean vinculantes y sirvan como precedente administrativo.

Sobre el particular, la cuestionada autorización sanitaria es de exigencia obligatoria para toda persona natural o jurídica que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios, no en todas las fases, suficiente que participe en alguna de

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN IGNACIO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPSI/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA, PLATANO SOYA INTEGRAL, TOSTADA CHUFLA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 20223, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN IGNACIO, DEPARTAMENTO CAJAMARCA.

Ruc/código :	20600085086	Fecha de envío :	20/02/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C.	Hora de envío :	23:08:12

Observación: Nro. 4

Consulta/Observación:

Certificado de Luminucidad , este requisito está contemplado en el Manual Haccp, y que es evaluado por el personal técnico de DIGESA para otorgar la Resolución de validación técnica del Plan Haccp. POR lo tanto, debe de excluir de las bases este requisito

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** i) **Página:** 21

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

artículo 2, literales a, del Texto Único Ordenado de la Ley 30225

Análisis respecto de la consulta u observación:

La iluminación en una nave de producción tiene más importancia de la que en un principio se podría pensar. Utilizar una correcta cantidad de luz y tenerla adecuadamente colocada, facilita el trabajo, disminuye el cansancio de la vista y favorece la higiene alimentaria al poder detectar mejor los rincones sucios. Además, no debemos olvidarnos de incluir a los elementos de iluminación dentro del trabajo y la documentación de los planes de limpieza y desinfección.

Una de las cuestiones a tener en cuenta en el diseño y gestión de planta de producción, es la iluminación. Utilizar una correcta cantidad de luz y tenerla adecuadamente colocada, facilita el trabajo y la higiene.

Por todos es conocido que una correcta cantidad de luz tiene unas ventajas entre las que se pueden destacar los tres puntos siguientes:

1. Se fomenta el orden y limpieza.
2. Disminuye la fatiga y el cansancio de la vista.
3. Facilita la visualización de lugares sucios.

Lo ideal es tener diferentes intensidades de iluminación en función de las diferentes zonas o dependencias de la planta de producción en atención al artículo 34° del Decreto Supremo N° 007-98-SA y justamente dichas intensidades cuantitativas serán acreditadas con el Certificado de inspección de luminosidad. Por ejemplo, aquellas zonas en las que se requiera una mejor visión (zonas donde se realice un examen detallado del producto, zonas de producción, etc) necesitan una luz mejor. A este respecto, podemos indicar unos parámetros recomendables de índices lumínicos:

- a) 540 LUX en las zonas donde se realice un examen detallado del producto.
- b) 220 LUX en las salas de producción.
- c) 110 LUX en otras zonas.

Por lo antes expresado, y dado a que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP no acredita las exigencias antes indicadas, se opta por NO ACOGER la presente Observación.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

La iluminación en una nave de producción tiene más importancia de la que en un principio se podría pensar. Utilizar una correcta cantidad de luz y tenerla adecuadamente colocada, facilita el trabajo, disminuye el cansancio de la vista y favorece la higiene alimentaria al poder detectar mejor los rincones sucios. Además, no debemos olvidarnos de incluir a los elementos de iluminación dentro del trabajo y la documentación de los planes de limpieza y desinfección.

Una de las cuestiones a tener en cuenta en el diseño y gestión de planta de producción, es la iluminación. Utilizar una correcta cantidad de luz y tenerla adecuadamente colocada, facilita el trabajo y la higiene.

Por todos es conocido que una correcta cantidad de luz tiene unas ventajas entre las que se pueden destacar los tres puntos siguientes:

1. Se fomenta el orden y limpieza.
2. Disminuye la fatiga y el cansancio de la vista.
3. Facilita la visualización de lugares sucios.

Lo ideal es tener diferentes intensidades de ilumi

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN IGNACIO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPSI/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA, PLATANO SOYA INTEGRAL, TOSTADA CHUFLA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 20223, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN IGNACIO, DEPARTAMENTO CAJAMARCA.

Ruc/código :	20600085086	Fecha de envío :	20/02/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C.	Hora de envío :	23:26:19

Observación: Nro. 5

Consulta/Observación:

En todos los extremos de las Bases, referente a certificados y validación Técnica oficial del Plan Haccp solicitan la línea de productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción;

Observamos: 1.- Se ha detallado una línea de: ¿ línea de productos crudo, deshidratados y precocidos que requieren cocción. ¿ Sin embargo el producto licitado es un producto precocido , es decir únicamente pertenece a la línea de precocidos, no crudo ni deshidratado , por lo que se deberá especificar la línea a la que realmente corresponde el producto con el fin de evitar posibles nulidades, siendo esta : ¿ línea de productos precocidos que requieren cocción..

Solicitamos: 1. Se rectifique la línea descrita a: ¿ línea de productos precocidos que requieren cocción

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 2.2.1.1 **Literal:** g **Página:** 20

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

Conviene señalar que conforme a la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA se precisa como línea de producción: Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, como harinas, hojuelas, otros similares siendo que no se precisa que dentro de dicha línea se haga mención a la sublínea de productos crudos, de productos precocidos, de productos deshidratados.

Como es de verse, a la fecha, no existe otro dispositivo legal que no sea la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que haga alusión a la división de líneas de producción de los productos elaborados a base granos y otros destinados a programas sociales.

Por tanto, de conformidad con el artículo 9° del citado cuerpo normativo, la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido es la de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.

En tal sentido, siendo que de la normativa citada no se advierte la restricción de que tanto los certificados de planta como la Validación Técnica oficial del Plan HACCP que deba tener como mención una sub línea específica se opta por NO ACOGER la observación planteada.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Conviene señalar que conforme a la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA se precisa como línea de producción: Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, como harinas, hojuelas, otros similares siendo que no se precisa que dentro de dicha línea se haga mención a la sublínea de productos crudos, de productos precocidos, de productos deshidratados.

Como es de verse, a la fecha, no existe otro dispositivo legal que no sea la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que haga alusión a la división de líneas de producción de los productos elaborados a base granos y otros destinados a programas sociales.

Por tanto, de conformidad con el artículo 9° del citado cuerpo normativo, la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido es la de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción.

En tal sentido, siendo que de la normativa citada no se advierte la restricción de que tanto los certificados de planta como la Validación Téc

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN IGNACIO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPSI/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA, PLATANO SOYA INTEGRAL, TOSTADA CHUFLA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 20223, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN IGNACIO, DEPARTAMENTO CAJAMARCA.

Ruc/código :	20600085086	Fecha de envío :	20/02/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C.	Hora de envío :	23:30:25

Consulta: Nro. 6

Consulta/Observación:

consultamos cuales son las características de los envases referido al producto objeto de la convocatoria

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 3.1 **Literal:** 4 **Página:** 36

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El envase primario:

bolsa-primario bilaminados (bopp polipropileno y polietileno) color y espesor determinados de 1.00 Kg

El envase secundario será:

saco -empaque de polipropileno revestido con polietileno blanco lechoso de espesor determinado de empacar unidades o bolsas hasta completar pesos de 40 a 50 kg

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

El envase primario:

bolsa-primario bilaminados (bopp polipropileno y polietileno) color y espesor determinados de 1.00 Kg

El envase secundario será:

saco -empaque de polipropileno revestido con polietileno blanco lechoso de espesor determinado de empacar unidades o bolsas hasta completar pesos de 40 a 50 kg

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN IGNACIO

Nomenclatura : AS-SM-6-2023-MPSI/CS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA KIWICHA TOSTADA, PLATANO SOYA INTEGRAL, TOSTADA CHUFLA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 20223, DISTRITO Y PROVINCIA DE SAN IGNACIO, DEPARTAMENTO CAJAMARCA.

Ruc/código :	20600085086	Fecha de envío :	20/02/2023
Nombre o Razón social :	DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C.	Hora de envío :	23:31:41

Consulta: Nro. 7

Consulta/Observación:

consultamos cual es la Forma de preparación del producto objeto de la convocatoria

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 3.1 **Literal:** 4 **Página:** 36

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

Forma y condiciones de preparación,

¿ Llena una olla con agua y ponla al fuego.

¿ Agrega 1 taza (250 ml) de agua por porción a preparar

¿ Si la prefieres más cremosa, primero añade las hojuelas al agua, luego hiérvela, caso contrario esparce lentamente las hojuelas en el agua aun fría o tibia, pero no caliente porque se hacen grumos insolubles.

¿ Revuelve con frecuencia la disolución y deja hervir por mínimo 5 minutos o hasta obtener la textura y consistencia deseada, mientras más tiempo la cocines, más espesa y más suave será, las hojuelas empezarán a absorber el agua y se espesará.

¿ Una vez que esté lista la disolución, cubre la olla con una tapa y déjala reposar (fuera del fuego) durante 2 minutos. Esto permitirá que las hojuelas absorban más humedad.

¿ Finalmente adicionar la leche evaporada entera y azúcar, mezclar hasta que sea homogénea y luego servir.

Nota: Por cada 46 gramos de Hojuelas precocidas de avena, kiwicha tostada, plátano, soya integral tostada, chufla fortificada con vitaminas y minerales que se prepara, se adicionará 41 g de leche evaporada entera.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Forma y condiciones de preparación,

¿ Llena una olla con agua y ponla al fuego.

¿ Agrega 1 taza (250 ml) de agua por porción a preparar

¿ Si la prefieres más cremosa, primero añade las hojuelas al agua, luego hiérvela, caso contrario esparce lentamente las hojuelas en el agua aun fría o tibia, pero no caliente porque se hacen grumos insolubles.

¿ Revuelve con frecuencia la disolución y deja hervir por mínimo 5 minutos o hasta obtener la textura y consistencia deseada, mientras más tiempo la cocines, más espesa y más suave será, las hojuelas empezarán a absorber el agua y se espesará.

¿ Una vez que esté lista la disolución, cubre la olla con una tapa y déjala reposar (fuera del fuego) durante 2 minutos. Esto permitirá que las hojuelas absorban más humedad.

¿ Finalmente adicionar la leche evaporada entera y azúcar, mezclar hasta que sea homogénea y luego servir.

Nota: Por cada 46 gramos de Hojuelas precocidas de avena, kiwicha tostada, plátano, soya integral tostada, chufla fortificada