



ANEXO 01

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)
PARA LOS CENTROS DE ATENCION QUE SON OLLAS COMUNES DE LA
MODALIDAD DEL PCA DE COMEDORES Y OLLAS COMUNES**

1. OBJETO:

Contratación del Suministro de Medallones de Pavo Congelado que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para los centros de atención que son ollas comunes de la modalidad "Comedores y Ollas Comunes", para el periodo de abastecimiento de mayo 2025

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permitan reducir la inseguridad alimentaria de poblaciones vulnerables pobres y pobres extremos de Puente Piedra, brindando una ración complementaria que permita mejorar los niveles nutricionales de dicha población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para los centros de atención que son ollas comunes de la modalidad "Comedores y Ollas Comunes", para el periodo de abastecimiento de mayo 2025

3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de Medallones de Pavo Congelado para los centros de atención que son ollas comunes de la modalidad "Comedores y Ollas Comunes", a efectos de que nuestra Municipalidad pueda cumplir con las funciones que vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización – Ley N° 27783.

Asimismo, es importante señalar que el PCA es un programa de apoyo alimentario que tiene por finalidad mejorar los niveles nutricionales de los beneficiarios de dicho programa y contribuir a mejorar la seguridad alimentaria de la población en situación de pobreza y extrema pobreza del distrito de Puente Piedra.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

4.1. Objetivo General

Contratación del Suministro de Medallones de Pavo Congelado que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para los centros de atención que son ollas comunes de la modalidad "Comedores y Ollas Comunes", para el periodo de abastecimiento de mayo 2025

4.2. Objetivos específicos

Suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del PCA según el siguiente detalle:

ALIMENTOS PARA EN PCA	PCA Mod. CP-OC
MEDALLONES DE PAVO CONGELADO	X



5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Suma Alzada.

6. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

No corresponde para el presente proceso.

7. ADELANTOS (FACULTATIVO):

No corresponde para el presente proceso.

8. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA “Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- Decreto Supremo N° 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.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”.
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano”
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados, según corresponda).
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, Norma que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225
- Resolución Ministerial N° 087-2020-MIDIS, que aprueba la Guía N° 001-2020-MIDIS “Lineamientos de Gestión para el Almacenamiento y Atención de Comedores del Programa de Complementación Alimentaria – PCA durante y después de la Emergencia Sanitaria para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19)”

9. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:



Adquirir el suministro medallones de pavo congelado para los centros de atención que son Ollas Comunes de la modalidad de Comedores y Ollas Comunes según el siguiente detalle:

ALIMENTOS	Unidades	OC
MEDALLONES DE PAVO CONGELADO	Kg	3,620 kg

Los cronogramas de entrega son los siguientes:

PERIODO 2025												
ALIMENTOS PARA OLLAS COMUNES	Unidades	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL Kg/Lit/Lat
MEDALLONES DE PAVO CONGELADO	Kg			3,620								3,620

Los alimentos requeridos serán entregados directamente por el proveedor contratista a los beneficiarios del PCA modalidades en los Centros de Acopio o en los almacenes de la municipalidad previo control de calidad a ser realizado en la Subgerencia de Programas Alimentarios.

Las especificaciones de los productos a ser adquiridos se detallan a continuación:

9.1 PRODUCTO: MEDALLONES DE PAVO CONGELADO

DEFINICION:

El Pavo es el ave de la especie Meleagris Gallo pavo, que luego de un periodo de crianza y/o producción primaria son destinadas para el consumo directo o transformación.

La pierna muslo o pierna especial se obtiene de separar una pierna de la media carcasa posterior entre la unión del fémur y el hueso pélvico. La grasa abdominal y espinazo son removidos. La piel puede o no ser retirada. Los medallones de pierna de pavo congelada, conocidos también como osobuco de pavo o medallones de pavo se obtienen al cortar las piernas de pavo congelado transversal o longitudinalmente.

CARACTERÍSTICAS:

Los medallones de pavo congelado deben proceder de animales sanos, beneficiados bajo inspección veterinaria. Las mismas que deben cumplir con la NTP 201.053 (Aves para consumo. Prácticas de Higiene para carne de aves) y numeral 6.1 de la NTP 201.054:2023. Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2023. Los medallones de pavo congelado deberán estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

CARACTERÍSTICAS DE SANIDAD Y ASPECTO:



- Aspecto : laminas de carne congelada, pudiendo tener carne, hueso y piel.
- Tamaño : De 100 gr a 500 gr por pieza.
- Forma : Irregular
- Color : De rosado claro a rosado Oscuro
- Olor : Propio del producto y exento de cualquier olor anormal

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (expresadas en ufc/g):

La carne de ave refrigerada o congelada deberá cumplir con los requisitos microbiológicos

X.1 Carne cruda de ave refrigerada y congelada (pollo, gallina, pavo, pato, avestruz, otras).						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----

Fuente: (RM N° 591-2008 SA/DM)

CARACTERISTICAS QUIMICAS:

- pH 5.8 a 6.5
- El Límite Máximo de Residuos (LMR), de sustancias de uso veterinario, no deberán sobrepasar los valores establecidos por la Legislación Nacional. En ausencia de estas normativas se deberá cumplir con lo dispuesto en el Codex Alimentarius.
- Vida Útil de mínimo 12 meses a temperatura de -18° C.

CONTROL SANITARIO:

Los establecimientos avícolas involucrados en la cadena de cría, engorde, faena y enfriamiento/congelado deberán mantenerse bajo control oficial de condiciones sanitarias y protocolos de bioseguridad.

TEMPERATURA:

El proveedor debe asegurar el mantenimiento de la cadena de frio durante el almacenamiento y transporte hasta los puntos de entrega. El vehículo o contenedor utilizado para el transporte del producto debe presentarse en condiciones de higiene, con equipo de frio y habilitado para el transporte de los productos.

ENVASE

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de



envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deberán ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius

Los envases deberán:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren con su sello hermético (termosellado).
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Modalidad del PCA	Envases Primarios	Unidades	Peso Total
Ollas Comunes de la modalidad de Comedores y ollas Comunes	Bolsas x 10 kg	338	3,380 kg
	Bolsas x 2 kg	120	240 kg
TOTAL			3,620 kg

Para la presentación en saco de 10 kg:

- Peso Neto : 10 Kg
- Tipo y material : Bolsa de PE transparente de 1er uso
- Tipo de cerrado : Termosellado.
- Cantidad total : 3,380 Kg (338 bolsas x 10 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 02

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Tipo y Material : Bolsas de PE transparente de 1er uso
- Tipo de cerrado : Termosellado.
- Cantidad total : 240 Kg (120 bolsas x 2 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 02

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de las bolsas deberá ser el siguiente:



Para la presentación en bolsa de 10 y 2 kg:

TIPO Y MATERIAL:

- Envase Primario: bolsas transparentes de 1er uso de PE.
- Envase Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso o cajas de cartón con un peso máximo 40 kg

PRECISIÓN 01:

- Temperatura en Recepción : máximo -18° C

DOCUMENTACIÓN DE HABILITACION

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Cumpliendo las especificaciones técnicas plasmadas numeral 9 de las bases.
El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir, debe contar los siguientes procesos (Limpiado, cortado, deshuesado, descongelado, congelado, Envasado, empacado y etiquetado) VIGENCIA DE LA AUTORIZACIÓN SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 006-2016-MINAGRI ART. 35

Nota: Para efecto del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el certificado de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva

del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

CERTIFICACION

- Un “Certificado o Informe de Inspección que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones exigidas.



Los certificados deberán tener una antigüedad máxima de 6 meses.

MUESTREO

La muestra debe ser tomada acorde con los planes de muestreo, los cuales se podrán acordar entre las partes, según lo establecido en la norma NTP- ISO 2859-1, según lo indicado en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición

ENSAYOS

Tal como se indica en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición:

Los requisitos físico-sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir.

De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial.

Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.

ROTULADO:

El rotulado debe indicar como mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento y peso de la posta. El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con lo establecido bajo ley.

- Rotulado del Envase
- Nombre del producto.
- Autorización Sanitaria.
- Indicaciones.
- Advertencias.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Datos de la empresa.

10. PRESTACIONES ACCESORIAS:

No aplica para la presente adquisición.



11. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS:

No aplica para la presente adquisición.

12. REAJUSTES:

No aplica para la presente adquisición.

13. OTRAS PENALIDADES:

Según lo establece el Reglamento de la Ley de Contrataciones.

14. DOCUMENTOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO:

Para la firma del contrato el ganador de la buena pro deberá presentar lo siguiente:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete.
- h) Carta de autorización de uso de documentos para el presente procedimiento de selección emitido por los fabricantes de los productos ofertados a nombre del postor.

15. CONFORMIDAD:

La recepción de los bienes serán realizados por el responsable de almacén central, previa emisión del Boletín de Control de Calidad en el Ingreso, emitido por el especialista alimentario del PCA. Asimismo, la conformidad de recepción será otorgada por la subgerencia de programas alimentarios en el plazo máximo de 7 días de producida la recepción, en concordancia según el artículo 168 del reglamento de la ley de contrataciones del estado.

16. FORMA DE PAGO:

De acuerdo con el Reglamento de las Contrataciones, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad de la Subgerencia de Programas Alimentarios
- Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Conformidad correspondientes a los lotes entregados (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 9. Descripción del Objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento).

17. CONDICIONES DEL TRANSPORTE:



TRANSPORTE Y ESTIVA

En el marco de la Ley de General de Salud N° 26842, Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos y en concordancia con los principios generales de higiene de alimentos del CODEX ALIMENTARIUS. Este servicio deberá contar sujetarse a lo señalado en el título V capítulo II “Del Transporte” del “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA); y de acuerdo a la tercera disposición complementaria transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

Los alimentos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración. Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, y de materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque que se emplean en su fabricación o elaboración, deberá sujetarse a lo siguiente:

- a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- b) No debe transportarse productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se emplean en su fabricación o elaboración, en el mismo compartimiento, tolva, cámara o contenedor en que se transporten o se hayan transportado animales, productos tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- c) Cuando en el mismo compartimiento, tolva, plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos, o alimentos junto con productos no alimenticios, se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, si fuere necesario, para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- d) Registrar nombre del chofer, placa del vehículo, condiciones, tiempo de transporte, y otros datos para la rastreabilidad.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

Todo compartimiento, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se utilicen en su fabricación o elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección, así como desodorizarían, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

CARGA, ESTIBA Y DESCARGA

Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera por tanto cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos debe ser capacitado en dichos temas..

Los manipuladores deberán estar capacitados en higiene de alimentos basada en las Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM).



LUGAR DE ENTREGA:

La entrega de los alimentos para las Ollas Comunes de la modalidad del PCA de “Comedores y Ollas Comunes” será en los centros de acopio siguientes:

Numero	LUGAR	DIRECCION
08	Estadio de Laderas de	Esquina de Av. 15 de Junio con Av. Integración -
09	Almacén SPA	Calle Sucre N° 354 – Cercado
10	La Grama	Av. San Juan N° 636 – La Grama
11	Agencia Municipal Norte	Cruce de Av. Amazonas con Av. Los Lirios (Espalda

Los días de reparto y rutas podrán ser variados, en cuyo caso la Subgerencia de Programas Alimentarios coordinará previamente con el (los) contratista (s).

Previo a las entregas se deberá pasar control de calidad de los alimentos a ser realizado en el almacén de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra sito en Calle Sucre N° 354 - Puente Piedra (a ½ cuadra de la plaza central de Puente Piedra), debiendo cumplir con las especificaciones técnicas del numeral 9 “Descripción del Objeto” de las presentes especificaciones técnicas. El control de calidad será llevado a cabo por el Supervisor de Control de Calidad de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios. Luego de verificada la conformidad de la calidad se procederá a la entrega en los centros de salud.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la UIT	El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de Logística en donde consta la falta.
2	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos que son: - Vehículo limpio y sin olores extraños - Vehículo cerrado - Los alimentos deberán ir apilados de tal forma que eviten la contaminación cruzada de los mismos. Establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	3% de la UIT	El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de Logística en donde consta la falta.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS



De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

Número máximo de consorciados	De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el número máximo de consorciados es de dos (2) integrantes, Siendo el porcentaje mínimo de participación de cada consorciado de 30%.
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato , para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50%.



ANEXO 02

ROTULADO DE LOS ENVASES PRIMARIOS (SACOS Y BOLSAS)

	Municipalidad Distrital de Puente Piedra
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA	
DISTRIBUCIÓN GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	
Procesado y envasado por:	
Nombre de Empresa	
RUC	
Dirección	
Aut. Sanitaria SENASA o Reg. Sanitario	
Comercializado por:	
Nombre de la empresa	
RUC	
Dirección	
Ingredientes:	
Condiciones de almacenamiento	
FP:	
FV:	
LOTE:	
PESO NETO: KG	

A dos colores: Negro y Rojo



LOS POSTORES DEBERAN TENER PRESENTE QUE:

- Los “Datos del Comercializador” serán opcionales en el caso de que este no sea el titular del registro sanitario.
- El tamaño de los envases será definidos por los contratistas.
- En la impresión de los envases se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.
- Las etiquetas de los productos deben cumplir tener la siguiente información de manera LEGIBLE:
 - Nombre y el escudo de la municipalidad de Puente de Piedra
 - “Prohibido su Venta” y “Distribución Gratuita.
 - “PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA”.
 - Nombre del producto;
 - Declaración de los ingredientes;
 - Nombre y dirección del fabricante;
 - Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
 - Número de autorización sanitaria de SENASA del establecimiento productor
 - Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
 - La fecha de producción es opcional.
 - Código o clave del lote;
 - Condiciones especiales de conservación
 - Contenido del producto en kilogramo o gramos.
- Para los medallones de pavo congelado se aceptará que la información de rotulado vaya en una etiqueta, la misma que deberá ser pegada en los envases secundarios. Asimismo, también se aceptara 2 bolsas de 5 kg en reemplazo de 1 bolsas de 10 kg.