



ANEXO 01

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)
MODALIDAD DE PANTBC**

1. OBJETO:

Adquisición de alimentos leche evaporada entera y trigo entero pelado para la atención del Programa de Complementación Alimentaria modalidades de PANTBC para el periodo de marzo a diciembre 2025.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permitan mejorar el estado de salud de los pacientes con tratamiento de TBC de puente Piedra mediante la entrega de una canasta de alimentos que permita mejorar los niveles nutricionales de dicha población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de PANTBC.

3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de leche evaporada entera y trigo entero pelado para el PCA modalidad PANTBC 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 con especial énfasis en la población que vienen recibiendo tratamiento contra la tuberculosis.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

4.1. Objetivo General

Adquirir leche evaporada entera y trigo entero pelado para el abastecimiento al Programa de Complementación Alimentaria modalidades de PANTBC, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos para la atención de los pacientes que vienen recibiendo tratamiento contra las tuberculosis existentes en el distrito de Puente Piedra, durante el periodo de marzo 2025 a diciembre 2025.

4.2. Objetivos específicos

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

ALIMENTOS PARA EN PCA	PANTBC
LECHE EVAPORADA ENTERA	X
TRIGO ENTERO PELADO	X

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Suma Alzada.

CC: GP,
IYSC/LFRT



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 de alimentos para el PCA modalidad PANTBC según el siguiente detalle:



ALIMENTOS PARA EL PCA MODALIDAD PANTBC	PRESENTACION	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
LECHE EVAPORADA ENTERA	Lata de min. 400 g	5,475	5,475	5,475	5,475	5,475	5,475	5,475	5,475	10,950	10,950	65,700
TRIGO ENTERO PELADO	Bolsa x 1 kg	1,825	1,825	1,825	1,825	1,825	1,825	1,825	1,825	3,650	3,650	21,900

Los alimentos requeridos serán entregados directamente por el proveedor contratista a los beneficiarios del PCA modalidad PANTBC en los establecimientos de Salud 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: LECHE EVAPORADA ENTERA

CARACTERISTICAS

Producto obtenido a partir de leche entera de vaca, pasteurizada, concentrada por evaporación, homogenizada y esterilizada, envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

El Producto a ser entregado debe cumplir con los requisitos que exige NTP 202.002:2019.

REQUISITOS GENERALES:

COLOR : De crema claro a crema ligero oscuro.

OLOR : Agradable, libre de olores extraños

SABOR : Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

(*) El cálculo de los sólidos no grasos se determinará por diferencia de los sólidos totales menos el contenido de grasa.

Características	Unidad	Leche Evaporada Entera
Grasa de la Leche	g/100g	mínimo 6.5
Sólidos Totales de Leche	g/100g	Mínimo 23.0
Sólidos No Grasos	g/100g	Mínimo 16.5
Proteína de Leche	g/100g	Mínimo 6.0

Referencia: D. S. 007-2017-MIDAGRI, modificado mediante D.S. 004-2022-MIDAGRI

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

La leche evaporada entera debe cumplir con los requisitos microbiológicos de esterilidad comercial, según lo siguiente:



Requisitos	n	c	Aceptación	Rechazo
Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el *Codex Alimentarius*, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

ENVASE

El producto se deberá de presentar en bandejas de bandejas de cartón corrugado con plástico termo encogido conteniendo 24 unidades de leche evaporada de mínimo 400 g o cajas de cartón corrugado conteniendo 48 unidades de mínimo 400g.

El envase a utilizarse deberá ser en hojalata electrolítica, consistente en una delgada y flexible lamina de acero de bajo carbono, en la cual se ha depositado una capa muy fina de estaño, de diseño sanitario con aplicación de una capa de barniz interior, especial para alimentos, adecuado para la conservación y manipuleo del producto y no transmiten a este, sabores, colores, ni olores extraños y deberán contener como Mínimo 400 gramos del producto.

VIDA UTIL: Mínimo 4 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

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 Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.



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.

- El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres veces el valor estimado de la contratación, por la venta de bienes iguales o similares a la leche evaporada entera, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACION SERA DETERMINADO EN LA INDAGACION DE MERCADO.

Se considera bienes similares: Todo tipo de leche evaporada comercializada en el mercado comercial o institucional.

CERTIFICACION: Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

1. Copia simple de un “Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral 9.1 del presente informe. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar copia simple de la certificación solicitada que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral 9.1 del presente informe, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II “Del Transporte” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

ALMACENAMIENTO: Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I



“Del almacenamiento” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA

9.2 PRODUCTO: TRIGO ENTERO PELADO

DEFINICION

Es el resultado de extraer la cutícula y/o cascara del trigo, obteniendo un producto inocuo y acto para el consumo humano, exento de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquier de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.

CARACTERISTICAS

ORGANOLÉPTICA

Sabor y Olor	:	Exento de olores y sabores extraños
Color	:	Blanco cremoso
Aspecto	:	Granos sueltos, exento de materias extrañas.

FISICOQUÍMICAS

Según lo establecido en la NTP 205.087:2022 TRIGO Y PRODUCTOS DERIVADOS: Trigo Perlado o Trigo Moron. Requisitos.

Tabla 1 – Requisitos físicos del grano de trigo perlado

Requisito	Mín.	Máx.	Método de ensayo
Pureza (m/m) ⁽¹⁾	98,9 g/100 g	--	Evaluación física
Granos contrastantes (m/m)	--	1 g/100 g	NTP 205.029
Materia extraña (m/m)	--	0,1 g/100 g	NTP 205.029
Granos dañados (por calor, insectos, hongos u otros) (m/m)	--	2 g/100 g	NTP 205.029

⁽¹⁾ La pureza se determinará de la siguiente manera 100-(Granos contrastantes + materia extraña) .

Tabla 2 – Requisitos químicos del grano de trigo perlado

Requisito	Mín.	Máx.	Método de ensayo
Humedad (g/100 g)	---	12,6	NTP 205.002
Cenizas totales (g/100 g)	---	1,5	NTP 205.004
Proteínas (bs) (g/100 g)	8,4	---	NTP 205.005+AD 1
Fibra cruda (bs) (g/100 g)	---	2,0	NTP 205.003
Grasa (g/100 g)	---	1,4	NTP 205.006+AD 1

MICROBIOLÓGICAS



Según lo establecido en la R.M. N°591-2008/MINSA “Normas Sanitarias que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo Humano”

Tabla 3 - Requisitos microbiológicos de granos de trigo perlado

Agente microbiano	n	c	Límite por g		Método de ensayo
			m	M	
Mohos (ufc/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	ISO 21527-2 AOAC 997.02 FDA/BAM Cap. 18

NOTA 1: Se podrá utilizar otros métodos de ensayo validados o normalizados equivalentes.

ENVASE Y/O EMBALAJE

El trigo perlado debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

Estos envases serán Polietileno de primer uso, de tal forma que: Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.

Se encuentren herméticos (sellados).

Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Características del envase

Peso Neto	:	1 Kg
Envase Primario	:	Bolsa de PE
Color	:	Transparente
Sellado	:	Hermético (termosellado)
Rotulado	:	Según Anexo 02
Embalaje	:	5 bolsas de 1 kg del producto deberán venir dentro de una bolsa de PE con cierre hermético

ROTULADO

En el rotulado de los envases primarios, además debe cumplir lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos debiendo contener en el envase primario como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Información nutricional
- Peso neto (en gramos o kilogramos)
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre y dirección del envasador y/o distribuidor



- f) Código del lote
- g) Fecha de vencimiento
- h) Número de Autorización Sanitaria o registro sanitario
- i) Condiciones de conservación

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, “Prohibido su Venta” y “Distribución Gratuita”
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá detallar la Marca del Producto.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN DE HABILITACIÓN: 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 Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente 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.

- El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres veces el valor estimado de la contratación, por la venta de bienes iguales o similares al trigo entero pelado, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACION SERA DETERMINADO EN LA INDAGACION DE MERCADO.

Se considera bienes similares: Trigo entero pelado y al trigo resbalado vendido al mercado comercial y/o institucional.

CERTIFICACION: Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

1. Un “Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral 9.2 del presente informa. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo



de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral 9.2 del presente informe.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad exigidas, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



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:

Para la presente adquisición la Subgerencia de Programas Alimentarios, otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente Con Tuberculosis - PANTBC.

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:

CC: GP,
IYSC/LFRT



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 el PANTBC será en los establecimientos de salud siguientes:

Ruta	Establecimientos de Salud	Horario	Dirección
Ruta 1	Jerusalén	09:30-10:30 a.m.	Av. San Juan S/N - AA.HH. Jerusalén
Ruta 1	Materno Infantil Dr. Enrique Martin Altuna	11:00-12:45pm	Asoc. Vivienda E Industrias Virgen De Las Nieves Urb. Leoncio Prado Mz B Lt 18 ^a
Ruta 2	Laderas De Chillón	09:30-10:30a.m.	Av. Via De Integración S/N- Mz C1 Lt 3a, 1era Explanada AA.HH. Laderas De Chillón
Ruta 2	La Ensenada	11:00-12:15 PM	Jr. jacaranda s/n- AA.HH. La ensenada
Ruta 3	Sagrado Corazón De Jesús	09:30-10:30 a.m.	Av. Independencia S/N AA.HH. Las Animas
Ruta 3	Los sureños	11:00-12:15 PM	Coop. Vivienda Los Sureños Mz. M Lt 35
Ruta 4	Santa Rosa	09:30-11:00 a.m.	AA.HH Santa Rosa Mz.50 Av.Santa Rosa
Ruta 4	Jesus Operza Chonta	11:00-12:00 PM	Calle 2. Mz E Lote 9-10 AA.HH Jesus Oropeza Chonta
Ruta 5	ESSALUD y Rezagados MINSA	9:30-11:30 a.m.	MZ. A Lote 34 Prop. Viv. Del Norte

Los bienes se entregarán previa coordinación con el área usuaria y la Oficina de Logística, en concordancia con lo establecido en los cronogramas de entrega a ser fijados en los contratos, todos los última semana del mes de cada mes, requiriéndose contar con mínimo 3 camiones tipo furgón de 5 TM c/u.

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.
	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos que son:		El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de

CC: GP,
IYSC/LFRT



N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
2	<ul style="list-style-type: none"> - 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	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 (BOLSAS)



**Municipalidad Distrital
de Puente Piedra**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA - PANTBC**

**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 las bolsas es referencial, debiendo ser verificadas por los contratistas.
- En la impresión de las bolsas se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.
- En la etiqueta de la leche evaporada entera y rotulado del trigo entero pelado deberá tener la siguiente información de manera LEGIBLE:
 - a) Nombre y el escudo de la municipalidad de Puente Piedra
 - b) “Prohibido su Venta” y “Distribución Gratuita.
 - c) “PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – Modalidad PANTBC”.
 - d) Nombre del producto;
 - e) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
 - f) Nombre y dirección del fabricante;
 - g) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
 - h) Número de registro sanitario de DIGESA o autorización Sanitaria de SENASA según corresponda.
 - i) 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;
 - j) La fecha de producción es opcional
 - k) Código o clave del lote;
 - l) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: “Manténgase protegido de la luz”;
 - m) Contenido neto del producto

NOTA: Para el caso de la leche evaporada entera se aceptará que la información de los incisos a), b) y c) puedan venir en un sticker que será pegado en los envases secundarios (planchas o cajas de cartón).