



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LAS EMPRESAS PARA EL PROCESO DE DEGUSTACIÓN Y ELECCIÓN DE INSUMOS PARA EL ALIMENTO COMPLEMENTARIO CORRESPONDIENTE AL AÑO 2022**

**CAPÍTULO I: DESCRIPCIONES PARA SU PRESENTACIÓN**

**1. Requisitos a presentar antes del inicio del proceso de degustación y elección**

- a. Solicitud dirigida al alcalde, haciendo mención su deseo de participación en el proceso de degustación y elección de los insumos para el alimento correspondiente al año 2022 del Programa Vaso de Leche, con atención a la Gerencia de Desarrollo Social. Tener en cuenta que en la solicitud deben proveer los siguientes datos:

- ❖ Nombre de la empresa
- ❖ Representante legal
- ❖ Dirección de correo electrónico
- ❖ Número de teléfono institucional
- ❖ Dirección de la empresa
- ❖ Procedencia

**Ingresar la solicitud por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Chota, se recomienda dos días antes de la presentación, pero se aceptará si la empresa presenta su solicitud el mismo día.**

- b. Adjuntar:

- ❖ Propuesta de composición nutricional que contiene su producto, y la Justificación del **marco normativo nutricional\*** (Ver capítulo III)
- ❖ Prototipo de análisis fisicoquímicos y microbiológicos (Ver capítulo III)
- ❖ Oferta económica por kilogramo de alimento- obligatorio (Ver detalles de entregables y cronograma de entregas) (Ver capítulo II)

TENER PRESENTE QUE: Las solicitudes presentadas serán evaluadas por el comité administrativo, se sugiere a las empresas cumplir con todo lo solicitado, de lo contrario puede ser materia de descalificación

**2. Requisitos para la presentación, y elaboración de los alimentos**

- a) Los integrantes de las empresas deberán presentarse a las 8:30 am, en el coliseo Pedro Coronado, portando foto check de identificación, acompañado con DNI, y copia de la solicitud presentada en mesa de partes  
Recordar que los integrantes deberán asistir con doble mascarilla y respetando todos los protocolos COVID, además deberán asistir con la indumentaria para el proceso de cocción y elaboración de alimentos.
- b) Las empresas deberán traer todo lo necesario para preparar los alimentos en el coliseo, eso incluye cocina a gas, enseres de cocina, agua.



- c) La empresa deberá traer todo lo necesario para que las madres degusten el producto alimenticio.
- d) Las empresas deberán contar con una persona que explique la propuesta nutricional de su producto, y el cumplimiento de los estándares regulados por la ley

**3. Preparación de los alimentos:**

La persona que prepare lo alimentos deberá respetar en todo momento la inocuidad alimentaria, hecho que será supervisado por el equipo del PVL

Queda prohibido el uso de **SABORIZANTES, ENDULZANTES y/u otros** que alteren el sabor natural de la composición declarada y presentada.

**4. Degustación**

La empresa deberá servir porciones para las madres asistentes (103 personas aproximadamente) para que ellas puedan degustar y posteriormente elegir.

Se recomienda que mientras se sirven las porciones, una persona encargada instruya sobre la forma de cocción del alimento y el valor nutricional de éstos.

**5. Elección**

Luego del proceso de degustación, se realizará el proceso de votaciones en acto público, se hace de conocimiento que las representantes de los 103 comités serán divididas en 2 grupos, a fin de evitar exposición y contagio.

**CAPÍTULO II: DESCRIPCIONES GENERALES QUE SE TENDRÁN EN CUENTA EN UNA POSIBLE CONTRATACIÓN (SOLAMENTE REFERENCIA)**

**I. ENTIDAD CONVOCANTE**

Municipalidad Provincial de Chota, con Registro Único Contribuyente (R.U.C) 20220499767, Jr. Anaximandro Vega N° 409, ciudad y distrito de Chota, Departamento de Cajamarca.

**II. ÁREA SOLICITANTE**

Programa del Vaso de Leche, Gerencia de Desarrollo Social.

**III. ANTECEDENTES**

El Programa del Vaso de Leche - PVL, fue creado en enero del año 1985 como un programa de apoyo social alimentario que implementó el estado a través de las municipalidades provinciales y distritales del país, con el propósito de brindar una ración de 250 cc de leche o alimento equivalente.

El PVL de la Municipalidad Provincial de Chota, atiende a más de 3600 beneficiarios, agrupados en 105 comités en todo el distrito de Chota, cuya



población está delimitada a niños de 0 a 6 años de edad, madres gestantes y en período de lactancia, priorizando entre ellos, la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis.

**IV. FINALIDAD PÚBLICA SOCIAL**

El presente requerimiento tiene como finalidad la adquisición de leche cruda entera para el Programa del Vaso de Leche del distrito de Chota, para el ejercicio presupuestal del 2022 con la finalidad de dar cumplimiento a las metas programadas, respetando las leyes dentro de las cuales se enmarca.

**V. OBJETIVO**

Abastecer con raciones de alimento complementario cereal a la población focalizada y considerada vulnerable, con la finalidad de elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo.

**VI. CANTIDAD APROXIMADA PARA ADQUISICIÓN**

ITEM	PRODUCTO ALIMENTICIO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD (Kg)
I	Alimento complementario cereal	Kilogramos	41057

**VII. CRONOGRAMA Y LUGAR DE ENTREGA**

Tomar el siguiente cronograma de entrega de forma referencial para la oferta económica.

Meses	Mes correspondiente	Número de kilogramos
Primera entrega: 3 días máximo después de la firma de contrato y/o notificada la orden de compra	Enero – Febrero 2021	6174
Tercera entrega: Máximo hasta el 10 del mes de febrero del 2020	Marzo, Abril 2021	6581
Quinta entrega: Máximo hasta el 13 del mes de abril del 2020	Mayo- junio 2021	6770
Séptima entrega: Máximo hasta el 08 del mes de junio del 2020	Julio - agosto 2021	7020
Novena entrega: Máximo hasta el 12 del mes de agosto del 2120	Septiembre - octubre 2021	7232
Décimo primera entrega: Máximo hasta el 12 del mes de octubre del 2020	Noviembre- Diciembre 2021	7280



TOTAL		41057
-------	--	-------

### CAPÍTULO III

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Tomar en cuenta las siguientes especificaciones para la presentación de las formulaciones nutricionales o prototipos.

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>1.1 Denominación técnica</b>	Describir...
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	Percibibles
<b>1.3 Grupo de alimentos</b>	Cereales y derivados
<b>1.4 Descripción general:</b>	Describir...
<b>1.5 Documentos Normativos que regulan el alimento (obligatorio):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (D.S. 007-98-SA)</li><li>• Decreto supremo N° 007-2017-MINAGRI</li><li>• Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS</li><li>• Informe N° 035-02-DG-CENAN/INS de la Dirección General del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - Proyecto de Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche"</li><li>• Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA</li><li>• Ley N° 27470: Ley que establece Normas Complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.</li></ul>

#### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**PRODUCTO ALIMENTICIO:** describir el producto

**DOCUMENTO NORMATIVO:** Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (R.M. N° 711-2002-SA/DM.) RESOLUCION MINISTERIAL N ° 451-2006/MINSA, Recomendaciones de la FAO-OMS-OPS



## 2.1 Características organolépticas

Color	: Propio de los Productos.
Olor	: suigénesis de los productos
Sabor	: Agradable, característico del producto
Aspecto	: Homogéneo
Textura	: En Hojuelas precocidas
Consistencia	: En hojuelas producto seco se disgrega fácilmente

## 2.2 Características Fisicoquímicas

- A. En cumplimiento de la Norma sanitaria 451-2006-MINSA, se presentan los Criterios físico químicos sustentados en el *Codex Alimentarius*

	Máximo % de Humedad	Máximo % de Acidez (*)
Extruidos y/o expandidos 5 0.15 proteinizados o no, hojuelas, que no requieren cocción	5	0.15
Hojuelas a base de granos (gramíneas) que requieren cocción	12-12.5	0.2 (cebada) 6.0 (avena)(**)
Harinas a base de granos, tubérculo, raíces, frutas que requieren cocción	15	0.15

(\*) Expresada en ácido sulfúrico

(\*\*) Expresada en ácidos grasos libres



**B. Composición Nutricional de Macro y Micro nutrientes de la ración del Vaso de Leche Municipalidad Provincial de Chota. (R.M. N° 711-2002-SNDM.)**

**2.3 Determinaciones Microbiológicas.**

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	c	Límite g/ml	M
Aerobio Mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus Cereus</i>	8	3	5		10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> /25 (g)	10	2	5	0	0	0

Fuente: Criterios Microbiológicos Según Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a Base de granos y otros destinados a Programas Sociales Resolución Ministerial 451-2006/MINSA.

**2.4 Forma de preparación de la ración del Vaso de Leche de La Municipalidad Provincial de Chota**

La bolsa debe contener la forma de preparación de la ración:

<b>Forma de preparación: Hojuelas - 33.33gr.</b>
Para preparar 4 raciones disolver 133.32 g de la mezcla (cereal) en agua hervida fría (1 taza de 250 cc) para evitar la formación de grumos, cuando comience a hervir el agua de 226.68 cc, vaciar el producto disuelto (1 taza de 250cc), revolver y agregar azúcar al gusto. Dejar hervir por espacio de 5-6 minutos a fuego lento, para evitar derrames; dejar enfriar hasta temperatura moderada y luego servir en taza de 250cc cada una.



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHOTA**

Una Gestión A Tu Servicio

---

*GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL*

