



AMPLIACIÓN DE PLAZO INVITACIÓN PÚBLICA

En cumplimiento a los Decretos Supremos N.º 3319 y N.º 4507 y en el marco de la Ley de Alimentación Saludable Ley N.º 775, el Ministerio de Salud y Deportes convoca a las Empresas legalmente establecidas en el país, Asociaciones de Productores, Organizaciones Económicas Campesinas (OECAs), Organizaciones Económicas Comunitarias (OECOMs), Comunidades Indígena Originario Campesinas, Comunidades Interculturales y Afrobolivianas, a presentar propuestas de alimentos y productos alimenticios para su análisis y evaluación técnico nutricional a ser considerado en la conformación de las listas de los Subsidios Prenatal, de Lactancia y Universal Prenatal por la Vida, correspondientes a la gestión 2026.

La presente invitación tiene por objeto recibir propuestas de alimentos y productos alimenticios que prioricen una alimentación sana y adecuada para el binomio madre-niño, conforme a los parámetros técnico-nutricionales establecidos en la Ley N.º 775. La presentación de los alimentos y productos alimenticios deberá considerar los siguientes requisitos:

REQUISITO 1.

Carta de propuesta dirigida a la Ministra de Salud y Deportes, Dra. Marcela Tatiana Flores Zambrana, manifestando su intención de participar en el proceso de evaluación técnico nutricional.

REQUISITO 2.

Ficha técnica de cada producto alimenticio (de acuerdo con el formato adjunto), que respalde la información nutricional, ingredientes, características nutricionales y demás datos requeridos, adjuntando precio.

REQUISITO 3.

Muestra física del producto para la correspondiente evaluación organoléptica, en cantidad de 1 litro (líquidos) o 500 gramos (sólidos), según corresponda.

REQUISITO 4.

Modo de preparación del producto, en caso de que sea necesario, debidamente empaquetado para su conservación, descrito y detallado dentro de la documentación.

REQUISITO 5.

Informes de análisis de laboratorio organoléptico, nutricional, fisicoquímico, microbiológico y/o toxicológico (opcional), ya sean recientes o de hasta un año de antigüedad, que respalden el producto.

Presentación de la documentación y muestras:

La documentación y las muestras deberán presentarse en ventanilla única del Ministerio de Salud y Deportes en horarios de oficina **hasta el 10 de febrero del 2026** impostergablemente.



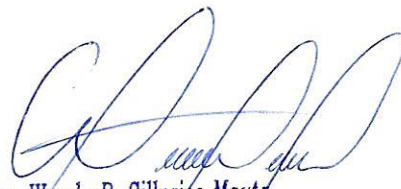


MINISTERIO
DE SALUD Y DEPORTES

Subsidios Prenatal, de Lactancia y Universal Prenatal por la Vida. En ese contexto, y con el propósito de garantizar una mayor participación, diversidad de propuestas y equidad de oportunidades para los interesados en la presentación de muestras, se propone la ampliación del plazo de entrega de las mismas para su correspondiente evaluación.

Agradeciendo su gentil atención, saludo a su autoridad atentamente.


Lic. Nut. Gabriela Ingrid Aro Soria
TÉCNICO EN NUTRICIÓN
UNIDAD DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
MINISTERIO DE SALUD Y DEPORTES


Ing. Wendy B. Sillerico Mayta
AUXILIAR ADMINISTRATIVO
UNIDAD DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
MINISTERIO DE SALUD Y DEPORTES



AJM/wbsm/paa
cc. Archivo UAN
Adj. lo indicado



FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (FORMATO PARA PRODUCTOS PROCESADOS)					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO (Obligatorio)	Denominación específica con la que se identifica claramente el alimento o producto alimenticio, por su naturaleza y condición física <i>Ejemplo: Yogurt probiótico</i>				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PRESENTADO (Obligatorio)	Identificar y describir de forma rápida el alimento o el producto alimenticio, sus características brindando una visión general sin entrar todavía en detalles técnicos como composición nutricional o especificaciones de calidad. Dimensiones del producto (diámetro, alto, largo, espesor si corresponde) en centímetros. <i>Ejemplo: Derivado lácteo fermentado, elaborado en base a leche entera natural de vaca y adición de cultivos lácteos probióticos, mediante procesos de recepción, homogenizado, pasteurizado, atemperado, inoculación, incubado, fermentado, batido, enfriado, mezclado y envasado.</i>				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN (Obligatorio)	Producto elaborado de acuerdo a las normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". Ley de Alimentación Saludable Ley N.º 775.				
PROCESOS MÍNIMOS PARA LA ELABORACIÓN (Obligatorio)	Operaciones básicas o fundamentales que se realizan para obtener el producto final, en el proceso de fabricación a detalle. <i>Ejemplo: Recepción - homogenización - pasteurización - fermentado - mezclado - enfriado - envasado</i>				
INGREDIENTES PRINCIPALES (Obligatorio)	Describir la lista completa de todo lo que contiene el alimento o producto alimenticio de forma clara y en orden descendente (el que está en mayor proporción va primero), permitiendo conocer su composición exacta y cumpliendo la normativa vigente del etiquetado, debiendo contener: nombre específico de cada materia prima o componente, aditivos alimentarios (si existen indicar su función), ingredientes compuestos (si un ingrediente tiene otros dentro), sustancias que pueden causar alergias (Ejemplo: gluten, leche, huevo, etc.), que se utilizan para elaborar el producto. <i>Ejemplo: Leche entera natural de vaca, azúcar morena, edulcorante (stevia o sucralosa) y cultivos lácteos (Streptococcus thermophilus y Lactobacillus bulgaricus), cultivos probióticos (Lactobacillus acidophilus bifidobacterium). No está permitido el uso de edulcorantes (aspartame, sacarina, acesulfamo de potasio y ciclamato), colorantes y saborizantes artificiales; que serán verificados en inspecciones. Contenido máximo de azúcar añadida debe ser de 5g/100g. ESTE PRODUCTO CONTIENE LECHE.</i>				
PRESENTACIÓN (Obligatorio)	Contenido neto del alimento o producto alimenticio. (litro o mililitros, kilo o gramos) <i>Ejemplo: Contenido neto 1000 ml.</i>				
MODO DE PREPARACIÓN (Obligatorio)	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo o describir la forma de preparación. <i>Ejemplo: Producto de consumo directo.</i>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS (Obligatorio)	Sabor	Describir la percepción mediante el sentido del gusto, de acuerdo a normativa. <i>Ejemplo: Característico del producto, libre de sabores extraños.</i>			
	Olor	Describir la percepción mediante el sentido del olfato, de acuerdo a normativa. <i>Ejemplo: Característico del producto, libre de olores extraños.</i>			
	Color	Describir la percepción mediante el sentido del vista, de acuerdo a normativa. <i>Ejemplo: Característico.</i>			
	Textura	Describir la percepción mediante el sentido del tacto, de acuerdo a normativa. <i>Ejemplo: Líquido, semiviscoso.</i>			
PARÁMETROS NUTRICIONALES* (Obligatorio)	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS*	PARÁMETROS	VALORES PERMITIDOS
	Macronutrientes			Acidez (g/100g)	Mínimo 4,00 (NB 33017:2006)
	<i>Ejemplo:</i> Proteínas (g/100g)	Mínimo 20,00 (NB 33017:2006)			Identificar la norma boliviana u otra de referencia para establecer los valores permitidos de acuerdo al tipo de alimento.
	X (g/100g)	Identificar la norma boliviana u otra de referencia para establecer los valores permitidos de acuerdo al tipo de			
	X (g/100g)				
	Micronutrientes				
X (mg/100g)	Identificar la norma boliviana u otra de referencia para establecer los valores permitidos de acuerdo al tipo de				
X (mg/100g)					
X (mg/100g)					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS*	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
			Identificar la norma boliviana u otra de referencia para establecer los valores permitidos de acuerdo al tipo de alimento.		
* Los parámetros establecidos dependerán del tipo de alimento y estarán determinados conforme a la normativa vigente, pudiendo utilizar datos teóricos bibliográficos					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO (Obligatorio)	Es el periodo durante el cual el producto es seguro para el consumo y mantiene sus características (sabor, olor, textura, nutrientes) e instrucciones necesarias para conservar su calidad y seguridad de forma segura para que no se deteriore. <i>Ejemplo: 60 días a partir de la fecha elaboración, conservar refrigerado según temperatura recomendada.</i>				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO (Obligatorio)	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y embalaje primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO (Obligatorio)	Describir el tipo y características del envase que está en contacto directo con el producto alimenticio, con el fin de mantener su inocuidad y evitar contaminación. Garantizando la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución. <i>Ejemplo: Botella de polietileno de alta densidad (PEAD), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.</i>				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (FORMATO PARA PRODUCTOS NATURALES)					
(Requisitos mínimos del producto)					
NOMBRE DEL PRODUCTO (Obligatorio)	Denominación específica con la que se identifica claramente el alimento o producto alimenticio, por su naturaleza y condición física <i>Ejemplo: Frijol en grano</i>				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PRESENTADO (Obligatorio)	Identificar y describir de forma rápida el alimento o el producto alimenticio, sus características brindando una visión general sin entrar todavía en detalles técnicos como composición nutricional o especificaciones de calidad. Dimensiones del producto (diámetro, alto, largo, espesor si corresponde) en centímetros. <i>Ejemplo: Semilla que pertenece a las leguminosas, obtenida mediante procesos de pre limpieza, limpieza, selección y envasado. Exento de impurezas. Contenido neto 500 g.</i>				
REQUISITOS DE PRODUCCIÓN (Obligatorio)	Producto elaborado de acuerdo a las normas NB/NM 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". Ley de Alimentación Saludable Ley N.º 775.				
PROCESOS MÍNIMOS PARA LA ELABORACIÓN (Obligatorio)	Operaciones básicas o fundamentales que se realizan para obtener el producto final, en el proceso de fabricación a detalle. <i>Ejemplo: Pre limpieza - limpieza - selección - envasado</i>				
INGREDIENTES PRINCIPALES (Obligatorio)	Describir la lista completa de todo lo que contiene el alimento o producto alimenticio de forma clara y en orden descendente (el que está en mayor proporción va primero), permitiendo conocer su composición exacta y cumpliendo la normativa vigente del etiquetado, debiendo contener: nombre específico de cada materia prima o componente, aditivos alimentarios (si existen indicar su función), ingredientes compuestos (si un ingrediente tiene otros dentro), sustancias que pueden causar alergias (Ejemplo: gluten, leche, huevo, etc.), que se utilizan para elaborar el producto. <i>Ejemplo: Frijol negro en grano; que será verificado en inspecciones.</i>				
PRESENTACIÓN (Obligatorio)	Contenido neto del alimento o producto alimenticio. (litro o mililitros, kilo o gramos) <i>Ejemplo: Contenido neto 500 g</i>				
MODO DE PREPARACIÓN (Obligatorio)	FORMA DE CONSUMO	Producto de consumo directo o describir la forma de preparación. <i>Ejemplo: En la etiqueta del envase detallar el procedimiento de preparación y establecer los tiempos de hidratación y cocción aproximados del producto.</i>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS (Obligatorio)	Sabor	Describir la percepción mediante el sentido del gusto, de acuerdo a normativa. <i>Ejemplo: Característico del producto, libre de sabores extraños.</i>			
	Olor	Describir la percepción mediante el sentido del olfato, de acuerdo a normativa. <i>Ejemplo: Característico del producto, libre de olores extraños.</i>			
	Color	Describir la percepción mediante el sentido del vista, de acuerdo a normativa. <i>Ejemplo: Característico de la variedad (negro, colorado).</i>			
	Textura	Describir la percepción mediante el sentido del tacto, de acuerdo a normativa. <i>Ejemplo: Dura, ovalada.</i>			
PARÁMETROS NUTRICIONALES* (Obligatorio)	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS*
	Macronutrientes				
	<i>Ejemplo: Proteínas (g/100g)</i>	Mínimo 20,00 (NB 320016:2012)			
	X (g/100g)	Identificar la norma boliviana u otra de referencia para establecer los valores permitidos de			
	X (g/100g)				
	Micronutrientes				
	X (mg/100g)	Identificar la norma boliviana u otra de referencia para establecer los valores permitidos de acuerdo al tipo de alimento.			
	X (mg/100g)				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS*	PARÁMETROS		VALORES PERMITIDOS		
* Los parámetros establecidos dependerán del tipo de alimento y estarán determinados conforme a la normativa vigente, pudiendo utilizar datos teóricos bibliográficos					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO (Obligatorio)	Es el periodo durante el cual el producto es seguro para el consumo y mantiene sus características (sabor, olor, textura, nutrientes) e instrucciones necesarias para conservar su calidad y seguridad de forma segura para que no se deteriore. <i>Ejemplo: 12 meses a partir de la fecha de elaboración y envasado, conservado en lugar fresco y seco.</i>				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.				
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO (Obligatorio)	Debe contar con el código o número de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y embalaje primario, de forma clara y legible.				
ENVASE PRIMARIO (Obligatorio)	Describir el tipo y características del envase que está en contacto directo con el producto alimenticio, con el fin de mantener su inocuidad y evitar contaminación. Garantizando la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución. <i>Ejemplo: Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto.</i>				
Estas Fichas Técnicas contienen requisitos mínimos, pudiendo el proponente ampliar la información.					

