

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

1. ÁREA USUARIA

Oficina del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad Provincial de Jauja.

2. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

La Oficina del Programa de Complementación Alimentaria, requiere adquirir productos alimentarios, para los beneficiarios de las Ollas comunes de la Provincia de Jauja.

3. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar un complemento alimentario a los beneficiarios de los centros de atención de la provincia de Jauja, cuyos beneficiarios se encuentran inscritos en la modalidad de atención del programa de complementación alimentaria- PCA, como son las Ollas Comunes.

4. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN, ADQUISICION DE PRODUCTOS.



Ítem	Denominación del bien	Unidad de medida	Cantidad
Paquete	TRIGO PELADO ENTERO	KILOGRAMO	1,275.00
	MORON DE CEBADA	KILOGRAMO	1,275.00

ESPECIFICACIONES TECNICAS: TRIGO PELADO ENTERO

1. Características generales del bien

Denominación del bien	: TRIGO PELADO ENTERO
Denominación técnica	: TRIGO PELADO ENTERO
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/Cereales/Granos de cereal.
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Granos de cereales (trigo entero) que han sido remojados en solución alcalina caliente, lavados y friccionados repetidamente con agua, luego delo cual se someten a un proceso de secado. No debe de producirse trigo de granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o granos fermentados.

Características Organolépticas:

Características	Especificación	Referencia
	Trigo mote	

Color	Perla amarillento o verdoso de diferentes tonalidades	NTP 205.035:2022 Trigo pelado. MAIZ MOTE.
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento	
Aspecto	Granos sueltos, sin grumos, exentos de todas sustancias y cuerpo extraño a su naturaleza	

2. Características microbiológicas

Agentes Microbianos	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

❖ Características Físico Químicas

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACION	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12,5	NTP 205.035:2022 Trigo Pelado Requisitos
Proteínas (%)	Mínimo 10,0	
Grasa Total (%)	Mínimo 1,0	
Cenizas (%)	Máximo 2,2	
Alcalinidad (%)	Máximo 10,0	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

❖ Requisitos microbiológicos (expresados en UFC/g)

El pallar bebe deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiológico	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que, en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables



3. OTRAS ESPECIFICACIONES

A. Envase y presentación

El trigo pelado entero deberá ser envasado en sacos de Polietileno / Polipropileno Biorentado (bopp) de primer uso, según corresponda por el peso de la presentación y conforme a lo señalado en el registro sanitario, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño.

El trigo pelado entero. Peso Neto: 50 kilogramos, según el requerimiento de la entidad convocante, indicándose esta presentación en las bases.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir el trigo pelado entero, características indeseables que impidan su consumo.

B. Rotulado

El rotulado de los sacos de TRIGO PELADO (ENTERO), debe cumplir lo establecido en DECRETO SUPREMO N°006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG y esta deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Nombre del alimento
- Nombre de la entidad solicitante: Municipalidad Provincial de Jauja.
- Nombre del Programa Solicitante: Programa de Complementación Alimentaria - PCAM
- Contenido Neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria
- Nombre y Dirección del importador, de corresponder
- Registro Sanitario
- Identificación del Lote
- Fecha de Producción
- Fecha de Vencimiento
- Instrucciones para el uso y conservación.
- Indicar Prohibido su venta
- Indicar Distribución gratuita

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

C. Vida útil:

- ❖ El periodo de la vida útil del producto deberá de ser mayor a (20) meses como mínimo a partir de la recepción de bienes
- ❖ El producto no debe de tener más de cuatro meses de la fecha de producción.

D. Transporte:

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: MORÓN DE CEBADA ENTERO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:

1.1. Denominación del Bien	MORÓN O CEBADA.PELADA
1.2. Tipo de Alimentos	No perecible.
1.4. Unidad de Medida	Kilogramos (Kg).
1.5. Descripción General	Es el producto elaborado a partir de granos limpios, sanos de cebada (<i>Hordeum vulgare</i>) que han sido sometidos a un proceso mecánico de separación de la cáscara. El proceso de separación mecánico, podrá ser tecnificado o manual, denominándose este último como grano resbalado, por lo que se deberá tener en cuenta la uniformidad del proceso para cada adquisición.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.- Características Organolépticas

Características	Especificación
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.
Aspecto	Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios, piedras u otras materias extrañas.

2.2.- Características Físico Químicas

Características	Especificación	
Humedad (%)	Máximo 12,5	
Grado	3	2
Variedades contrastantes (%) máx.	10	6
Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx.	6	4
Impureza (%) máx.	3	2
Granos dañados totales (%) máx.	6	4
Granos panza blanca (%) máx.	20	15
Pigmentos (ppm) mín.	4	5
Granos vítreos (%) mín.	40	60

2.3.- Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Saco	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorentado (BOPP)	Hasta 50 kg

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

***Ley N°30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.**



3. LUGAR DE ENTREGA:

- ❖ La entrega de los bienes se realizará en las instalaciones del almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Jauja, sito en Av. Mariscal Castilla S/N Camino a la Laguna de Paca, el horario de 8:30am a 04:00pm.
- ❖ El contratista deberá presentar en la entrega de los productos, los certificados de calidad, guías de remisión y facturas.
- ❖ Los alimentos deben cumplir con las características técnicas de las fichas técnicas de los productos a ser adquiridos, siendo recibidos previa conformidad de inspección de calidad realizada por el responsable del PCA, de la municipalidad.

4. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega de los bienes será de acuerdo al siguiente cronograma:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	ENTREGAS			TOTAL
		1ra entrega A los 03 días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	2da entrega 15 de junio de 2025	3ra entrega 15 de setiembre de 2025	
1	TRIGO PELADO ENTERO	510.00 KG.	382.50 KG.	382.50 KG.	1,275.00 kg.
2	MORÓN DE CEBADA	510.00 kg.	382.50 kg.	382.50 kg	1,275.00 kg.

5. VIDA ÚTIL

El periodo de la vida útil del producto deberá de ser mayor a (18) meses como mínimo a partir de la recepción de bienes

El producto no debe de tener más de cuatro meses de la fecha de producción.

6. ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- 6.1. Nombre del producto.
- 6.2. Peso neto.
- 6.3. Nombre o razón social y dirección del productor.
- 6.4. Nombre o razón social y dirección del fraccionador y/o envasador.
- 6.5. Fecha de vencimiento.
- 6.6. Condiciones de conservación.
- 6.7. Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.
- 6.8. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

7. CONFORMIDAD DE LOS BIENES:



2

La recepción de los bienes será realizada por el responsable de almacén central previa coordinación con el responsable del PCA, ambos deberán emitir el control de calidad en el Ingreso de los productos. Asimismo, la conformidad de recepción será otorgada por la Oficina del Programa de Complementaria Alimentaria en el plazo de 07 días de producida la recepción en concordancia con el artículo 156° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

8. FORMA DE PAGO:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67° de la Ley General de Contrataciones Públicas, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, deberá presentar la siguiente documentación:

- ❖ Recepción y conformidad de la Sub Gerencia de Programas Alimenticios.
- ❖ Guías y Facturas debidamente sellados y firmados.
- ❖ Copia de los certificados de calidad (Físico Químico, Organolépticos y Físico Químicos).

9. PENALIDAD POR MORA:

Según lo establecido en el artículo 120° del reglamento de la Ley General de Contratación Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF, en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto del contrato, ítem o entregable correspondiente}}{F \times \text{plazo del contrato, ítem o entregable correspondiente}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:
Para bienes y servicios: F = 0.40

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

En caso no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la entidad contratante estable en las bases la penalidad a aplicar.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobada. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso, la calificación del retraso como justificado por parte de la entidad contratante no da lugar al pago de gastos generales ni costos a directos de ningún tipo.

10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS: El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un año (01) contados a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

11. TRANSPORTE:

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).

12. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

✓ **Requisitos:**

- ❖ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el



período de atención según 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.

TRIGO PELADO ENTERO, línea de producción: Fraccionamiento y envasado.

- ❖ 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° 0042011-AG, y sus modificatorias. (MORON DE CEBADA,)

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.



Acreditación:

- Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el período de atención según 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.
- 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. (**MORON DE CEBADA.**)