

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS AGROINDUSTRIALES PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA – 2025**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

ADQUISICIÓN DE ALVERJA VERDE PARTIDA, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

La finalidad de la presente contratación es buscar adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de complementación Alimentaria, a través de las organizaciones de base, en el ámbito de la Provincia de Jauja.

**3. ANTECEDENTES**

Los beneficiarios del Programa de Complementación alimentaria es aquella población que está en condición de pobreza o pobreza extrema; personas vulnerables como niños(as) y adultos mayores; personas con tuberculosis y/o discapacidad en situación de riesgo moral y/o abandono; y víctimas de violencia familiar y política. El cual pueden acceder a este programa a través de ollas comunes.

**4. MARCO LEGAL**

- Ley N° 29792, Ley que crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la información Pública.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de las Municipalidades.
- Ley N° 25307, que crea el programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base.
- Ley N° 29792, creación de la Organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Decreto Legislativo N° 1062, Derecho Legislativo que aprueba la Ley de inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 008-2007-EF, aprueba los Lineamientos para la distribución y Ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales provenientes de la Fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N°004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Decreto Supremo N°004-2011-AG "Aprueban reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", facultades del SENASA.
- Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS, "El MDIS establece los lineamientos y estrategias para la adecuada gestión del Programa de Complementación Alimentaria.
- Ley 31638- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley 31639- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N°30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.

**5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

**5.1 Objetivo General:**

Adquirir productos para brindar alimentación a las personas que se encuentren en riesgo de desnutrición abandono y víctimas de violencia familiar y política, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales, para la alimentación de los beneficiarios del programa de complementación alimentaria a Municipalidad Provincial de Jauja.

**5.2 Objetivos Específicos:**

- Otorgar un complemento alimentario a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria.
- Contribuir en la disminución de anemia y desnutrición de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria.
- Brindar una canasta alimentaria que cumpla con el requerimiento de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria.
- Mejorar el estado nutricional de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria a través de la entrega del bien a adquirir.

**6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

El alcance y descripción de la convocatoria es la adquisición de alverja verde partida para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Jauja para ollas comunes.

**6.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES**



Bloq  
Num  
7  
Inicio  
4  
1  
Fin  
0  
Ins

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	ALVERJA VERDE PARTIDA	510.00	KG.

NOTA: EL PROVEEDOR DEBERÁ HACER UNA PREVIA DEGUSTACIÓN DEL PRODUCTO ANTES QUE INGRESE AL ALMACÉN Y SE LLEVARA A CABO EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA.

#### 6.1.1. ALVERJA VERDE PARTIDA

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Ver en la Ficha Técnica

- **PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (ALVERJA VERDE PARTIDA)**

- ❖ **ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105,118 y 119 del D.S. N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y su modificatoria según el D.S. N°038-2014-SA. El ALVERJA VERDE PARTIDA deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento, asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan.

- a. **Envase**

- Peso neto del bien por envase: 50Kg.
- Material: Saco de polipropileno tejido transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado: Cosido con cinta encadenada de 10 mm anterior y superior.
- Impresión: Tinta indeleble de uso alimentario, no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.
- Color: transparente
- Tejido: rema en cinta
- Cosido: encadenado

- ❖ **ROTULADO Y SELLADO**

El rotulado de envase de Alverja verde partida, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.2009 revisado el 2014, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.062:2021:

- ✓ Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA
- ✓ Distribución gratuita
- ✓ Prohibido su venta
- ✓ Nombre del producto
- ✓ Nombre y dirección del fabricante
- ✓ Registro sanitario
- ✓ Fecha de producción
- ✓ Fecha de vencimiento
- ✓ Lote
- ✓ Peso neto

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento, adicionalmente deberá llevar impreso el siguiente texto: **PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA).**

- ❖ **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil es de dos (02) años, como mínimo (Vigencia desde la fecha de entrega del bien ofertado), debiendo coincidir con el Registro Sanitario.

- ❖ **TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículos 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 y control 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 modificaciones.

- ❖ **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 la Resolución Ministerial N°066-



Bloq  
Num

7

Inicio

4

1

Fin

0

Ins

## "MODELO REFERENCIAL" de rotulado de los envases



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
JAUJA**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN  
ALIMENTARIA**

**GOBIERNO DEL PERÚ**

**PESO NETO:**

**FECHA DE PRODUCCIÓN:**

**FECHA DE ENVASADO:**

**LOTE:**

**RUC:**

**PROVEEDOR:**

**PROHIBIDA SU VENTA**

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**6.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

- El contratista es el responsable directo de la entrega total de los bienes debiendo cumplir con las características detalladas en las presentes especificaciones técnicas.
- En caso de que se encuentre posteriores a la entrega latas o sacos siniestrados o por defectos de fabricación de los productos señalados en los párrafos precedentes, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de tres días (03) calendarios contados después del día siguiente de notificada tal observación, a fin de no afectar el stock del producto por ende la distribución de la misma a los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria, esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.
- Los bienes deben ser almacenados bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre panhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco, asimismo, el recinto debe de estar libre de plagas y olores fuertes y desagradables, alejada de la luz directa.
- Los bienes se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para el fin.
- Los productos finales se dispondrán en el interior del vehículo evitando contacto directo con el piso, paredes, techos, teniendo cuidado su rótula y vaciado de su contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.
- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida de los productos ofertados.

**6.3 GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN**

El postor deberá presentar una garantía comercial por cada uno de los bienes, por el periodo no menor a un año (1) año, contados a partir de la conformidad de bienes.

**6.4 ALCANCE DE LA GARANTIA**

Pudiendo ser contra defectos de fabricación, entre otros, por un mal funcionamiento o pérdida total de los bienes contratados, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.

**6.5 REPOSICIÓN DEL BIEN:**

Las fallas en el sellado en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la total del lote y la falta de peso de los productos motivaran la devolución parcial reposición de los productos sin costo adicional para la Entidad dentro del plazo de tres (3) días calendarios siguientes de levantada la observación.

**7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

- Ser persona natural y/o jurídica.

- Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) en el capítulo de bienes.
- No estar inhabilitado o suspendido para contratar con el estado
- Contar con el código CCI

## 8. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

### 8.1. 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.

### 8.2. PLAZO DE ENTREGA

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

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	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	ALVERJA VERDE PARTIDA	204.00 KG.	153.00 KG.	153.00 KG.	510.00 KG.

**NOTA:** Las cantidades y el plazo de entrega pueden ser modificadas de acuerdo a la necesidad del área usuaria, por razones justificadas. De existir variación, el área usuaria notificará al proveedor mediante carta simple o correo electrónico, con una anticipación de tres (3) días calendarios.

## 9. MEDIDAS DE CONTROL

**9.1. Área que supervisa:** El responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

**9.2. Área que coordinará con el proveedor:** El proveedor tendrá que coordinar con el responsable del Programa de Complementación Alimentaria, la Sub Gerencia de Abastecimientos, el encargado del Almacén y la Gerencia de Desarrollo Social.

**9.3. Área que brindará la conformidad:** Los responsables de emitir la conformidad de recepción del bien serán el responsable de la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria.

## 10. FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en FORMA PERIÓDICA, de acuerdo al siguiente detalle:

N° PAGO	FORMA DE PAGO	MONTO PAGAR	A
1	El pago se realizará a la primera entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente.	40% del monto del contrato	del
2	El pago se realizará a la primera entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente.	30% del monto del contrato	del
3	El pago se realizará a la segunda entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente.	30% del monto del contrato	del

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Conformidad del responsable de la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria.
- Acta de recepción de los alimentos.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión del bien.
- Certificados de calidad de corresponder.

## 11. SUB CONTRATACIÓN

El contratista no podrá transferir parcial ni totalmente la responsabilidad del cumplimiento del contrato, teniendo responsabilidad plena sobre la ejecución y cumplimiento de este.

## 12. CONFIDENCIALIDAD



El postor deberá mantener confidencialidad y en ningún momento divulgará a terceros, sin el consentimiento de la Entidad, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la Entidad en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo.

### 13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo de dos (2) años, contando a partir de la conformidad otorgada, de conformidad al Art 40° del TUO de la Ley de Contrataciones del Estado.

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente, en concordancia con el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

### 14. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **A SUMA ALZADA**.

### 15. PENALIDADES

Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las presentaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso del monto del contrato original, esto de conformidad al ARTÍCULO 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

### 16. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

La presente adquisición del bien será afectada presupuestalmente en la meta siguiente:

Fuente de Financiamiento : Recursos Ordinarios  
Meta : 083  
Especifica : 2.2.2 3.1 1

<b>I. Lugar de entrega</b>	Los bienes serán entregados en el almacén de la MPJ, sito en AV Mariscal Castilla S/N – Centro Cívico, en el horario de 8:30 am a 4:00 pm
<b>II. Plazo de entrega</b>	Según cronograma.
<b>III. Conformidad del bien</b>	La conformidad estará a cargo de la oficina del Almacén y el área usuaria de la MPJ, la misma que será otorgada en un plazo no mayor de 04 días hábiles de recepcionado el bien a satisfacción del área usuaria.
<b>IV. Forma y condición de pago</b>	El pago será único después de la conformidad del área usuaria y almacén general.
<b>PENALIDADES</b>	

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto de la orden y/o contrato. En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Donde F: tiene los siguientes valores:

F= 0.40 para plazos menores o iguales a 60 días

F= 0.25 para para plazos mayores a 60 días

Monto = monto de la orden de compra o servicio

Plazo en días = plazo de cumplimiento de la ejecución contractual

La penalidad máxima aplicable será hasta el 10% del monto contratado

La Entidad tiene derecho para exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JALJA

Lic. Abel Dante E. Barragán Dionasio  
SUB GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL

Sello, posfirma y firma  
del responsable del requerimiento

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	:	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.</li> <li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li> </ul>	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,30%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,20%	
Materias extrañas		Máximo 0,10%	
<b>INOCUIDAD</b>		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



**Precisión 1:** Ninguna.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, 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 desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 – extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.