

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	MORÓN DE CEBADA	1,275.00	KLG

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. MORON DE CEBADA

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
Ver en la Ficha Técnica
- **PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (MORON DE CEBADA)**
- **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 MORÓN DE CEBADA 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 Morón de Cebada, además de cumplir con lo establecido en la "NTP 209.038 Alimentos envasados, Etiquetado" deberá considerar lo siguiente, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.060:2014:
 - 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°066-2015/MINSA que aprueba la NTS N°114-minsa/digesa-v. 01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano"

ANEXO N°01

"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 parihuelas 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

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

Nº 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 contrato
2	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 contrato
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 contrato

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

I. Lugar de entrega	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
II. Plazo de entrega	Según cronograma.
III. Conformidad del bien	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.
IV. Forma y condición de pago	El pago será único después de la conformidad del área usuaria y almacén general.

PENALIDADES

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 JAULLA

Sub Gerente de Desarrollo Social

Sello, posfirma y firma
 del responsable del requerimiento

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HOJUELA DE CEBADA
Denominación técnica	: HOJUELA DE CEBADA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de granos de cebada perlada, previamente limpiados y descascarados, que han pasado por una serie de procesos para la obtención de hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no haberse agregado aditivos permitidos por la autoridad competente o en su defecto por el Codex Alimentarius. Estas hojuelas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa. Los granos de cebada proceden de la especie <i>Hordeum vulgare</i> , de la familia de las Poaceae (gramineae).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las hojuelas de cebada deben provenir de granos de cebada perlados según la NTP 205.052:2016 CEBADA. Cebada perlada o **morón de cebada**. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña (orgánica, inorgánica) objetable, según indica el numeral 5 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019).

La cebada perlada se define como el grano de cebada, limpio, sano y clasificado, que ha sido sometido al proceso de restregado abrasivo para eliminar la cáscara (mondado), según indica el numeral 4.2 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019).

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de cebada se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas de cebada deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Materia extraña	No debe exceder el 0,05 %	NTP 205.060:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición
Tamaño de partícula	Debe quedar retenido en el tamiz N° 8 (2,36 mm) un mínimo del 20 % y un máximo del 50 %, y no más del 20 % pasará a través del tamiz N° 20 (850 µm).	
Sensoriales	Deben tener color cremoso, sabor y olor característico al producto. Deben estar libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Humedad	Máximo 12,50 %	
Proteína (base seca) (x 6,25)	Mínimo 7,00 %	
Grasa (base seca)	Máximo 1,80 %	
Cenizas totales % (base seca)	Máximo 2,40 %	
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,00 %	
Carbohidratos (por diferencia)	Máximo = 100 - (% proteína +	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
(base seca)	% grasa + % cenizas totales + % de fibra cruda)	
Acidez (expresada como H ₂ SO ₄)	Máximo 0,20 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.



Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de cebada según sus necesidades, siempre que se hayan verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuelas de cebada enriquecidas con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2022-SA/DM.

2.2 Envase

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, según indica el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Las hojuelas de cebada deben estar contenidas en recipientes de material que proteja y asegure su conservación, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rótulo de los envases de hojuelas de cebada debe cumplir con lo establecido en la legislación vigente, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según el numeral 10.2 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- país de origen.



Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.