

**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 TRIGO PELADO, 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 Complementaria 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 trigo pelado para el Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Jauja.

6.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	TRIGO PELADO	1275.00	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. TRIGO PELADO

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Ver en la Ficha Técnica

- **PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (TRIGO PELADO)**

- ❖ **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 TRIGO PELADO 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 209.038.2009 revisado el 2014, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2014:

- ✓ 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 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	510 KG	382.50 KG	382.50 KG	1275.00 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 A PAGAR
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
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
3	El pago se realizará a la tercera entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente.	30% del monto 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 SN – 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 JAÉN
 LUIS ALBERTO DÍAZ C. AGUIRRE DÍAZ
 DIRECTOR GENERAL DE DESARROLLO SOCIAL

Sello, posfirma y firma del responsable del requerimiento

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TRIGO ENTERO PELADO

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida : Kilogramo (kg)

Descripción General: Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo *triticum*, separado de la cáscara obteniendo un grano perlado.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

Producto elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados de trigo *triticum* sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) y obtener un grano semi-piludo, perlado.

El trigo pelado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.

La alcalinidad del trigo pelado después de su elaboración deberá tener la magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción. No deberá producirse trigo pelado de grano de cereales descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.

Deberá presentar los granos sueltos, sin grumos, de olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA (disponible en: http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=5395).

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.

Los requisitos antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la



renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Atributos del bien
Requisitos físico – químicos

- Humedad : Máximo 14.5%
- Cenizas : Máximo 1.5%
- Alcalinidad : Máximo 0.1%
- Granos partidos: Máximo 0.2%

iii) Requisitos microbiológicos*

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

(*) 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).

iv) Contaminantes

Metales pesados: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

c) OTROS



i) Envase

- El pallar deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.
- Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:
 - Estructura del envase: polipropileno tejido.
 - Color: transparente o blanco.
 - Peso mínimo del envase: 75 g.
 - Tejido: Trama 10 cintas/pulgada.

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción.

iii) Presentación

Envases de 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg, 2.0 kg, 5.0 kg, 10.0 kg, 15.0 kg, 25.0 kg, 50.0 kg.

Consideración para la modalidad: El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

- a) Chicas: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg.
- b) Grandes: 2.0 kg, 5.0 kg, 10.0 kg, 15.0 kg, 25.0 kg, 50.0 kg.

iv) Rotulado

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- Sistema de identificación
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.



En caso de fraccionamiento de productos sujeto a Registro Sanitario, el contenido del rotulado debe cumplir con lo establecido en el artículo 80° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

v) Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

vii) Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.