

PEDIDO DE COMPRA N°

000706

UNIDAD EJECUTORA : 001 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA  
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 301052



Tipo Uso : Apoyo Social

Dirección Solicitante : PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA  
 Entregar a Sr(a) : ARIAS PACAHUALA GIULIANA GUISELLA  
 Fecha : 26/08/2025  
 Actividad Operativa : C0102 DISTRIBUCIÓN DE RACIONES DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS DE PCA Y PANTBC  
 Motivo : ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PANTBC

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0002	23	051	0115	0016	3000669	5005159

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030502	ARROZ CORRIENTE	2.2.2.3.1.1	3,600.00	KLG
090600050048	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	2.2.2.3.1.1	1,200.00	KLG
099600070145	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	2.2.2.3.1.1	1,200.00	KLG

Firmada por: Giuliana G. Arias Pacahuala  
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA  
 Firma del Solicitante



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA  
 Uc. Adm. Dante E. Berdeala Dionisio  
 SUB GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL  
 Firma Autorizada



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA  
 Sub Gerencia de Abastecimiento  
 VISTO EL EXP. .... PROVEIDO N° .....

**27 AGO 2025**

Derivase a: MELINA  
 Para: Su atención  
 Corresponde  
 Firma:



## REQUERIMIENTO

### I. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia de la Municipalidad Provincial de Jauja.

### II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO:

Suministrar a los programas sociales con los alimentos de **ARROZ PILADO SUPERIOR LARGO, AZUCAR RUBIA DOMESTICA, LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR**, para la preparación de los alimentos, a fin de proporcionar a los beneficiarios del programa de complementación alimentaria y **PANTBC**.

### III. DENOMINACION DEL BIEN A CONTRATAR:

DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD TOTAL
ARROZ SUPERIOR PILADO	KG.	SACO X 15 KILOS	3,600.00 KG.
LENTEJA CALIDAD EXTRA	KG.	BOLSA X 5 KILOS Y LUEGO DEBEN SER LLENADAS EN SACOS X 50 KILOS	1,200.00 KG.
AZUCAR DOMESTICA RUBIA	KG.	BOLSA X 5 KILOS Y LUEGO DEBEN SER LLENADAS EN SACOS X 50 KILOS	1,200.00 KG.



### IV. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL:

FICHA TÉCNICA  
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO SUPERIOR  
 Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011.2023

El arroz pilado debe presentar las siguientes características

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li> <li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li> </ul>	NTP 205.011:2023 ARROZ Arroz elaborado Requisitos 4ª Edición	
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.		
	Clase		Longitud del grano entero
	Largo		De 6,6 mm o más
	Mediano		De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
	Corto		Menos de 6,2 mm
Contenido de humedad	Máximo 14 %		
<u>Grado (tolerancias)</u>			
Granos rojos	Máximo 0,5 %		
Granos tizosos totales	Máximo 4 %		
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %		
Granos dañados	Máximo 0,5 %		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0 %	NTP 205 011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25 %	
Granos quebrados	Máximo 15 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,05 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1. La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

## 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 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.

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399-183-1-2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1 Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y 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. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.2023.

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 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.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



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

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205 011 2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto,
- grado del arroz
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto,
- nombre y dirección del fabricante,
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario,
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- peso neto en kilogramos del producto envasado,
- 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



**PRECISIONES:**

**A. ARROZ PILADO SUPERIOR:**

- **TIPO DE ENVASE:** El tipo de **envase Primario:** Bolsa Polietileno Opaco Cristal de Alta Densidad (2 hasta 4 milésimas pulgadas de espesor) **Envase Secundario:** será de acuerdo a lo establecido en el registro sanitario, Sacos de Polietileno trilaminado con fuelles. Además, debe cumplir con las especificaciones detalladas en la ficha técnica.
- **PESO NETO:** Costal x 15 kilos.
- **VIDA UTIL:** 24 Meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.
- **CALIDAD DEL PRODUCTO:** Arroz Pilado Superior Clase: Largo.
- **COLOR:** Cristal Opaco.
- **TIPO DE CERRADO:** Cosido con cinta encadenadas.
- **TIPO Y MATERIAL:** sacos de Polietileno trilaminado con fuelles.
- **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.
- **ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por el OSCE, y modelo proporcionado por la Entidad.

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
JAUJA  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION  
ALIMENTARIA  
PANTBC**



NOMBRE DEL PRODUCTO

PESO NETO:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

FECHA DE ENVASADO:

LOTE:

RUC:

PROVEEDOR:



- Adicionalmente debe llevar la impresión de:

**NOMBRE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA**

## PROHIBIDA SU VENTA Y DISTRIBUCIÓN GRATUITA

### PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC.

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no se desprenda ni se borre con el manipuleo y rozamiento. El rotulo debe estar impreso en los envases.

#### • REQUISITOS DE HABILITACION.

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

**Nota:** Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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.



FICHA TÉCNICA  
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA  
 Denominación técnica: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
 Unidad de medida: KILOGRAMO  
 Descripción general: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien:

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li> </ul>	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición	
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño):	Calibre (tamaño)		Diámetro (mm)
	1		Mayor o igual que 7,5
	2		Menor que 7,5
Grado de calidad (Tolerancias):			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	0,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano descascado	Máximo 1,00 %		
Grano amigado	Máximo 4,50 %		
Grano quemado	Máximo 0,20 %		
Materias extrañas	Máximo 0,10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

## 2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399 163-1 2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1: Disposiciones generales y requisitos 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad 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 destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205 022-2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Embalaje

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

Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205 022-2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- 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;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



- Agropecuarios:
- identificación del lote,
  - fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de:
  - instrucciones para el uso y conservación

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Invento  
No aplica

Precisión 6: No aplica



## B. LENTEJA CALIDAD EXTRA.

- **TIPO DE ENVASE:** El tipo de envase será en, Sacos de Polietileno trilaminado con fuelles. Además, debe cumplir con las especificaciones detalladas en la ficha técnica.
- **PESO NETO:** Bolsa x 5 kilos en Sacos x 50 kilos.
- **VIDA UTIL:** 20 Meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.
- **CALIDAD DEL PRODUCTO:** Lenteja Calidad 1 – extra de Calibre (tamaño)2.
- **COLOR:** Cristal Opaco.
- **TIPO DE CERRADO:** Termosellado y Cosido con cinta encadenadas.
- **TIPO Y MATERIAL:** Debe ser envasado primero en bolsas por 5 kg debidamente selladas térmicamente (pegadas) y luego deben ser llenadas en sacos de polipropileno bioentado (BOPP) trilaminado, Peso Neto de 50 Kg.
- **ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por el OSCE, y modelo proporcionado por la entidad.

Adicionalmente debe llevar la impresión de:

- **NOMBRE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA**
- **PROHIBIDA SU VENTA Y DISTRIBUCION GRATUITA**
- **PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PANTBC.**

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no se desprenda ni se borre con el manipuleo y rozamiento. El rotulo debe estar impreso en los envases

### • **REQUISITOS DE HABILITACION:**

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.

**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.

## C. AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

- **ENVASE EMBALAJE Y ROTULADO**

**ENVASE:**

- ❖ **Envase Primario,** Debe ser envasado primero en bolsas por 5 kg debidamente selladas térmicamente (pegadas) y luego deben ser



llenadas en sacos de polipropileno bioorientado (BOPP) trilaminado, Peso Neto de 50 Kg.

- ❖ **Envases Secundarios** Deben ser llenadas en sacos de polipropileno bioorientado (BOPP) trilaminado, Peso Neto de 50 Kg.

Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan, además los recipientes empleados serán tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

- **PESO NETO:** bolsa x 5 kilos y en Sacos x 50 kilos.
- **VIDA UTIL:** 20 Meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.
- **CALIDAD DEL PRODUCTO:** Azúcar Rubia Domestica
- **COLOR:** Cristal Opaco.
- **TIPO DE CERRADO:** Termosellado y Cosido con cinta encadenadas.
- **ROTULADO**
  - ❖ Nombre del producto
  - ❖ Grado de calidad
  - ❖ Peso neto.
  - ❖ Nombre, razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, ruc y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen
  - ❖ Fecha de producción
  - ❖ Fecha de vencimiento
  - ❖ Número de Registro Sanitario
  - ❖ Código del lote.
  - ❖ Condiciones de conservación: conservar en un lugar fresco y seco.
  - ❖ Distribución Gratuita, Prohibida su Venta.

- **REQUISITOS DE HABILITACION.**

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

**Nota:** Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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.

#### **V. 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).

#### **VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.**

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

#### **VII. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL.**



- ❖ **Área que supervisa:** El responsable del Programa de Complementación Alimentaria.
- ❖ **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 Sub Gerencia de Desarrollo Social.
- ❖ **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.

#### **VIII. CONFORMIDAD DE LOS BIENES:**

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 Complementación 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.

#### **IX. 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 Oficina de Complementación Alimentaria.

- ❖ Guías y Facturas debidamente sellados y firmados.
- ❖ Copia de los certificados de calidad (Físico Químico y Organolépticos)

**X. REAJUSTE DE LOS PAGOS:**

No corresponde.

**XI. OTRAS PENALIDADES APLICABLES:** Solo se aplicará la penalidad por mora establecida en la Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

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 atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

**XII. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS:** De conformidad con el artículo 111° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**XIII. 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 1:00pm y de 2:30pm 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 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.



**XIV. PLAZO DE ENTREGA:**

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

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	TOTAL - ENTREGA A los 08 días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	3,600.00 kg.
	LENTEJA CALIDAD EXTRA	1,200.00 kg.
	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	1,200.00 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.

#### XV. 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:

Penalidad diaria =  $0.10 \times$  monto del contrato, ítem o entregable correspondiente

$F \times$  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 establece 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 directos de ningún tipo.



XVI. 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.

#### XVII. GARANTIA COMERCIAL:

- a) Alcance de la Garantía: contra defectos de diseño y/o fabricación del producto en mal estado, bienes siniestrados y otros defectos no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- b) Condiciones de la Garantía: El área usuaria comunicará al contratista hasta 5 días calendarios luego de la prestación (mediante carta o correo electrónico), el mencionado deberá reponer las unidades, bienes hasta 2 días calendarios posteriores a la observación consignada.
- c) Período de Garantía: La obligación se extiende el tiempo que dure la vigencia de producto.
- d) Inicio del Cómputo del Período de la Garantía: A partir de la Fecha en la que se otorgó la conformidad del bien.

#### XVIII. CERTIFICADOS DE CALIDAD:

Los certificados de calidad a ser presentados en la etapa contractual deberán ser emitidos en aplicación a los métodos de muestreo y pruebas de ensayo indicados en el numeral 3.2.2 de las presente especificaciones técnicas

### **ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS) ARROZ PILADO SUPERIOR**

- a) Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- b) En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor y deberá tener una antigüedad no mayor a 04 meses a partir de la fecha de entrega del producto.



### **ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO-LENTEJA**

- a) Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- b) En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor y deberá tener una antigüedad no mayor a 04 meses a partir de la fecha de entrega del producto.

## **XIX. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

REQUISITOS DE HABILITACION (DOCUMENTOS DE INFORMACION COMPLEMENTARIA DE FICHAS TECNICAS PERU COMPRAS.

En el procedimiento de selección (en las ofertas) se deberán de presentar los siguientes:

### **REQUISITOS DE HABILITACION:**

#### **ARROZ PILADO SUPERIOR Y AZUCAR RUBIA DOMESTICA:**

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.



#### **LENTEJA CALIDAD EXTRA:**

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.

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.

## **XX. ANTICORRUPCIÓN:**

El proveedor se comprometerá expresamente que no llevara a cabo, acciones que están prohibidas por la Leyes locales u otras leyes anticorrupción. Sin limitar lo

anterior, el proveedor, se obliga a no efectuar pago alguno, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor, a un funcionario o empleado de la Municipalidad Provincial de Jauja, o cualquier relacionado.

Con el servicio aquí establecido de manera que pudiese violar las leyes locales u otras leyes anticorrupción, sin restricción alguna en forma especial, el proveedor declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el mismo Estado Peruano, constituyendo esta declaración y la firma del mismo en la Orden de Servicios de la que estas especificaciones técnicas forman parte integrante.

**XXI. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:**

Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, la cual se regula conforme lo dispuesto en el artículo 224° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025. EF.

**FACTORES DE EVALUACIÓN**

El único factor de evaluación es el precio. La evaluación de ofertas económicas es mediante lances.

Para determinar la oferta con el menor precio y el orden de prelación de los postores, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN ÚNICO	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>OFERTA ECONÓMICA</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evalúa considerando el menor precio ofertado por el postor mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El participante registra el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta en el SEACE de la Pladicop.</p>	<p>Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.</p>


  

  
 Carolina G. Arias Pachauala
   
SECRETARÍA DE COMERCIALIZACIÓN ALIMENTARIA