



ESPECIFICACIONES TECNICAS

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS COMEDORES POPULARES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES ALBERGUES, PCA PERIODO 2025

1. **FINALIDAD PUBLICA:** El Programa de Asistencia Alimentaria Municipal (PAAM) es un programa de apoyo social para las personas vulnerables y en condición de pobreza y extrema pobreza, que se atienden a través de los comedores populares, personas en riesgo, hogares albergues, y como también se atiende a los Pacientes Afectados con Tuberculosis, con canastas alimentarias, a través de los centros de salud de todos los distritos de la Provincia de Padre Abad.

2. **CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR**

FILA	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
	PAQUETE UNICO		
1	Fideos Spaghetti	23,064	Kg.
2	Aceite Vegetal	4,099	Lt

3. **CRONOGRAMA DE ENTREGA.**

Fideos Spaghetti

Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	ENTREGA
01	Fideos Spaghetti	11,532 (kilos)	A los 05 días calendario de notificado el contrato
02	Fideos Spaghetti	5,766 (kilos)	2da entrega (04 al 05/08/2025)
03	Fideos Spaghetti	5,766 (kilos)	3ra entrega (03 al 04/11/2025)

Aceite Vegetal.

Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	ENTREGA
01	Aceite Vegetal Botella (0.900)	2,732 (Botellas x 0.900)	A los 05 días calendario de notificado el contrato
02	Aceite Vegetal Botella (0.900)	1,367 (Botellas x 0.900)	3ra entrega (04 al 05/08/2025)

4. **FORMA DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria, para la primera entrega se realizará a los 05 días calendario notificado el contrato; durante el periodo 2025 y las demás entregas conforme al cronograma de entrega establecido.





5. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICOS.

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

- Recepción del AREA DEL ALMACEN DE LA OFICINA DE ABASTECIMIENTO.
- Informe del funcionario responsable DEL AREA USUARIA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de la entidad, sito en Av. Simón Bolívar N.º 536; Aguaytía) en el horario de 07:30 a 12:30 y 14:00 a 16:45.

6. PENALIDADES.

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. 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 no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

7. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

El prestador del servicio será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio brindado, conforme a lo indicado en el artículo 173º del reglamento de la ley de contrataciones del estado. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la ENTIDAD.

8. CLAUSULA ANTICORRUPCION:

El contratista se compromete a no ofrecer, negociar o efectuar cualquier pago o, en general cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato de manera directa o indirectamente, a tratándose de una persona jurídica a través de sus





socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 138" del reglamento de la Ley de Contrataciones.

El contratista está obligado a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración a la que se refiere el artículo 138" de la ley de contrataciones. El contratista se compromete a:

- Comunicar a las autoridades competentes de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuvieran conocimiento.
- Adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas. El incumplimiento de las obligaciones establecidas en estas cláusulas, durante la ejecución contractual da el derecho a la entidad correspondiente a resolver automáticamente y de pleno derecho a la entidad correspondiente a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que la entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que
- hubiera lugar.

9. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor, guardara, bajo responsabilidad a que hubiere lugar, estricta confidencialidad respecto de la información que recabe con ocasión de las visitas a las instalaciones de la institución, así como de la información que genere, no pudiendo emplear dicha información para un fin distinto al contrato.





CARACTERISTICAS TECNICAS

FIDEOS SPAGHETTI

1. DEFINICION

Es el grano procedente de cualquier variedad de la gramínea "Oriza sativa L."

2. REQUISITOS GENERALES

- EL producto deberá ser elaborado con materias primas seleccionadas de Primera Calidad, exentas de materias extrañas a su naturaleza y en perfecto estado de conservación.
- Las pastas alimenticias o fideos no deben presentar indicios de fermentación. No deben contener materias extrañas a su naturaleza, insectos y/o parásitos.
- Las pastas alimenticias o fideos pueden contener uno o más agregados nutritivos, por ejemplo: huevos, vitaminas, minerales y hortalizas.
- El tiempo de cocción, estará en un intervalo que será el tiempo de cocción declarado por el fabricante, más o menos un 20 % de tolerancia

3. REQUISITOS FISICOQUIMICOS

Humedad máxima 13%; Cenizas Totales en b.s. máximo 0,9%; Acidez máxima expresada como ácido láctico en b.s. 0,45%; Reacción de Eber debe ser negativa; Colesterol, mínimo en pastas al huevo (mg/kg) 450; Colesterol, mínimo en pastas con huevo (mg/kg) 150; Proteína, mínima en b.s. 11%

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

LÍMITE MÁXIMO ACEPTABLE

Aerobios mesófilos	7×10^4 UFC/g
Coliformes totales	1×10^3 UFC/g
Staphylococcus aureus (ufc/g)	$<1 \times 10^1$ UFC/g
Mohos y levaduras (ufc/g)	1×10^4 UFC/g
Salmonella	Ausencia. en 25 g

5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:

- **Aspecto:** La superficie de los fideos deberá ser homogénea, sin rajaduras, manchas ni deformaciones.





- **Color:** Las pastas o fideos deben presentar un color característico uniforme, en dependencia de las materias primas utilizadas y de los colorantes permitidos.
- **Olor y Sabor:** El olor y sabor debe ser característico, del producto dependiendo de las materias primas utilizadas y exentas de olores y sabores extraños.

6. ENVASE

El envase debe ser fabricado de polipropileno, el mismo no alterará las características del producto, no debe comunicar sabores ni olores extraños.

El envase debe ser resistente al manipuleo, apilado, almacenamiento y transporte, debiendo su contextura evitar el derrame o pérdida del producto

El envase deberá tener una capacidad de 9 Kilos de fideo

La información del rotulado debe ir impreso en el envase de forma indeleble y legible, quedando **prohibido las etiquetas adhesivas-sticker**, sobre la etiqueta original.

El rótulo del envase deberá llevar impreso en forma indeleble la siguiente información:

1. Fideo especial
2. Marca o razón Social del Productor
3. Peso Neto 9 Kilos.
4. Fecha de Elaboración
5. Información Nutricional
6. Registro Sanitario
7. Norma de Referencia
8. Marca o razón Social del Proveedor

7. PESO

El peso neto del producto por paquete será de 9 kg.

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de la Municipalidad Provincial de Padre Abad.

9. Forma y Plazo de Entrega

- La entrega de los Bienes se realizará de acuerdo al Cronograma.
- El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) AÑO.

10 FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento no debe ser menor a 9 meses, contados a partir de la entrega realizada.





ACEITE COMESTIBLE

1. DEFINICION

Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfáticos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

2. REQUISITOS GENERALES

El aceite comestible puede estar en forma pura (aceite proveniente de una sola materia prima) o mixta (constituido por la mezcla de aceites puros).

3. REQUISITOS FISICOQUIMICOS

El Aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento.

a) REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Antioxidantes se permitirá solo los alimentos siguientes, en las dosis especificadas:

- Palmitato de ascorbilo y Estearato de ascorbilo: Dosis máxima: 500 mg/Kg (solos o mezclados)
- Tocoferol, d-alfa-. Concentrado de tocoferoles mezclados. Tocoferol, dl-alfa Dosis máxima: 300 mg/Kg (solos o mezclados)
- Galato de propilo Dosis máxima: 100 mg/Kg (solos o mezclados)
- Terbutilhidroquinona (TBHQ) Dosis máxima: 120 mg/Kg (solos o mezclados)
- Butilhidroxianisol (BHA): Dosis máxima: 175 mg/Kg (solos o mezclados)
- Butilhidroxitolueno (BHT): Dosis máxima: 75 mg/Kg (solos o mezclados)
- Cualquier combinación de galato de propilo, BHA, BHT y/o TBHQ Dosis máxima: 200 mg/Kg Pero sin exceder de los límites antes indicados.

b) REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:





Aspecto: La superficie de los Aceites Comestible deberá ser homogénea, sin rajaduras, manchas ni deformaciones.

Olor y Sabor: El olor y sabor debe ser característico, del producto dependiendo de las materias primas utilizadas y exentas de olores y sabores extraños.

Agua: No contener más de 0,1%

4. 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.

La información del rotulado debe ir impreso en el envase de forma indeleble y legible, quedando **prohibido las etiquetas adhesivas-sticker**, sobre la etiqueta original.

El rótulo del envase deberá llevar impreso en forma indeleble la siguiente información:

1. Aceite comestible
2. Marca o razón Social del Proveedor
3. Peso Neto.
4. Fecha de lote y fecha de vencimiento
5. Información Nutricional
6. Registro Sanitario
7. Norma de Referencia
8. prohibido su venta
9. Marca o razón Social del productor

5. PESO Y FECHA DE VENCIMIENTO

El peso neto del producto será de 0.900 litros. Así mismo la fecha de vencimiento no debe ser menor a 9 meses, contados a partir de la entrega realizada.

6. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de la Municipalidad Provincial de Padre Abad, Ubicado en el Pooi de Maquinarias - Aguaytía.

7. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

La entrega de los Bienes se realizará de acuerdo al Cronograma





3.1 REQUISITOS DE CALIFICACION

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 120,000.00 (Ciento Veinte Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 38,500.90 (Treinta y Ocho Mil Quinientos con 90/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de Fideos Spaguetti en todas sus presentaciones, Venta de aceite Vegetal en Todas sus presentaciones.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria; conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".



Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.