

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 **FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170G.** PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA – 2025.

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 comedores.

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-MDIS, "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 **FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170G**. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA – 2025, según

6.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
I	FILETE EN CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170G	61,245,00	UNIDAD

6.1. FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL X 170G

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Ver en la Ficha Técnica

- **PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS EN FILETE EN CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170G.**

- ❖ **ENVASE Y EMBALAJE:**

CARACTERÍSTICAS DE LAS LATAS

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 D.S. n° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

CARACTERÍSTICAS DE LAS CAJAS Y ENVASE.

Las cajas deberán de ser, tal que garanticen su almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.

En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora de los productos en los lados de la caja.

No se aceptan cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas:

- Estén limpios y permitan las características del alimento.
- Se encuentran sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)
- Faciliten los muestreos e inspecciones.
- Peso neto 170 gr.
- Peso Escurrido: 120 gr.
- N° de envases por caja 48.

- ❖ **ROTULADO Y SELLADO**

El rótulo de nevases de Filete de caballa calidad Extra en aceite vegetal por 170gr, Peso Escurrido: 120gr. 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

Adicionalmente deberá llevar impreso el siguiente texto: **PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA).**

❖ **CERTIFICADOS DE CALIDAD.**

Presentación en la etapa de entrega de los productos al almacén de l programa: certificados de calidad los cuales deberán ser emitidos aplicando los métodos de muestreo y las pruebas de ensayo indicados en las fichas técnicas.

Deberá presentar copia simple del certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físicoquímicos y microbiológicos, emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante el INACAL, donde se advierte el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.
(FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 1706)

❖ **CONFORMIDAD DE LOS BIENES.**

La conformidad será emitida por la sub gerencia de programas alimentarios conforme a lo indicado en el artículo 168º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Así mismo, de existir observaciones, se aplica los plazos establecidos y dispuesto en los artículos mencionados.

La municipalidad se reserva del derecho de solicitar el análisis de los productos cuyo gasto será asumido por el contratista de encontrarlo responsable

❖ **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil es de dos (04) 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 Nº 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 Nº 066-2015/MINSA que aprueba la NTS Nº 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



The image shows a yellow rectangular label with rounded corners. At the top left is the coat of arms of Peru. To its right, the text 'MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA' is written in blue. Below this, 'PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA' is written in blue. Further down, 'GOBIERNO DEL PERÚ' is written in white on a red rectangular background. At the bottom, there are four white rectangular boxes with red text: 'PESO NETO:', 'FECHA DE PRODUCCIÓN:', 'FECHA DE ENVASADO:', and 'LOTE:'.

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 07 días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	2da entrega 15 de junio de 2025	

I	FILETE EN CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170G	40,830.00 UND.	20,415.00 UND.	61245 UND.
---	--	----------------	----------------	------------

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 Sub 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 A PAGAR
1	El pago se realizará a la primera entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente.	66% 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.	34% del monto del contrato

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

- 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 40º 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 173º del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

14. SISTEMA DE CONTRATACIÓN ITEM PAQUETE-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 162º 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 : 081
 Especifica : 2.2.2.3.1.1

REQUISITOS DE HABILITACIÓN SEGÚN LOS DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- **FILETE EN CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170G**

Para producto nacional:

- ✓ Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- ✓ En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

- ✓ Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- ✓ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

I. Lugar de entrega	<i>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</i>
II. Plazo de entrega	<i>Según cronograma.</i>
III. Conformidad del bien	<i>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.</i>
IV. Forma y condición de pago	<i>El pago será único después de la conformidad del área usuaria y almacén general.</i>
PENALIDADES	<p><i>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.</i></p> <p><i>En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:</i></p> $\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ <p><i>Donde F: tiene los siguientes valores:</i></p> <p><i>F= 0.40 para plazos menores o iguales a 60 días</i></p> <p><i>F= 0.25 para para plazos mayores a 60 días</i></p> <p><i>Monto = monto de la orden de compra o servicio</i></p> <p><i>Plazo en días = plazo de cumplimiento de la ejecución contractual</i></p> <p><i>La penalidad máxima aplicable será hasta el 10% del monto contratado</i></p> <p><i>La Entidad tiene derecho para exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.</i></p>

***Sello, posfirma y firma
del responsable del requerimiento***

