



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

SUBGERENCIA DE PLANIFICACION Y PRESUPUESTO



### INFORME N°050-2024-MPSC/SGPP

**A** : Lic. Adm. Tomcjp Manuel Córdova Ordoñez  
**Jefe de la Unidad de Logística y Abastecimiento - MPSC**

**DE** : Lic. Adm. Iván Alejandro Romero Aguinaga  
**Subgerente de Planificación y Presupuesto - MPSC**

**ASUNTO** : Remito Certificación de Crédito Presupuestal

**FECHA** : Santa Cruz, 28 de febrero del 2024

#### **1. BASE LEGAL**

- Ley N°31953 Ley de Presupuesto para el Sector público año 2024.
- Resolución Directoral N.° 0009-2024-EF/50.01, que aprueba la Directiva N° 0001-2024-EF/50.01 "Directiva para la Ejecución Presupuestaria"
- Decreto Legislativo N.° 1440 Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público

#### **2. ANALISIS Y CONCLUSION**

Que, el numeral 4.2 de Ley N°31953, menciona que "Todo acto administrativo, acto de administración o las resoluciones administrativas que autoricen gastos no son eficaces si no cuentan con el crédito presupuestario correspondiente en el presupuesto institucional o condicionan a misma a la asignación de mayores créditos presupuestarios, bajo exclusiva responsabilidad del titular de la entidad, así como del jefe de la oficina de presupuesto y del jefe de la oficina de administración, o los que hagan sus veces, en el marco de lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público"; así mismo el numeral 5.1 explica que "Los titulares de las entidades públicas, el jefe de la oficina de presupuesto y el jefe de la oficina de administración, o los que hagan sus veces en el pliego presupuestario, son responsables de la debida aplicación de lo dispuesto en la presente ley, en el marco del Principio de Legalidad, recogido en el numeral 1.1 del Artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. Corresponde al titular de pliego efectuar la gestión presupuestaria, en las fases de programación, formulación, aprobación, ejecución y evaluación, y el control del gasto, en el marco de lo establecido en el inciso 1 del numeral 7.3 del artículo 7 del Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Publico".

El, Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público", en su artículo 34, Exclusividad y limitaciones de los Créditos Presupuestarios, 34.1 El crédito presupuestario se destina, exclusivamente, a la finalidad para la que haya sido autorizado en los presupuestos, o la que resulte de las modificaciones presupuestarias aprobadas conforme al presente Decreto Legislativo, así mismo en Artículo 41. Certificación del crédito presupuestario 41.1 La certificación del crédito presupuestario, en adelante certificación, constituye un acto de administración cuya finalidad es garantizar que se cuenta con el crédito presupuestario disponible y libre de afectación, para comprometer un gasto con cargo al presupuesto institucional autorizado para el año fiscal respectivo, en función a la PCA, previo cumplimiento de las disposiciones legales vigentes que regulen el objeto materia del compromiso, 41.2 La certificación resulta requisito indispensable cada vez que se prevea realizar un gasto, suscribir un contrato o adquirir un compromiso, adjuntándose al respectivo expediente. Dicha certificación implica la reserva del crédito presupuestario, hasta el perfeccionamiento del compromiso y la realización del correspondiente registro presupuestario, bajo responsabilidad del Titular del Pliego.

SUBGERENCIA DE PLANIFICACION Y PRESUPUESTO - MPSC





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



### SUBGERENCIA DE PLANIFICACION Y PRESUPUESTO

**Que,** mediante CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO Nro. 000040, solicita la aprobación de certificación presupuesta N°0000123, por adquisición de productos para el PCA, , POR UN MONTO DE S/ 515,379.34 Soles.

Por lo expuesto, en base a lo descrito líneas arriba, en el marco de la normatividad vigente, **SE PROCEDE A DAR DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL, A TRAVEZ DE LAS CERTIFICACIONES PRESUPUESTALES Nro. 0000123, POR LA FUENTE DE FINANCIAMIENTO 05 RECURSOS DETERMINADOS, EN EL RUBRO 07 FONCOMUN, EN LA ESPECIFICA 2.2.**

Es todo cuanto tengo que informar, para los fines que corresponde; sin otro particular me despido cordialmente.

Atentamente.



Lic. Adm. Juan A. Romero Aguinaga  
SUBGERENTE DE PLANIFICACIÓN  
Y PRESUPUESTO

CERTIFICACIÓN DE CREDITO PRESUPUESTARIO  
NOTA N° 0000000123  
(EN SOLES)

DEPARTAMENTO : 06 CAJAMARCA  
PROVINCIA : 13 SANTA CRUZ  
PLIEGO : 01 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ [300666]  
MES : FEBRERO  
FECHA DE DOCUMENTO : 28/02/2024  
TIPO DOCUMENTO : MEMORANDUM N° DE DOCUMENTO 000040  
JUSTIFICACIÓN : CCMN-002007: ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PCA

FECHA APROBACION : 29/02/2024  
ESTADO CERTIFICACION : APROBADO

DETALLE DEL GASTO

SECUENCIA PRGPROD/PRY ACT/AMOB/ FN. DIV/ GRPF META FF RB CGTT G SG SGD ESPSPD	MONTO
0001 INICIAL	
9002 3999999 5001062 23 051 0115 PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA	515,379.34
0055 BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A HOGARES Y ALBERGUES	515,379.34
1 00 RECURSOS ORDINARIOS	515,379.34
5 GASTOS CORRIENTES	515,379.34
2.2 PENSIONES Y OTRAS PRESTACIONES SOCIALES	515,379.34
2.2.2 PRESTACIONES Y ASISTENCIA SOCIAL	515,379.34
2.2.2.3 ENTREGA DE BIENES Y SERVICIOS	515,379.34
2.2.2.3.1 APOYO ALIMENTARIO	515,379.34
2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMAS SOCIALES	515,379.34
TOTAL	515,379.34
TOTAL CERTIFICACION	515,379.34
TOTAL NOTA	515,379.34

Presupuesto y Planificación  
Sello Y Firma



CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO Nro.: 000040

Nº CCP SIAF: 0000000123

1.-Información del Proc.

Tipo de Proc. de Selección : SUBASTA INVERSA ELECTRONICA  
Objeto del Proc. : SUMINISTRO  
Síntesis de Especificación Técnica : ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PCA  
Nro. de Ref. en el PAC : 0001  
Incluido en el PAC mediante Resolución:  
Base Legal : Artículo 19° de la Ley de Contrataciones del Estado



2.-Contenido del Expediente de Contratación

Requerimiento :  
Informado con Documento N° :  
Valor Referencial : S/ 515,379.34 Soles

LDC. Jonathan Manuel Cordova Ordoñez  
JEFE DE UNIDAD DE LOGISTICA Y ABASTECIMIENTO

Fecha 28/02/2024

Firma del Responsable de Logística

3.- Disponibilidad Presupuestal

FF/Rb	Meta / MNEMO	Cadena Funcional	Centro de Costo	Clasificador Gasto	Valor Ref. S/
2024					
1-00	0055	23.051.0115.9002.3999999.5001062	03.07.01.05 PROGRAMAS SOCIALES	2.2.2 3.1 1	515,379.34
Sub Total					515,379.34
Total					515,379.34

Resumen Presupuestal por Producto / Proyecto

FF/Rb	Producto / Proyecto	Valor Ref. S/
1-00 3999999		515,379.34
Total		515,379.34

Visto el expediente de: SUBASTA INVERSA ELECTRONICA  
cuyo contenido se detalla en los numerales 2 y 3 del presente documento y al amparo de lo dispuesto en el Artículo 19° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y al Artículo 41° del Decreto Legislativo N°1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público, se aprueba la presente certificación para que se continúe con el trámite respectivo.

Fecha

LDC. Jonathan Manuel Cordova Ordoñez  
JEFE DE UNIDAD DE LOGISTICA Y ABASTECIMIENTO

Firma del Responsable de Presupuesto



CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO Nro.: 000040

N° CCP SIAF: 0000000123

1.-Información del Proc.

Tipo de Proc. de Selección : SUBASTA INVERSA ELECTRONICA  
Objeto del Proc. : SUMINISTRO  
Síntesis de Especificación Técnica : ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PCA  
Nro. de Ref. en el PAC : 0001  
Incluido en el PAC mediante Resolución:  
Base Legal : Artículo 19° de la Ley de Contrataciones del Estado

2.-Contenido del Expediente de Contratación

Requerimiento :  
Informado con Documento N° :  
Valor Referencial : S/ 515,379.34 Soles

Firma del Responsable de Logística

Fecha 28/02/2024

3.- Disponibilidad Presupuestal

FF/Rb	Meta / MNEMO	Cadena Funcional	Centro de Costo	Clasificador Gasto	Valor Ref. S/
2024					
1-00	0055	23.051.0115.9002.3999999.5001062	03.07.01.05 PROGRAMAS SOCIALES	2.2. 2 3. 1 1	515,379.34
Sub Total					515,379.34
Total					515,379.34

Resumen Presupuestal por Producto / Proyecto

FF/Rb	Producto / Proyecto	Valor Ref. S/
1-00 3999999		515,379.34
Total		515,379.34

Visto el expediente de: SUBASTA INVERSA ELECTRONICA  
cuyo contenido se detalla en los numerales 2 y 3 del presente documento y al amparo de lo dispuesto en el Artículo 19° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y al Artículo 41° del Decreto Legislativo N°1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público, se aprueba la presente certificación para que se continúe con el trámite respectivo.

Fecha

Firma del Responsable de Presupuesto

Jaén, 15 de Febrero de 2024

Señores:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ

Atención : Jefe Unidad de Logística y Abastecimientos

Asunto : Cotización de Alimentos

De mi especial consideración:

Me es grato saludarle cordialmente en representación de **Agronegocios & CIA S.A.C.**, empresa dedicada a la **producción y comercialización de alimentos y bebidas en general**; y a la vez hacerles llegar nuestra Lista de Precios, según requerimiento:

Nº	Producto	Precio en Almacén (Municipalidad Provincial de Santa Cruz)	Cantidad	Total
I	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL X 425 GR "AYLLU"	S/ 6.90	24,848.00 LATAS	S/ 171,451.20
II	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE REAL X LT	S/ 10.90	5,280.00 LT	S/ 57,552.00
III	ARROZ PILADO SUPERIOR "COMBO BLANCO" X KG	S/ 4.20	79,200.00 KG	S/ 332,640.00
IV	LENTEJA SUPERIOR "MARA" X KG	S/ 7.00	10,560.00 KG	S/ 73,920.00
TOTAL				S/ 635,563.20

\*Precio incluye todos los impuestos de ley, estibas y desestibas hasta su almacén.

Los productos cuentan con:

- Registro Sanitario del Producto.
- Certificación Oficial del Plan Haccp.
- Certificados de calidad


Cumplimos con todas las especificaciones técnicas requeridas por su Entidad.

Plazo de entrega: 10 días calendarios.

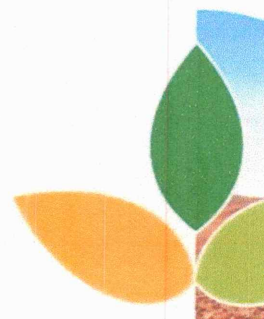
Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,

AGRONEGOCIOS & CIA. S.A.C.  
RUC: 20480660825

  
**Marita Alessandra Paseo Avalos**  
GERENTE GENERAL

Calle Mariscal Castilla N° 1873 - Sector Pueblo Libre - Jaén  
Teléfono: 076-433466 - RPM: #964095749  
Email: agronegocioscomboblanc@hotmail.com





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ

## DIVISIÓN DE PROGRAMAS SOCIALES

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia,  
y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

### INFORME N° 031-2024-MPSC/PS

AL: LIC. TOMCJIP MANUEL CORDOVA ORDOÑEZ  
Jefe de la Unidad de Abastecimiento.

DE: Lic. Enf. Yanet Margot Huamán Ticlla  
Jefe de la División de Programas Sociales

ASUNTO: ACTUALIZACIÓN DEL PADRÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA  
DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Fecha: 21/02/2024

---

Es grato dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y al mismo tiempo hacerle de conocimiento que de acuerdo a los siguientes antecedentes:

- INFORME N° 0023-2024-MPSC-ULyA/TMCO.  
Se determina el siguiente asunto: INFORME DE ESTUDIO DE MERCADO PARA ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA PCA 2024.
- INFORME N° 0025-2024-MPSC-ULyA/TMCO.  
Que según informe N° 0025, el área de logística solicita DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PARA EL PROCESO DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA POR ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA 2024.

Que de acuerdo a los informes recepcionados de la Unidad de Logística y Abastecimiento y siendo el presupuesto asignado a la Municipalidad Provincial de Santa Cruz de S/ 515,463.00 nuevos soles, para la adquisición de los alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria 2024 en la modalidad de Comedores Populares, y siendo la ración alimentaria diaria por beneficiario la siguiente: arroz pilado superior 0.150 gr., lenteja superior 0.020 gr., filete de caballa en agua y sal 0.020 gr. Y aceite vegetal comestible 0.010 mml; ya que el Programa de Complementación Alimentaria asigna los alimentos por 20 días al mes siendo abastecidos cada tres meses, contando a su vez con 2200 beneficiarios a nivel provincial. El requerimiento presentado por parte del Área de Programas Sociales, los comedores tienen que ser abastecidos desde el mes de abril del año 2024 al mes de marzo del año 2025.

A su vez, teniendo en cuenta el resultado del estudio de mercado realizado por el área correspondiente y teniendo el alcance de los resultados en el INFORME N° 0023-2024-MPSC-ULyA/TMCO, los alimentos han tenido un alza en su precio unitario.

Por lo tanto, le hago llegar el requerimiento para la compra de productos para el año 2024 del programa de complementación Alimentaria (PCA), para 1784 beneficiarios de ámbito provincial, dichos productos consisten en: **ARROZ PILADO SUPERIOR CRIOLLO, LENTEJA SERRANA, FILETE DE CABALLA EN AGUA Y SAL X 425GR. Y ACEITE DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE; SEGÚN DETALLA:**





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DIVISIÓN DE PROGRAMAS SOCIALES

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia,  
y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Nº	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD
ITEM 01	Filete de caballa en agua y sal	Lata x 425 gr.	Lata x 425 gr.	20,149.00
	Aceite vegetal comestible	Litro	Botella de litro	4,281.60
	Arroz pilado superior	Kg	Saco de 50 kilos	64,224.00
	Lenteja superior	Kg	Saco de 50 kilos	8,563.00

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresarle las muestras de mi especial consideración y estima.

Atentamente;

  
Lic. Edgardo Jorge Huamán Tello  
Jefe de Programas Sociales



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

SUBGERENCIA DE PLANIFICACION Y PRESUPUESTO



### INFORME N°016-2024-MPSC/SGPP

**A** : Lic. Adm. Tomcjp Manuel Córdova Ordoñez  
**Jefe de la Unidad de Logística y Abastecimiento - MPSC**

**DE** : Lic. Adm. Iván Alejandro Romero Aguinaga  
**Subgerente de Planificación y Presupuesto - MPSC**

**ASUNTO** : Remito Certificación de Crédito Presupuestal

**FECHA** : Santa Cruz, 29 de enero del 2023.

### III. BASE LEGAL

- Ley N°31953 Ley de Presupuesto para el Sector público año 2024.
- Resolución Directoral N.º 0023-2022-EF/50.01, que aprueba la DIRECTIVA N.º 0005-2022-EF/50.01, Directiva para la Ejecución Presupuestaria.
- Decreto Legislativo N.º 1440 Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público

### IV. ANALISIS Y CONCLUSION

Que, el numeral 4.2 de Ley N°31953, menciona que "Todo acto administrativo, acto de administración o las resoluciones administrativas que autoricen gastos no son eficaces si no cuentan con el crédito presupuestario correspondiente en el presupuesto institucional o condicionan a misma a la asignación de mayores créditos presupuestarios, bajo exclusiva responsabilidad del titular de la entidad, así como del jefe de la oficina de presupuesto y del jefe de la oficina de administración, o los que hagan sus veces, en el marco de lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público"; así mismo el numeral 5.1 explica que "Los titulares de las entidades públicas, el jefe de la oficina de presupuesto y el jefe de la oficina de administración, o los que hagan sus veces en el pliego presupuestario, son responsables de la debida aplicación de lo dispuesto en la presente ley, en el marco del Principio de Legalidad, recogido en el numeral 1.1 del Artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. Corresponde al titular de pliego efectuar la gestión presupuestaria, en las fases de programación, formulación, aprobación, ejecución y evaluación, y el control del gasto, en el marco de lo establecido en el inciso 1 del numeral 7.3 del artículo 7 del Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Publico".

El, Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público", en su artículo 34, Exclusividad y limitaciones de los Créditos Presupuestarios, 34.1 El crédito presupuestario se destina, exclusivamente, a la finalidad para la que haya sido autorizado en los presupuestos, o la que resulte de las modificaciones presupuestarias aprobadas conforme al presente Decreto Legislativo, así mismo en Artículo 41. Certificación del crédito presupuestario 41.1 La certificación del crédito presupuestario, en adelante certificación, constituye un acto de administración cuya finalidad es garantizar que se cuenta con el crédito presupuestario disponible y libre de afectación, para comprometer un gasto con cargo al presupuesto institucional autorizado para el año fiscal respectivo, en función a la PCA, previo cumplimiento de las disposiciones legales vigentes que regulen el objeto materia del compromiso, 41.2 La certificación resulta requisito indispensable cada vez que se prevea realizar un gasto, suscribir un contrato o adquirir un compromiso, adjuntándose al respectivo expediente. Dicha certificación implica la reserva del crédito presupuestario, hasta el perfeccionamiento del compromiso y la realización del correspondiente registro presupuestario, bajo responsabilidad del Titular del Pliego.

**Que, mediante INFORME N°0025-2024-MPSC-ULyA/TMCO, de fecha 25 de enero del 2024, sobre solicitud de disponibilidad presupuestal PARA PROCESO DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR**

SUBGERENCIA DE PLANIFICACION Y PRESUPUESTO - MPSC





## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



### SUBGERENCIA DE PLANIFICACION Y PRESUPUESTO

ADQUISICION DE ALIMNETOS PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ALIMENTACION 2024., por un monto de S/ 655,627.20 Soles, que con RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N°748-2023-MPSC/A, se aprueba el Presupuesto Institucional de Apertura 2024, por un monto de S/ 31, 425,090.00 Soles, donde en la **fuerite de financiamiento 00 Recursos Ordinarios, rubro 00 recursos ordinarios**, se asigna al Programa de Complementación Alimentaria PCA, un monto de S/ 515,463.00 Soles. Por lo que, en base a lo descrito líneas arriba, en el marco de la normatividad vigente, **SE PROCEDE A DAR DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL, POR UN MONTO DE S/ 515,463.00 SOLES, A TRAVEZ DE LA CERTIFICACION PRESUPUESTAL N°00039-2024 POR LA FUENTE DE FINANCIAMIENTO 00 RECURSOS ORDINARIOS, EN EL RUBRO 00 RECURSOS ORDINARIOS, EN LA ESPECIFICA 2.2.**

Es todo cuanto tengo que informar, para los fines que corresponde; sin otro particular me despido cordialmente



Lic. Adm. Juan A. Romero Aguinaga  
SUBGERENTE DE PLANIFICACIÓN  
Y PRESUPUESTO



CERTIFICACIÓN DE CREDITO PRESUPUESTARIO  
NOTA N° 0000000039  
(EN SOLES)

DEPARTAMENTO : 06 CAJAMARCA  
PROVINCIA : 13 SANTA CRUZ  
PLIEGO : 01 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ [300666]

MES : ENERO  
FECHA DE DOCUMENTO : 29/01/2024  
TIPO DOCUMENTO : SIN DOCUMENTO  
JUSTIFICACIÓN : CERTIFICACION POR ASIGNACION DE RECURSOS PARA BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A HOGARES Y ALBERGUES, PCA

FECHA APROBACION : 29/01/2024  
ESTADO CERTIFICACION : APROBADO  
N° DE DOCUMENTO 0039-2024

DETALLE DEL GASTO

SECUENCIA PRGPROD/PRY ACT/AM/BR FN. DIVF GRPF META FF RB CGTT G SG SGD ESFESPD	MONTO
0001 INICIAL	
9002 3999999 5001062 23 051 0115 PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA	515,463.00
0055 BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A HOGARES Y ALBERGUES	515,463.00
1 00 RECURSOS ORDINARIOS	515,463.00
5 GASTOS CORRIENTES	515,463.00
2.2 PENSIONES Y OTRAS PRESTACIONES SOCIALES	515,463.00
2.2.2 PRESTACIONES Y ASISTENCIA SOCIAL	515,463.00
2.2.2.3 ENTREGA DE BIENES Y SERVICIOS	515,463.00
2.2.2.3.1 APOYO ALIMENTARIO	515,463.00
2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMAS SOCIALES	515,463.00
TOTAL	515,463.00
TOTAL CERTIFICACION	515,463.00
TOTAL NOTA	515,463.00

  
Presupuesto y Planificación  
Sello Y Firma

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
**SANTA CRUZ - CAJAMARCA**  
R.U.C. 20200367376



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**INFORME N°0025-2024-MPSC-ULyA/TMCO**

A : LIC. ADM. IVAN ALEJANDRO ROMERO AGUINAGA  
Sub Gerente de Administración Financiera.

DE : LIC. TOMCJIP MANUEL CORDOVA ORDOÑEZ  
Jefe de Unidad de Abastecimiento

ASUNTO : SOLICITU DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PARA PROCESO DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR ADQUISICION DE ALIMNETOS PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ALIMENTACION 2024.

REFERENCIA : INFORME N°141-MPSC/PS  
INFORME N°0023-2023-MPSC-ULyA/TMCO  
SOLICITU DE CCP – SIGA N° CCMN:2007

FECHA : Santa Cruz, 25 de enero del 2024

**Antecedentes.**

Mediante la presente me dirijo a usted para saludarlo y manifestarle lo siguiente, que mediante INFORME N°141-MPSC/PS, solicita la Adquisición de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ALIMENTACION DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ 2024**, remitiendo para dicho efecto las especificaciones técnicas.

Que con INFORME N°0023-2023-MPSC-ULyA/TMCO, la unidad de **LOGISTICA** presenta ESTUDIO DE POSIBILIDADES QUE OFRECE EL MERCADO PARA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PCA DEL AÑO 2024, mediante el cual se determina el valor referencial que haciende ha, ACIENDE A LA SUMA DE **S/ 655,627.20 (Seis cientos cincuenta y cinco mil, seiscientos veintisiete con 00/100 soles)**. El valor referencial determinado incluye los impuestos de ley y toda clase de gastos que tengan incidencia sobre el objeto de contratación.

Teniendo en cuenta que el PIA – 2024, asignado para el cumplimiento de la presente actividad es por el monto de **S/ 515,463.00 (Quinientos quince mil, cuatrocientos sesenta y tres con 00/100 Soles)**, con el Rubro de Recursos Ordinarios.

**Marco Normativo.**

**El Artículo 19, del T.U.O de la ley N° 30225, ley de contrataciones del estado establece que es** requisito para convocar un procedimiento de selección, bajo sanción de nulidad, contar con la certificación de crédito presupuestario, de conformidad con las reglas previstas en la normatividad del Sistema Nacional de Presupuesto Público.

Así mismo en el **Artículo 42. Contenido del expediente de contratación, 42.3.** el órgano encargado de las contrataciones es el responsable de remitir el expediente de contrataciones al funcionario competente para su aprobación, en forma previa a la convocatoria, de acuerdo a sus normas de organización interna. De los cuales para su aprobación uno de los requisitos que contiene, esta enmarcado en el literal **k) la certificación de crédito presupuestario y/o la previsión presupuestal, de acuerdo a la normativa vigente.**

La presente solicitud de certificación presupuestal se realiza al amparo del artículo 21° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y en atención a lo establecido en el artículo 13° de la Directiva N° 005-2010-EF/76.01- Directiva para la Ejecución Presupuestaria modificada por la R.D. N° 022-2011-EF1/50.01

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ  
Lic. TomcJip Manuel Cordova Ordoñez  
JEFE DE UNIDAD DE LOGISTICA Y ABASTECIMIENTO





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SANTA CRUZ - CAJAMARCA

R.U.C. 20200367376

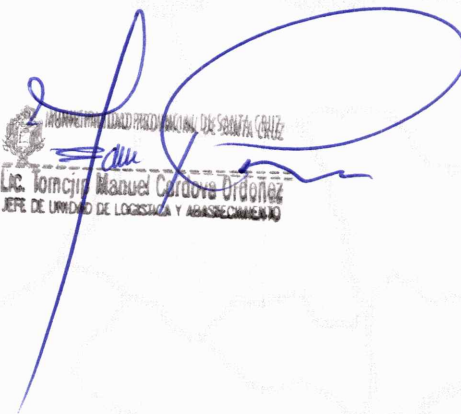
## Conclusiones

En este orden de ideas, la unidad de LOGISTICA remite el siguiente informe, para que la Sub Gerencia de Planeamiento y Presupuesto ; analice y evalúe, sobre la presente solicitud de disponibilidad presupuestal por el monto de , **S/ 655,627.20 (Seis cientos cincuenta y cinco mil, seiscientos veintisiete con 00/100 soles).** , para el cumplimiento de los artículos citados y a fines que se cumpla con el proceso de selección de referencia, recordando que constituye un acto de administración cuya finalidad es garantizar que se cuenta con el crédito presupuestario disponible y libre de afectación, para comprometer un gasto con cargo al presupuesto institucional autorizado para el año fiscal respectivo.

En virtud de lo expuesto y en espera de la atención que se sirva prestar a lo informado, quedo de usted.

Atentamente,

TMCO  
c.c.  
Archivo

  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ  
LIC. Romcio Manuel Cardozo Ordoñez  
JEFE DE UNIDAD DE LOGISTICA Y ABASTECIMIENTO







MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
**SANTA CRUZ - CAJAMARCA**  
R.U.C. 20200367376

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**INFORME N°0025-2024-MPSC-ULyA/TMCO**

A : LIC. ADM. IVAN ALEJANDRO ROMERO AGUINAGA  
Sub Gerente de Administración Financiera.

DE : LIC. TOMCJIP MANUEL CORDOVA ORDOÑEZ  
Jefe de Unidad de Abastecimiento

ASUNTO : SOLICITU DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PARA PROCESO DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR ADQUISICION DE ALIMNETOS PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ALIMENTACION 2024.

REFERENCIA : INFORME N°141-MPSC/PS  
INFORME N°0023-2023-MPSC-ULyA/TMCO  
SOLICITU DE CCP – SIGA N° CCMN:2007

FECHA : Santa Cruz, 25 de enero del 2024

**Antecedentes.**

Mediante la presente me dirijo a usted para saludarlo y manifestarle lo siguiente, que mediante INFORME N°141-MPSC/PS, solicita la Adquisición de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ALIMENTACION DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ 2024**, remitiendo para dicho efecto las especificaciones técnicas.

Que con **INFORME N°0023-2023-MPSC-ULyA/TMCO**, la **unidad de LOGISTICA** presenta ESTUDIO DE POSIBILIDADES QUE OFRECE EL MERCADO PARA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PCA DEL AÑO 2024, mediante el cual se determina el valor referencial que haciende ha, ACIENDE A LA SUMA **DE S/ 655,627.20 (Seis cientos cincuenta y cinco mil, seiscientos veintisiete con 00/100 soles)**. El valor referencial determinado incluye los impuestos de ley y toda clase de gastos que tengan incidencia sobre el objeto de contratación.

Teniendo en cuenta que el PIA – 2024, asignado para el cumplimiento de la presente actividad es por el monto de S/ 515,463.00 (Quinientos quince mil, cuatrocientos sesenta y tres con 00/100 Soles), con el Rubro de Recursos Ordinarios.

**Marco Normativo.**

**El Artículo 19, del T.U.O de la ley N° 30225, ley de contrataciones del estado establece que es** requisito para convocar un procedimiento de selección, bajo sanción de nulidad, contar con la certificación de crédito presupuestario, de conformidad con las reglas previstas en la normatividad del Sistema Nacional de Presupuesto Público.

Así mismo en el **Artículo 42. Contenido del expediente de contratación, 42.3.** el órgano encargado de las contrataciones es el responsable de remitir el expediente de contrataciones al funcionario competente para su aprobación, en forma previa a la convocatoria, de acuerdo a sus normas de organización interna. De los cuales para su aprobación uno de los requisitos que contiene, esta enmarcado en el literal **k) la certificación de crédito presupuestario y/o la previsión presupuestal, de acuerdo a la normativa vigente.**

La presente solicitud de certificación presupuestal se realiza al amparo del artículo 21° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y en atención a lo establecido en el artículo 13° de la Directiva N° 005-2010-EF/76.01- Directiva para la Ejecución Presupuestaria modificada por la R.D. N° 022-2011-EF1/50.01



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ  
Lic. Tomcjp Manuel Cordova Ordoñez  
JEFE DE UNIDAD DE LOGISTICA Y ABASTECIMIENTO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
**SANTA CRUZ - CAJAMARCA**  
R.U.C. 20200367376



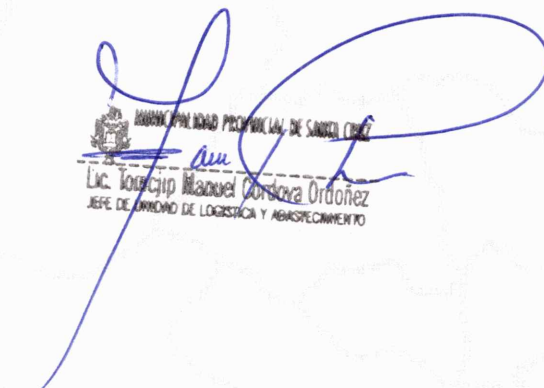

**Conclusiones**

En este orden de ideas, la unidad de LOGISTICA remite el siguiente informe, para que la Sub Gerencia de Planeamiento y Presupuesto ; analice y evalúe, sobre la presente solicitud de disponibilidad presupuestal por el monto de , **S/ 655,627.20 (Seis cientos cincuenta y cinco mil, seiscientos veintisiete con 00/100 soles).** , **para el cumplimiento de los artículos citados y a fines que se cumpla con el proceso de selección de referencia, recordando que constituye un acto de administración cuya finalidad es garantizar que se cuenta con el crédito presupuestario disponible y libre de afectación, para comprometer un gasto con cargo al presupuesto institucional autorizado para el año fiscal respectivo.**

En virtud de lo expuesto y en espera de la atención que se sirva prestar a lo informado, quedo de usted.

Atentamente,

TMCO  
c.c.  
Archivo

  
  
Lic. **Manuel Condore Ordoñez**  
JEFE DE UNIDAD DE LOGISTICA Y AGASPECIMIENTO

  
29/01/24



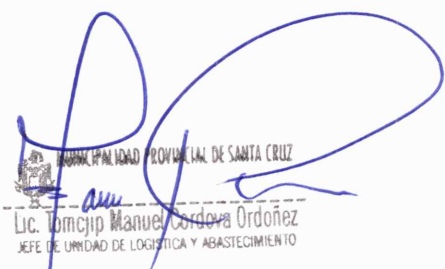
SOLICITUD DE CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO Nro CCMN: 002007

1.-Información del Proc.

Tipo de Proc. de Selección : SUBASTA INVERSA ELECTRONICA  
Objeto del Proc. : SUMINISTRO  
Síntesis de Especificaciones Técnicas : ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PCA  
Nro. de Ref. en el PAC : 0001  
Incluido en el PAC mediante Resolución:  
Base Legal Artículo 19° de la Ley de Contrataciones del Estado

2.-Contenido del Expediente de Contratación

Requerimiento :  
Informado con Documento N° :  
Valor Referencial : S/. 655,627.20 Soles

  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ  
Lic. Tomcio Manuel Cordova Ordoñez  
JEFE DE UNIDAD DE LOGISTICA Y ABASTECIMIENTO

515,463.00

Firma del Responsable de Logística

3.- Disponibilidad Presupuestal

FF/Rb	Meta/ MNemo	Cadena Funcional	Clasif. Gasto	Valor Ref. S/.	Saldo
2024					
1 - 00	0055	23.051.0115.9002.3999999.5001062	2.2. 2 3. 1 1	655,627.20	-140,164.20
Sub Total				655,627.20	
Total				655,627.20	-140,164.20

Resumen Presupuestal por Producto / Proyecto

FF/Rb	Producto / Proyecto	Valor Ref. S/.
1 - 00	3999999	655,627.20
Total		655,627.20

Nota :

La presente solicitud de certificación presupuestal se realiza al amparo del artículo 21° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y en atención a lo establecido en el artículo 13° de la Directiva N° 005-2010-EF/76.01- Directiva para la Ejecución Presupuestaria, modificada por la R.D. N° 022-2011-EF1/50.01



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
**SANTA CRUZ - CAJAMARCA**  
R.U.C. 20200367376



**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"**

**INFORME N°0023-2024-MPSC-ULyA/TMCO**

A : LIC. ADM. IVAN ALEJANDRO ROMERO AGUINAGA  
Sub Gerente de Administración Financiera.

DE : LIC. TOMCJIP MANUEL CORDOVA ORDOÑEZ  
Jefe de Unidad de Abastecimiento

ASUNTO : INFORME DE ESTUDIO DE MERCADO, PARA ADQUISICION DE PRODUTOS PARA PCA  
2024.

REFERENCIA : INFORME N°141-MPSC/PS

FECHA : Santa Cruz, 24 de enero del 2024

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a fin de hacer de su conocimiento del estudio de mercado, llevado a cabo para la determinación del valor referencial que permita la contratación de PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ 2024, requerido por el Área de programas Sociales, mediante documento de la referencia.

**1. ATENCEDENTES**

- 1.1 Mediante el requerimiento N°000141-2023- MPSC/PS, de fecha 22 de diciembre 2023, de Programas Sociales, solicita la Adquisición de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ 2024**, remitiendo para dicho efecto las especificaciones técnicas.
- 1.2 Considerando ello, la Unidad de LOGISTICA, en su calidad de Órgano encargado de las Contrataciones de la Municipalidad Provincial de Santa Cruz, inicio el estudio de mercado, a fin de indagar si existen potenciales proveedores que puedan atender el mencionado requerimiento.

**2. BASE LEGAL.**

- Ley N°28411 – Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto
- Ley N°30225 – Ley General de Contratación del estado.
- Ley N°31638 – Ley de Presupuesto del Sector público para el Ejercicio Fiscal 2023.
- Directiva N°005-2017-osce/CD, Plan Anual de Contrataciones
- Directiva N°010-2017-OSCE/CD, disposiciones sobre el contenido del resumen ejecutivo del estudio de mercado.

Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

**3. ESTUDIO DE MERCADO.**

En virtud del Art.29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sobre la base de las especificaciones técnicas/términos de referencia, elaboradas por el Área de Programas sociales, la UNIDAD DE LOGISTICA en calidad de órgano encargo de las contrataciones (OCE) de la municipalidad, procedió a evaluar las posibilidades que ofrece el mercado para determinar el valor referencial. Para ello se realizó un conjunto de actos destinados a obtener información acerca del costo estimado del bien/servicio, la investigación y el análisis previo de las condiciones de mercado, verificando los documentos de las diferentes fuentes, a fin de determinar el valor referencial

**3.1. Valor referencial.**

Al respecto, el Art.34 del reglamento señala que, a efecto de establecer el valor referencial, el estudio tomara en cuenta, cuando exista la información y corresponda, entre otros, los

Cutervo 330

nta cruz - Cajamarca

076 - 35075

vw.munisantacruz-cajamarca.gob.pe

unicipalidadesantacruzcaj@gmail.com

unisant@munisantacruz-cajamarca.gob.pe



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL**  
**SANTA CRUZ - CAJAMARCA**  
**R.U.C. 20200367376**



siguientes elementos: cotizaciones, presupuestos, portales, páginas web, catálogos, precios históricos, estructuras de costos entre otros, según corresponda al objetivo de la contratación. Las cotizaciones deben provenir de proveedores cuyas actividades estén relacionadas con el objetivo de la contratación

**3.2. Fuentes**

Para determinar el valor referencial del procedimiento de selección, en el estudio de mercado, se verifico las siguientes fuentes.

**a. Fuente N° 01: cotizaciones**

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	AGRONEGOCIOS & CIA SAC – RUC: 20480650825		NEGOCIOS BETO – RUC: 10277183477		PHA TRADING EIRL – RUC:20607517895	
				PRE. UNT	PRE.TOTAL	PRE. UNT	PRE.TOTAL	PRE. UNT	PRE.TOTAL
1	FILETE DE CABALLA EN AGUA Y SAL X 425 GR	24,848	LATAS X 425GR	6.90	171,451.20	7.50	186,360.00	7.25	180,148.00
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5,280	LITRO	11.90	62,832.00	12.50	66,000.00	12.50	66,000.00
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	79,200	KG	4.40	348,480.00	4.60	364,320.00	4.70	372,240.00
4	LENTEJA SUPERIOR	10,560	KG	6.90	72,864.00	7.50	79,200.00	7.25	76,560.00
<b>TOTAL</b>				<b>655,627.20</b>	<b>TOTAL</b>	<b>695,880.00</b>	<b>TOTAL</b>	<b>694,948.60</b>	

Del análisis expuesto se tiene que las cotizaciones presentadas por las empresas cumplen con el integro de los requisitos técnicos mínimos requeridos y validado por el área usuaria, asimismo se consideran precios actuales del mercado.

**b. Fuente N°02: Procedimientos en el SEACE**

Se efectuó la revisión en la página web del SEACE, de la búsqueda realizada.

No se ha encontrado procedimientos similares al presente procedimiento de selección, por lo que esta fuente ha sido considerada en el presente estudio para la determinación del valor referencial.

**3.3. Determinación del valor referencial**

Para determinar el valor referencial se considera lo siguiente.

Ítems	Descripción	Cantidad	Unidad Medida	Fuente N°01	
				PRE.UNIT	PRE.TOTAL
1	FILETE DE CABALLA EN AGUA Y SAL X 425 GR	24,848.00	LATAS	6.90	171,451.20
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5,280.00	LITRO	11.90	62,832.00
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	79,200.00	KG	4.40	348,480.00
4	LENTEJA SUPERIOR	10,560.00	KG	6.90	72,864.00

Para la determinación del valor referencial, se utilizó el criterio de Menor valor.

- El Valor de menos precio, se fue considera la Fuente N°01, del primer Ítems que son objeto de la contratación
- El valor referencial del Ítems 01: FILETE DE CABALLA EN AGUA Y SAL X 425 GR, por la suma de s/171,451.20; la suma del Ítem 02; ACEITE VEGETAL COMESTIBLE por la suma de s/62,832.00, ARROZ PILADO SUPERIOR por la suma haciende a s/ 348,480.00 y LENTEJA SUPERIOR por la suma de s/72,864.00

Cutervo 330

nta cruz - Cajamarca

076 - 35075

vw.munisantacruz-cajamarca.gob.pe

unicipalidadesantacruzcaj@gmail.com

inisant@munisantacruz-cajamarca.gob.pe





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SANTA CRUZ - CAJAMARCA

R.U.C. 20200367376

**3.4. Existe en pluralidad de postores.**

Sobre la base del requerimiento, se procedió a solicitar la cotización a **03 proveedores** dedicados al objeto del requerimiento, obteniendo respuesta de los **03 (TRES)** proveedores, cuya información está contenida en el expediente de contratación, concluyéndose la existencia de pluralidad de postores potenciales que pueden participar en el presente procedimiento.

Nº01	Forma de Solicitud	Fecha	Proveedor	Presento Cotización
01	E-MAIL	17/01/2024	AGRONEGOCIOS	SI
02	E-MAIL	17/01/2024	PHA TRADING EIRL	SI
03	E-MAIL	17/01/2024	NEGOCIOS BETO	SI

**3.5. Posibilidad de distribuir la Buena Pro.**

Por las características particulares de la contratación, no se necesita la distribución de la buena pro puesto que el requerimiento del área usuaria puede ser cubierto por un solo proveedor, ya que cuentan con capacidad.

**3.6. Pertinencia de realizar ajustes a las características y/o condiciones:**

Los requerimientos técnicos mínimos remitidos por el área usuaria, no han sido cuestionados durante la etapa del presente estudio, por lo que no se ha realizado ajuste

**4. DATOS GENERALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN.**

1	TIPO DE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN	SUBASTA INVERSA ELECTRONICA
2	SISTEMA DE CONTRATACION	SUMA ALZADA
3	FORMULA DE REAJUSTE	NO APLICA
4	MODALIDAD DE EJECUCION CONTRACTUAL	NO APLICA
5	LUGAR DE PRESTACION	PROVINCIA DE SANTA CRUZ – CAJAMARCA
6	PLAZO DE EJECUCION	10 MESES

**5. CONCLUSION**

**5.1. El valor referencial** para LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA DEL AÑO 2024, ACIENDE A LA SUMA DE **S/ 655,627.20 (Seis cientos cincuenta y cinco mil, seiscientos veintisiete con 00/100 soles)** El valor referencial determinado incluye los impuestos de ley y toda clase de gastos que tengan incidencia sobre el objeto de contratación.

**5.2. Existencia de pluralidad de postores,** Sobre la base de los términos de referencia, se procedió a solicitar cotizaciones a diversos proveedores del rubro. Se recibió (03) tres propuestas, cuya información está contenida en el expediente de contratación.

**5.3. Posibilidad de distribuir la buena pro,** El proceso debe ser cubierto por un solo proveedor o consorcio, debido a las características de los bienes, por lo que no es posible distribuir la buena pro.

Atentamente,

TMCO  
c.c.  
Archivo





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
**SANTA CRUZ - CAJAMARCA**  
R.U.C. 20200367376

**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"**

**INFORME N°0023-2024-MPSC-ULyA/TMCO**

A : LIC. ADM. IVAN ALEJANDRO ROMERO AGUINAGA  
Sub Gerente de Administración Financiera.

DE : LIC. TOMCJIP MANUEL CORDOVA ORDOÑEZ  
Jefe de Unidad de Abastecimiento

ASUNTO : INFORME DE ESTUDIO DE MERCADO, PARA ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA PCA 2024.

REFERENCIA : INFORME N°141-MPSC/PS

FECHA : Santa Cruz, 24 de enero del 2024

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a fin de hacer de su conocimiento del estudio de mercado, llevado a cabo para la determinación del valor referencial que permita la contratación de PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ 2024, requerido por el Área de programas Sociales, mediante documento de la referencia.

**1. ATENCEDENTES**

- 1.1 Mediante el requerimiento N°000141-2023- MPSC/PS, de fecha 22 de diciembre 2023, de Programas Sociales, solicita la Adquisición de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ 2024**, remitiendo para dicho efecto las especificaciones técnicas.
- 1.2 Considerando ello, la Unidad de LOGISTICA, en su calidad de Órgano encargado de las Contrataciones de la Municipalidad Provincial de Santa Cruz, inicio el estudio de mercado, a fin de indagar si existen potenciales proveedores que puedan atender el mencionado requerimiento.

**2. BASE LEGAL.**

- Ley N°28411 – Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto
- Ley N°30225 – Ley General de Contratación del estado.
- Ley N°31638 – Ley de Presupuesto del Sector público para el Ejercicio Fiscal 2023.
- Directiva N°005-2017-osce/CD, Plan Anual de Contrataciones
- Directiva N°010-2017-OSCE/CD, disposiciones sobre el contenido del resumen ejecutivo del estudio de mercado.

Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

**3. ESTUDIO DE MERCADO.**

En virtud del Art.29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sobre la base de las especificaciones técnicas/términos de referencia, elaboradas por el Área de Programas sociales, la UNIDAD DE LOGISTICA en calidad de órgano encargo de las contrataciones (OCE) de la municipalidad, procedió a evaluar las posibilidades que ofrece el mercado para determinar el valor referencial. Para ello se realizó un conjunto de actos destinados a obtener información acerca del costo estimado del bien/servicio, la investigación y el análisis previo de las condiciones de mercado, verificando los documentos de las diferentes fuentes, a fin de determinar el valor referencial

**3.1. Valor referencial.**

Al respecto, el Art.34 del reglamento señala que, a afecto de establecer el valor referencial, el estudio tomara en cuenta, cuando exista la información y corresponda, entre otros, los





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL

## SANTA CRUZ - CAJAMARCA

### R.U.C. 20200367376

siguientes elementos: cotizaciones, presupuestos, portales, páginas web, catálogos, precios históricos, estructuras de costos entre otros, según corresponda al objetivo de la contratación. Las cotizaciones deben provenir de proveedores cuyas actividades estén relacionadas con el objetivo de la contratación

### 3.2. Fuentes

Para determinar el valor referencial del procedimiento de selección, en el estudio de mercado, se verificó las siguientes fuentes.

#### a. Fuente N° 01: cotizaciones

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	AGRONEGOCIOS & CIA SAC – RUC: 20480650825		NEGOCIOS BETO – RUC: 10277183477		PHA TRADING EIRL – RUC:20607517895	
				PRE. UNT	PRE.TOTAL	PRE. UNT	PRE.TOTAL	PRE. UNT	PRE.TOTAL
1	FILETE DE CABALLA EN AGUA Y SAL X 425 GR	24,848	LATAS X 425GR	6.90	171,451.20	7.50	186,360.00	7.25	180,148.00
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5,280	LITRO	11.90	62,832.00	12.50	66,000.00	12.50	66,000.00
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	79,200	KG	4.40	348,480.00	4.60	364,320.00	4.70	372,240.00
4	LENTEJA SUPERIOR	10,560	KG	6.90	72,864.00	7.50	79,200.00	7.25	76,560.00
TOTAL				655,627.20		TOTAL	695,880.00	TOTAL	694,948.60

Del análisis expuesto se tiene que las cotizaciones presentadas por las empresas cumplen con el íntegro de los requisitos técnicos mínimos requeridos y validado por el área usuaria, asimismo se consideran precios actuales del mercado.

#### b. Fuente N°02: Procedimientos en el SEACE

Se efectuó la revisión en la página web del SEACE, de la búsqueda realizada.

No se ha encontrado procedimientos similares al presente procedimiento de selección, por lo que esta fuente ha sido considerada en el presente estudio para la determinación del valor referencial.

### 3.3. Determinación del valor referencial

Para determinar el valor referencial se considera lo siguiente.

Ítems	Descripción	Cantidad	Unidad Medida	Fuente N°01	
				PRE.UNIT	PRE.TOTAL
1	FILETE DE CABALLA EN AGUA Y SAL X 425 GR	24,848.00	LATAS	6.90	171,451.20
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5,280.00	LITRO	11.90	62,832.00
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	79,200.00	KG	4.40	348,480.00
4	LENTEJA SUPERIOR	10,560.00	KG	6.90	72,864.00

Para la determinación del valor referencial, se utilizó el criterio de Menor valor.

- El Valor de menos precio, se fue considera la Fuente N°01, del primer Ítems que son objeto de la contratación
- El valor referencial del Ítems 01: FILETE DE CABALLA EN AGUA Y SAL X 425 GR, por la suma de s/171,451.20; la suma del Ítem 02; ACEITE VEGETAL COMESTIBLE por la suma de s/62,832.00, ARROZ PILADO SUPERIOR por la suma haciende a s/ 348,480.00 y LENTEJA SUPERIOR por la suma de s/72,864.00

Cutervo 330

Santa Cruz - Cajamarca

076 - 35075

www.munisantacruz-cajamarca.gob.pe

munisantacruzcaj@gmail.com

munisant@munisantacruz-cajamarca.gob.pe





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
**SANTA CRUZ - CAJAMARCA**  
R.U.C. 20200367376

3.4. **Existe en pluralidad de postores.**

Sobre la base del requerimiento, se procedió a solicitar la cotización a **03 proveedores** dedicados al objeto del requerimiento, obteniendo respuesta de los **03 (TRES)** proveedores, cuya información está contenida en el expediente de contratación, concluyéndose la existencia de pluralidad de postores potenciales que pueden participar en el presente procedimiento.

N°01	Forma de Solicitud	Fecha	Proveedor	Presento Cotización
01	E-MAIL	17/01/2024	AGRONEGOCIOS	SI
02	E-MAIL	17/01/2024	PHA TRADING EIRL	SI
03	E-MAIL	17/01/2024	NEGOCIOS BETO	SI

3.5. **Posibilidad de distribuir la Buena Pro.**

Por las características particulares de la contratación, no se necesita la distribución de la buena pro puesto que el requerimiento del área usuaria puede ser cubierto por un solo proveedor, ya que cuentan con capacidad.

3.6. **Pertinencia de realizar ajustes a las características y/o condiciones:**

Los requerimientos técnicos mínimos remitidos por el área usuaria, no han sido cuestionados durante la etapa del presente estudio, por lo que no se ha realizado ajuste

4. **DATOS GENERALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN.**

1	TIPO DE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN	SUBASTA INVERSA ELECTRONICA
2	SISTEMA DE CONTRATECION	SUMA ALZADA
3	FORMULA DE REAJUSTE	NO APLICA
4	MODALIDAD DE EJECUCION CONTRACTUAL	NO APLICA
5	LUGAR DE PRESTACION	PROVINCIA DE SANTA CRUZ – CAJAMARCA
6	PLAZO DE EJECUCION	10 MESES

5. **CONCLUSION**

5.1. **El valor referencial** para LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA DEL AÑO 2024, ACIENDE A LA SUMA DE **S/ 655,627.20 (Seis cientos cincuenta y cinco mil, seiscientos veintisiete con 00/100 soles)** El valor referencial determinado incluye los impuestos de ley y toda clase de gastos que tengan incidencia sobre el objeto de contratación.

5.2. **Existencia de pluralidad de postores**, Sobre la base de los términos de referencia, se procedió a solicitar cotizaciones a diversos proveedores del rubro. Se recibió (03) tres propuestas, cuya información está contenida en el expediente de contratación.

5.3. **Posibilidad de distribuir la buena pro**, El proceso debe ser cubierto por un solo proveedor o consorcio, debido a las características de los bienes, por lo que no es posible distribuir la buena pro.

Atentamente,

TMCO  
c.c.  
Archivo





RUC N° 20480650825

REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES

CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN  
PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA

AGRONEGOCIOS & CIA S.A.C.

Domiciliado en: CALLE MARISCAL CASTILLA 1873 SECTOR PUEBLO LIBRE (LOS NÚMEROS SON 1871 Y 1873) /CAJAMARCA-JAEN-JAEN (Según información declarada en la SUNAT)

Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:

PROVEEDOR DE BIENES

Vigencia : Desde 14/01/2017

PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia : Desde 31/12/2016

FECHA IMPRESIÓN: 18/01/2024

Nota:

Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe) - opción [Verifique su Inscripción.](#)

Retornar

Imprimir

Met. 55

144,233

515,463

# NEGOCIOS BETO

De: Egberto Villanueva Antaurco RUC 10277183477

## CARTA N° 006/EVA

**Sr(es)** : Municipalidad Provincial de Santa Cruz  
**Atención** : Área de Logísticas  
**Asunto** : Proforma económica de productos, según especificaciones técnicas

Nos es muy grato dirigirnos a usted para hacerle llegar nuestros saludos y presentarles nuestra cotización:

ITEM	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
I	Entero de Caballa en agua y sal Hatun Fish x 425 gr 1 lb Tall	S/ 7.50	24,848	S/ 186,360.00
II	Aceite vegetal Comestible Capri x 1 lt	S/ 12.50	5,280	S/ 66,000.00
III	Arroz Pilado Superior "Norteño" x kg	S/ 4.60	79,200	S/ 364,320.00
IV	Lenteja calidad Superior	S/ 7.50	10,560	S/ 79,200.00
TOTAL				S/ 695,880.00

Nuestros productos cumplen con sus especificaciones técnicas.

Los precios incluyen impuestos, además de otros tributos, pruebas, transporte, inspecciones, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda incidir sobre el valor del bien según corresponda.

Los productos se entregarán en su almacén.

Plazo de entrega: 08 días calendarios.

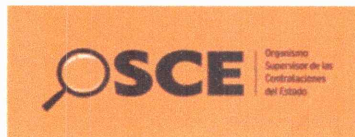
Jaén, 16 de Enero de 2024

  
Egberto Villanueva Antaurco  
UNI: 27718347  
RUC: 10277183477



**AV. MESONES MURO N° 512 - JAÉN - JAÉN - CAJAMARCA**  
**RUC 10277183477**





RUC N° 10277183477

**REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES****CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN  
PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA****VILLANUEVA ANTAURCO EGBERTO**

Domiciliado en: CAJAMARCA - JAEN - JAEN (Según información declarada en la SUNAT)

***Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:*****PROVEEDOR DE BIENES**

Vigencia : Desde 31/05/2019

**PROVEEDOR DE SERVICIOS**

Vigencia : Desde 31/05/2019

**FECHA IMPRESIÓN: 18/01/2024****Nota:**

Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe) - opción [Verifique su Inscripción.](#)

Retornar

Imprimir

# PHA TRADING EIRL

Calidad en Alimentos...

**Bagua Grande, 17 de Enero de 2024**

**Sr** : Municipalidad Provincial de Santa Cruz

**Atención** : Oficina de Logística

**Asunto** : Cotización de productos alimenticios


Me dirijo a ustedes para ofrecerles mi cotización de:

Producto	Precio Unitario	Cantidad	Total
I. Entero de Anchoqueta en agua y sal "Belini" x 425 gr	S/ 7.25 x lata	24,848 latas	S/ 180,148.00
II. Aceite vegetal "Capri" x lt	S/ 12.50	5280 lt	S/ 66,000.00
III. Arroz pilado superior "Campero" x kg	S/ 4.70	79,200 kg	S/ 372,240.00
IV. Lenteja superior x kg	S/ 7.25	10,560 kg	S/ 76,560.00
<b>TOTAL</b>			<b>S/ 694,948.60</b>

\* Mi producto cumple con sus especificaciones técnicas. Incluye todos los impuestos de ley. EL precio incluye fletes, estibas y desestibas hasta su almacén. Plazo de entrega de 10 días calendarios.

Esperamos que nuestra cotización cumpla con sus expectativas y nos despedimos agradeciendo su atención.

Atte,

**PHA TRADING E.I.R.L.**  
  
LESLY THALIA PUELLES MAURIOLA  
TITULAR - GERENTE



*Handwritten note:* R: 18-01-24





RUC N° 20607517895

## REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES

### CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA

#### PHA TRADING EIRL

Domiciliado en: AV. CHACHAPOYAS NRO. 2990 AMAZONAS UTCUBAMBA BAGUA GRANDE (Según información declarada en la SUNAT)

*Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:*

---

#### PROVEEDOR DE BIENES

Vigencia : Desde 11/03/2021

---

#### PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia : Desde 11/03/2021

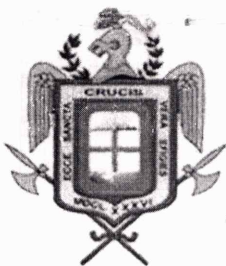
---

FECHA IMPRESIÓN: 18/01/2024

#### Nota:

Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe) - opción [Verifique su Inscripción.](#)

[Retornar](#)[Imprimir](#)



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SANTA CRUZ

### DIVISION DE PROGRAMAS SOCIALES

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

#### INFORME N°141 MPSC/PS

AL: Lic. Robert Misael Dávila Muguerza  
Administrador de la Municipalidad Provincial Santa Cruz

DE: Lic. Enf. Yanet Margot Huamán Ticlla  
Jefe de la División de Programas Sociales

ASUNTO: Requerimiento de Productos Proceso del PCA-2024.

Fecha: 22/12/2023


Tengo el agrado de dirigirme a usted. Al mismo tiempo hacer llegar el requerimiento para la compra de productos para el año 2024, del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), para 2200 beneficiarios del ámbito Provincial, dichos productos consisten en: **ARROZ PILADO SUPERIOR CRIOLLO, LENTEJA SERRANA, FILETE DE CABALLA EN AGUA Y SAL x 425 GR., ACEITE DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE; SEGÚN DETALLA:**

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
ITEM 1	Filete de caballa en agua y sal	Lata x 425 gr	Lata x 425 gr.	24,848
	Aceite vegetal comestible	Litro	Botella de litro	5,280
	Arroz pilado superior	Kg	Saco de 50 kilos	79,200
	Lenteja superior	Kg	Saco de 50 kilos	10,560

Es cuanto informo a usted para su conocimiento.

Adjunto: Términos de referencia  
Acta extraordinaria

Atentamente;

  
Lic. Enf. Yanet Margot Huamán Ticlla  
Jefa de Programas Sociales



22-12-23

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SANTA CRUZ  
SUB GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN FINANCIERA  
PASE A: LA UNIDAD DE LOGÍSTICA  
PARA: REANUNCIAR EL TRÁMITE  
CONCESIONARIO DE ALUGUERO A  
12/12/2023



## ACTA EXTRAORDINARIA

En la provincia de Santa Cruz, departamento de Cajamarca, siendo las 9:30 a.m. del día lunes 18 del mes de diciembre del año 2023, nos encontramos reunidos en el Auditorio de la Municipalidad de Santa Cruz el Gerente de la Municipalidad de Santa Cruz Econ. Dany Neisser Quispe León, Jefa del Área de Programas Sociales Lic. Enf. Yanet Margot Huamán Tilla, la Coordinadora del Programa de Desarrollo Infantil Temprano Lic. Enf. María Janet Sánchez Tenorio, representantes de los Comedores Populares que forman parte del Comité de Gestión Local: Sra. Tesalia Pinedo Huasanga del Comedor Popular de Culdén, Sra. Yovani Campos Dávila del Comedor Popular de Mayobamba y la Sra. Roxana Malca Mondragón del Comedor Popular de Tambudén y miembros de los diferentes comedores populares de la Provincia de Santa Cruz, para tratar lo siguiente:

① Cambio o continuidad de los alimentos del Programa de Complementación alimentaria de la Provincia de Santa Cruz para el año 2024. La Lic. Yanet Margot Huamán Tilla, tomó la palabra para dar la bienvenida y saludar a las personas asistentes a la reunión y así tomar en cuenta las opiniones de los presentes y ver la posibilidad de realizar el cambio de los alimentos, por tal motivo los asistentes están conforme con los siguientes alimentos: arroz pilado superior, aceite vegetal comestible y la lenteja superior. Teniendo en cuenta el presupuesto del año 2024 se tuvo que cambiar el filete de caballo en aceite vegetal x 170 gr. por filete de caballo en agua y sal x 425 gr. Así mismo, se lo comunicó a las beneficiarias del programa de complementación Alimentaria que se cumplió con la entrega total del insumo del filete de caballo en aceite vegetal x 170 gr. tal cual como indica la orden N° 001-2023-MDTELO al contrato N° 001-HPSC/OEC. Por tal motivo la canasta de Alimentos del Programa de Complementación Alimentaria de la Provincia de Santa Cruz para el año 2024 quedaría de la siguiente manera:

ARROZ PILADO SUPERIOR
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
LENTEJA SUPERIOR
FILETE DE CABALLA EN AGUA Y SAL x 425 gr.

Sin más puntos a tratar se da por culminada la sesión, siendo las 12:30 p.m. del mismo día, mes y año, para mayor constancia se firmará la presente acta por todos los asistentes.

GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
UNIDAD EJECUTORA DE SALUD SANTA CRUZ

Lic. Enf. María Janet Sánchez Tenorio  
COORD. PROGRAMA DESARROLLO INFANTIL TEMPRANO  
C.E.P. 62201

Municipalidad Provincial de Santa Cruz  
Lic. Enf. Yanet Margot Huamán Tilla  
Jefa de Programas Sociales



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SANTA CRUZ  
Econ. Dany Neisser Quispe León  
GERENTE MUNICIPAL



Maria. NIBELINDA. PEREZ GONZALEZ. 41715812

MARILUCY LULIQUIS DELGADO DNI 40861176 ~~Lucy~~

Yerani Campos Dorila DNI 42492071 ~~Yerani~~

ROXANA MACA MONDRAGON D.N.I 73782199 ~~Roxana~~

Sania Flores Huamán DNI 28105546 ~~Sania~~

Nancy Fernandez Guerrero DNI 41238983 ~~Nancy~~

Florencia Limpino Huamán DNI 44918454 ~~Florencia~~

Mirtha Yanet Soto Lopez DNI 42499218 ~~Mirtha~~

Nora Angelica Refugio Vazquez DNI 28144370 ~~Nora~~

Marina Barrantes Palomino DNI 28107216

Segunda - Calderón Vallejos. D.N.I 28114073. ~~Segunda~~  
Gustido Chang Flores 28104345 ~~Gustido~~

Alba Rosal Durango

Rosalía Sant Gabriel 28105164

Maritza Huamán ~~Santos~~ 42461522

Mely Rocio Huamán Somo 41211310

46777557

Susana Chavez Suxe

45136697

Fraida Zuleta Reguero 46337021

Eusebio Paico Ramo 44615231

Digna Berg Suarez 28118898

MARIA Zulema Perez Hernández 48355592

Marleny Guerrero Llampán 2810435

Karina Romero Sanabria 43599275

Durolenta Vidante Astochado

80122269

Elena Sanchez Davila

28144286

Line card

Mario Lito Tapia

Ramos

71522364

fel

Anete Alvarado

Quispe

28110918

AP

Rosa Angelica Diaz Fuentes

80106372

AP

Anete Alvarado Quispe

28110912

Quispe

Beti Xamoguan

28101228

Beti Xamoguan

Juan Huamán N

28101160

Juan Huamán N



## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**1. ENTIDAD.**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ

**2. SOLICITANTE**

DIVISIÓN DE PROGRAMAS SOCIALES

**3. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.**

**“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA 2024 DE LA MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE SANTA CRUZ - CAJAMARCA”**

**4. FINALIDAD PÚBLICA.**

El presente procedimiento busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permita brindar una ración a los usuarios del programa de complementación alimentaria – PCA, mejorando así su calidad de vida.

**5. ANTECEDENTES**

El programa de complementación complementaria – PCA, otorga apoyo alimentario a sus usuarios a través de los centros de atención agrupados en un conjunto de modalidades, se ejecuta a nivel nacional a través de los gobiernos locales a los cuales se les haya transferido el programa, en este caso la municipalidad provincial de Santa Cruz a través de la División de Programas Sociales es el responsables de garantizar el servicio alimentario del PCA de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.

**6. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN:**

Objetivos Generales: Adquirir el suministro de bienes para la atención anual a comedores populares del programa de Complementación Alimenticia – PCA de la provincia de Santa Cruz año 2024. Considerando las especificaciones técnicas de los bienes a adquirir.

**Objetivos específicos:**

- Abastecer, regular y oportunamente a los comedores que participen en el programa con raciones de alimentos.
- Brindar productos de calidad a los usuarios del programa de complementación Alimentaria – PCA.

**7. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS SUMINISTROS A ADQUIRIR.**

<b>N°</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>ITEM 1</b>	Entero de caballa en agua y sal	Lata x 425 gr	Lata x 425 gr	24,848
	Aceite vegetal comestible	Litro	Botella de litro	5,280
	Arroz pilado superior	Kg	Saco de 50 kilos	79,200
	Lenteja superior	Kg	Saco de 50 kilos	10,560

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GRATED DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
- Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
- Unidad de medida : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en agua y sal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1 Del bien

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.

El entero de caballa en agua y sal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en agua y sal) y a la presentación del contenido (entero).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecocimiento.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Calidad	<p>Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Entero, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li> <li>– Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li> <li>– Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li> </ul>	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Rotulado

Los envases de entero de caballa en agua y sal calidad extra deben estar etiquetados<sup>2</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;

<sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

<sup>2</sup> Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

**Precisión 3:** La entidad podrá 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.

#### **2.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: LITRO
Descripción general	: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
<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> .	

**Precisión 1:** Ninguna.

##### 2.2. Envase y/o 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

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



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 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.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según 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, la NMP 001:2019, Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, y la NTP 209,038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición:

- nombre del producto;
- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3,2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2,1 de la presente ficha técnica,

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARROZ PILADO SUPERIOR

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <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 fielén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ, Arroz elaborado, Requisitos, 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>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</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		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
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%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (inorgánicas)		
- 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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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 y/o 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, 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 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 superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> 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 205,011:2021,

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores,

## 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, 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 y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205,011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2016 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición

- grado del arroz;
- país de origen,

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LENTEJA SUPERIOR

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	:	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe 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.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
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	Máximo 0,50%							
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
Grano descascarado	Máximo 2,00%							
Grano arrugado	Máximo 5,00%							
Grano quemado	Máximo 0,50%							
Materias extrañas	Máximo 0,20%							
Variedad contrastante	Máximo 2,00%							

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, 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, éstos 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<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.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/OT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



## 8. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA.

Los alimentos serán recepcionados en el almacén de la División de Programas Sociales y el plazo de entrega de los bienes se realizará según el siguiente detalle:

N° ENTREGA	CANTIDAD				PLAZO DE ENTREGA
	Arroz pilado superior (kilogramo)	Entero de caballa en agua y sal (lata x 425 gr)	Aceite vegetal (litro)	Lenteja calidad 2-superior (kilogramo)	
Primera entrega	26,400	8,283	1,760	3,520	Hasta quince (05) días calendario luego de la firma del contrato o notificada la orden de compra.
Segunda entrega	26,400	8,283	1,760	3,520	Hasta quince (30) días calendario después de realizada la primera entrega.
Tercera entrega	26,400	8,282	1,760	3,520	Hasta quince (60) días calendario después de realizada la segunda entrega.

## 9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL.

Los responsables que intervengan el proceso e recepción y verificación de los bienes serán: La División de Programas Sociales en coordinación el Área de Almacén

### FORMA DE PAGO:

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada en pagos periódicos de acuerdo al cronograma de entregas.

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

- Recepción del área de almacén de la Municipalidad Provincial de Santa Cruz..
- Informe del funcionario responsable de la División de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Copia de contrato.
- Guía de remisión
- Comprobante de pago.

## 10. DOCUMENTOS ENTREGABLES

El contratista deberá presentar los certificados de calidad vigente, que confirme que el bien cumple con las especificaciones de calidad, las presentaciones de certificados de calidad, serán por cada entrega programada y por cada producto; asimismo los certificados físico químico y microbiológicos.

Los costos que demanden las certificaciones deberán ser asumidas por el contratista. En ningún caso de vida útil o fecha de vencimiento será menor al plazo ofertado en la oferta.

## 11. REPOSICION DEL BIEN

Tiempo de reposición de los bienes afectuosos o con fallas será máximo a cinco (5) días calendarios de la notificada por la entidad. El postor será responsable de garantizar la calidad ofrecida y de cualquier vicio oculto del bien ofrecido, por lo que deberá adjuntar obligatoriamente en su oferta declaración jurada de garantía comercial.

## 12. TRANSPORTE

Los alimentos deberán ser trasladados de manera que se prevengan su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".

Así mismo en la etapa de ejecución contractual, el proveedor deberá considerar de forma obligatoria lo siguiente:

- El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos. Certificado de fumigación del vehiculó que hará el transporte de los productos ajustándose a lo señalado en el titulo capitulo II-del transporte. DS N°007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario alimentos y bebidas. Por lo que se adjuntara copia de la resolución constancia de operatividad otorgado por ministerio de salud. Si en el caso que el postor no sea el titular de los documentos deberá adjuntar autorización del titular, copia de la tarjeta de propiedad del vehículo certificado de inspección técnica vehicular para el servicio de transporte publico de mercaderías generales y certificado de habilitación; los vehículos deberán ser sometidos desinsectación y desinfección toda vez que los productos que se señalen en la misma deberán cumplir con el procedimiento N°25 "autorización sanitaria de desinfectantes y plaguicidas de uso doméstico industrial y en salud pública-vigentes" adjuntar resolución del texto único de procedimientos administrativos del ministerio de salud aprobados con decreto supremo N°001-2016-SA con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición. (todos los documentos deben estar vigentes a la fecha de presentación de propuestas).
- Copia simple de la constancia de verificación del plan de análisis de peligros y control de puntos críticos hacer emitido por sanipes o copia simple del sistema de gestión de inocuidad alimentaria a través de certificado ISD 22000 2018 (referida al proceso productivo de conservas de pescado) de la planta productora de conserva de pescado.



- Copia de certificado de informe técnico de estimación de vida útil del producto ofertado del postor, por un laboratorio competente el cual sabe de consignar el registro sanitario el mismo que debe estar vigente a la presentación de propuestas.

### 13. PENALIDADES

Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, le entidad la aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso conforme a lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado, de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde:

F es igual 0.25 para plazos mayores a (60) días

F es igual 0.40 para plazos menores o iguales a (60) días

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda el contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo conforme al Art. 113 del reglamento de contrataciones del Estado estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta del pago final según corresponda o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, la entidad puede resolver el contrario por incumplimiento.

### 14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El proveedor será responsable de la calidad ofrecida o los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor a 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

**Nota:** en caso que se detecte que los productos entregados tengan algún defecto o existe alguna observación el proveedor estará obligado a reponerlo en un plazo máximo de 2 días calendarios, reportada la ocurrencia (acreditar con carta de compromiso).

### 15. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad de los bienes requeridos lo realizará la División de Programas Sociales de la Municipalidad provincial de Santa Cruz.

## 16. RESOLUCIÓN DE CONTRATO

El presente contrato podrá ser resuelto por las siguientes cláusulas:

- Por incumplimiento de las obligaciones de cualquiera de las partes, de los términos, condiciones estipuladas en este contrato, previo requerimiento mediante comunicación notarial para el cumplimiento de las obligaciones pactas, prevista en el presente reglamento.
- Por mutuo acuerdo entre las partes, por caso fortuito o fuerza mayor.

## 17. SOLUCIÓN DE CONTROVERCIAS

Las partes acuerdan que cualquier controversia que surja entre las partes, desde la suscripción del contrato, su ejecución, interpretación, resolución, inexistencia, ineficacia o invalidez, se resolverá mediante conciliación y arbitraje, de conformidad con lo previsto en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en caso que la conciliación solucione la controversia en forma total, el acta que contiene el acuerdo en título de ejecución para todos los efectos. Si concluye con un acuerdo parcial o sin acuerdo las partes necesariamente deben someterse obligatoriamente a un proceso de arbitraje.

## 18. REQUISITO DEL POSTOR.

### PARA EL ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

**VIDA ÚTIL** : 48 meses.

**TIPO DE ENVASE** : ENVASE DE HOJALATA DE 425 GR.

### **ROTULADO DEL ENVASE:**

El rotulado de los envases de los productos, deberán cumplir como mínimo con lo siguiente:

- Nombre de la entidad
- Nombre del programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del producto
- Número de registro sanitario



- Peso neto del producto envasado
- Fecha de producción
- Fecha de envasado
- Fecha de vencimiento
- N° de lote
- Datos de la Empresa fabricante o productor (Logotipo, nombre o razón social, RUC, dirección)

### **PARA EL ARROZ PILADO SUPERIOR**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según 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  
Variedad: NIR y/o Tinajones. Reposado: 9 meses Clase: Largo
- 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 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.

- Copia del certificado de calidad o informe de inspección de un lote y/o prototipo, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, el mismo que deberá contener como mínimo las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL.

**VIDA ÚTIL : MÍNIMO 18 MESES**

**TIPO DE ENVASE : SACO DE POLIPROPILENO TEJIDO BILAMINADO**  
**BIODEGRADABLE COLOR TRANSPARENTE**

**ROTULADO DEL ENVASE: Conforme indica el anexo 01**

## **PARA LA LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR**

- 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° 004-2011-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.

- Copia del Certificado de aplicación del plan HACCP, emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL, de la planta productora.
- Copia del certificado de calidad de un lote y/o prototipo, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL- DA, el mismo que deberá contener como mínimo las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

### **VIDA ÚTIL: MÍNIMO 09 MESES**

**TIPO DE ENVASE : SACO DE POLIPROPILENO TEJIDO BILAMINADO**  
**BIODEGRADABLE COLOR TRANSPARENTE**  
**CALIBRE : 2**

**ROTULADO DEL ENVASE: Conforme indica el anexo 01**

## **PARA EL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

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

- Copia del certificado de calidad o informe de inspección de un lote y/o prototipo, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, el mismo que deberá contener como mínimo las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL.

**VIDA ÚTIL : MÍNIMO 24 MESES**

**TIPO DE ENVASE : BOTELLA PET X 1 LITRO EN CAJAS DE CARTÓN X 12 LITROS**

#### **ROTULADO DEL ENVASE:**

El rotulado de los envases de los productos, deberán cumplir como mínimo con lo siguiente:

- Nombre de la entidad
- Nombre del programa de Complementación Alimentaria
- Nombre del producto
- Número de registro sanitario
- Peso neto del producto envasado
- Fecha de producción
- Fecha de envasado
- Fecha de vencimiento
- N° de lote
- Datos de la Empresa fabricante o productor (Logotipo, nombre o razón social, RUC, dirección)

#### **19. DEL POSTOR**

- Certificado higiénico sanitario del almacén, emitido por empresa/organismo/laboratorio acreditado ante INACAL.
- Certificados de servicio de saneamiento ambiental vigente del almacén, donde certifique haberse realizado los siguientes tratamientos: desinfección, desratización, desinsectación, limpieza de tanque sépticos y limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes. Adjuntar la ficha de evaluación y descripción de actividades, la resolución directoral de la empresa que realizó el servicio y su constancia de operatividad. En concordancia con los D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001- SA/DM.
- Certificado higiénico sanitario del vehículo, tipo furgón, que hará el transporte de los alimentos, emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Adjuntar certificados de desinfección y desinsectación y copia de la tarjeta de propiedad.

## **20. CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

La conformidad de los bienes requeridos lo realizará la División de Programas Sociales de la Municipalidad provincial de Santa Cruz.

***El proveedor adjuntará por cada entrega los documentos siguientes obligatorios:***

- *Certificado de Calidad*
- *Certificado físico químico*
- *Certificado Microbiológico*



## ANEXO 01

### MODELO DE ROTULADO DE LOS ENVASES

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

**GOBIERNO DEL  
PERÚ**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN  
ALIMENTARIA

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**PESO NETO :**

**FECHA DE PRODUCCIÓN :**

**FECHA DE ENVASADO :**

**FECHA DE VENCIMIENTO :**

**LOTE :**

**PROHIBIDA SU VENTA**

#### LEYENDA:

- “GOBIERNO DEL PERU” es de color blanco con fondo rojo.
- “MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA CRUZ”, es de color celeste.
- “PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA”, es de color verde oscuro.
- “NOMBRE DEL PRODUCTO” es de color rojo y subrayado.
- El fondo blanco y demás letras de color rojo.

#### REVERSO:

- Datos de la Empresa fabricante o productor (Logotipo, nombre o razón social, RUC, dirección)
- Composición e ingredientes (opcional).
- Aspectos nutricionales (opcional).
- Producto Peruano
- Registro Sanitario