

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES

Aprobado mediante Directiva N°001-2019-OSCE/CD



**SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE**

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022



**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE
BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
01-2025-MPH/CS-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES Y
OLLAS COMUNES PARA EL PERIODO 2025**

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

- Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

El monto de la oferta incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- c) Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa

Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con en el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y 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.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán

supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL
RUC N° : 20188948741
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS S/N – HUARAL
Teléfono: : 01-246-3605
Correo electrónico: : LOGISTICA@MUNIHUARAL.GOB.PE

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES Y OLLAS COMUNES PARA EL AÑO 2025.

ITEM	OBJETO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES PARA EL AÑO 2025	Arroz Pilado Extra	117,018	Kg
		Aceite Vegetal Comestible	7,801.20	Lts
		Entero de Caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra, en envase de peso neto de 425 g.	73,414	Unidad
		Frijol Canario Calidad 1 – Extra	4,255.20	Kg
		Lenteja Calidad 1 - Extra	4,255.20	Kg
		Frijol Castilla Calidad 1 – Extra	3,546.00	Kg
		Arveja Partida Calidad 1 - Extra	3,546.00	Kg
		Pallar Bebe Calidad Extra	3,900.60	Kg

ITEM	OBJETO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
2	ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – OLLAS COMUNES PARA EL AÑO 2025	Arroz Pilado Extra	60,390	Kg
		Aceite Vegetal Comestible	4,026	Lts
		Entero de Caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra, en envase de peso neto de 425 g.	37,895	Unidad
		Frijol Canario Calidad 1 – Extra	2,516.25	Kg
		Garbanzo Calidad 1 - Extra	2,516.25	Kg

	Frijol Castilla Calidad 1 – Extra	2,516.25	Kg
	Pallar Bebe Calidad Extra	2,516.25	Kg

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02** el **04 de abril del 2025**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 10.00 (DIEZ CON 00/100 SOLES)** en **CAJA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL HUARAL**, será entregado en la **OFICINA DE ABASTECIMIENTO, CONTROL PATRIMONIAL Y MAESTRANZA**.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025
- Ley N° 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y sus modificatorias a la fecha
- Decreto Supremo N° 234-2022-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y sus modificatorias a la fecha
- Directivas del OSCE.

- Resolución Ministerial N°137-2021-MIDIS, que aprueba el documento normativo denominado Lineamiento N°002-2021-MIDIS "Lineamientos para la intervención de los Programas Nacionales del MIDIS en el marco de la atención de la complementación alimentaria".
- Resolución Ministerial Nro.041-2022-MIDIS Que establece el reglamento de atención de las modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
- OFICIO MULTIPLE-000101-2024-DPSC Que establece las consideraciones para efectuar el proceso de adquisición de alimentos para la atención del Programa de Complementación Alimentaria en el año 2025

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**).
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

• Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL, PLAZA DE ARMAS S/N, DISTRITO DE HUARAL – PROVINCIA DE HUARAL – DEPARTAMENTO DE LIMA.**

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.

ITEM I - ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES PARA EL AÑO 2025


Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA EN LAS MODALIDADES DE COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO

A. ENTIDAD CONVOCANTE

-Nombre: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL
-RUC N°: 20188948741

B. DOMICILIO LEGAL

Plaza de Armas S/N distrito de Huaral, provincia Huaral y departamento de Lima.

C. FINALIDAD PÚBLICA

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad trasladar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, motivo por el cual, abasteciendo a los 58 comedores populares y un centro de atención de personas en riesgo de la provincia de Huaral, estará garantizando el acceso a un servicio alimentario de calidad a bajo costo.

D. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso tiene por objeto la ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO) PARA EL AÑO FISCAL 2025, por un plazo de ejecución de once (11) meses, el mismo que corresponderá a once (11) entregables, quedando conformada la totalidad de la adquisición con los siguientes alimentos y cantidades:

ITEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO EXTRA	Kg.	117,018 Kg.
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Lt.	7,801.20 Lt.
3	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	LATA X 0.425 g.	73,414 Latas
4	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	4,255.20 Kg.
5	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	4,255.20 Kg.
6	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	3,546.0 Kg.
7	ARVEJA VERDE PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	3,546.0 Kg.
8	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	Kg.	3,900.60 Kg.

4.- MARCO PRESUPUESTAL:

- El presente requerimiento de alimento para el programa comedores populares correspondiente al año fiscal 2025, se realiza en base Artículo 13 de la Directiva N°007-2020-EF/50.01 documento que emite las pautas la gestión de las previsiones presupuestarias, con el fin de garantizar la existencia de recursos que se requieran para la atención de las obligaciones en los años fiscales subsiguientes, teniéndose en cuenta que para el caso específico de los procedimientos de selección que se inician en el último trimestre del año fiscal, la buena pro y suscripción de contrato se deberán de realizar en el siguiente año fiscal, de acuerdo a lo indicado en dicha directiva.

5.- ANALISIS

- Que, a la fecha la Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programa Sociales atiende en forma mensual a un total de **3,533 beneficiarios**,



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

dividiéndose estos en 3,507 beneficiarios del programa comedores populares y 26 beneficiarios de un centro de atención de personas en riesgo.

- Que, bajo las pautas de previsión presupuestaria, se estima recibir el monto transferido por el MEF a inicios del año 2025, siendo este un aproximado de S/. 1,696.274 soles teniéndose como base a este monto la información remitida por la sectorista Lima Provincias del programa comedores populares Lic. Beatriz Manrique La Rosa remitido vía correo electrónico en fecha 21.10.2024, programándose en base a este monto 11 entregables de alimento para el año fiscal 2025, considerando también el alza del nivel de vida y el costo de los productos.

SECTOR	DISTRITO	LOCALIDAD	PROGRAMA	MONTOS
172	13	01	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
173	13	02	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
174	13	03	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
175	13	04	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
176	13	05	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
177	13	06	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
178	13	07	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
179	13	08	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
180	13	09	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
181	13	10	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
182	13	11	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
183	13	12	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
184	13	13	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
185	13	14	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
186	13	15	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
187	13	16	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
188	13	17	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
189	13	18	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
190	13	19	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
191	13	20	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
192	13	21	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
193	13	22	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
194	13	23	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
195	13	24	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
196	13	25	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
197	13	26	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
198	13	27	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
199	13	28	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
200	13	29	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
201	13	30	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
202	13	31	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
203	13	32	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
204	13	33	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
205	13	34	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
206	13	35	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
207	13	36	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
208	13	37	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
209	13	38	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
210	13	39	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
211	13	40	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
212	13	41	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
213	13	42	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
214	13	43	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
215	13	44	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
216	13	45	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
217	13	46	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
218	13	47	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
219	13	48	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
220	13	49	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
221	13	50	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
222	13	51	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
223	13	52	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
224	13	53	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
225	13	54	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
226	13	55	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
227	13	56	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
228	13	57	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
229	13	58	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
230	13	59	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
231	13	60	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
232	13	61	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
233	13	62	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
234	13	63	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
235	13	64	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
236	13	65	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
237	13	66	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
238	13	67	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
239	13	68	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
240	13	69	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
241	13	70	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
242	13	71	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
243	13	72	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
244	13	73	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
245	13	74	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
246	13	75	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
247	13	76	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
248	13	77	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
249	13	78	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
250	13	79	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
251	13	80	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
252	13	81	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
253	13	82	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
254	13	83	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
255	13	84	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
256	13	85	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
257	13	86	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
258	13	87	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
259	13	88	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
260	13	89	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
261	13	90	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
262	13	91	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
263	13	92	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
264	13	93	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
265	13	94	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
266	13	95	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
267	13	96	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
268	13	97	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
269	13	98	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
270	13	99	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00
271	13	100	21. MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCO	1,000,000.00

- Canasta de alimentos referencial del MIDIS para ambas modalidades de atención que ejecuta esta entidad edil (comedores populares y personas en riesgo), teniéndose en consideración que de acuerdo a la Resolución Ministerial Nro. 041-2022-MIDIS el programa Comedores populares asiste a los usuarios del programa con raciones alimentarias programadas para 20 días de atención al mes y la modalidad de atención personas en riesgo asiste a los usuarios del programa con raciones alimentarias programadas para 30 días de atención del mes.
- Canasta de productos elegidos por el comité de gestión para la atención del programa comedores populares durante el año fiscal 2025, de acuerdo a lo establecido en el OFICIO MULTIPLE-000101-2024-DPSC para la modalidad comedores populares.

PRODUCTO	RACION (gr/persona/día)
CEREALES	150
MENESTRAS	25
PRODUCTO ANIMAL (PROTEINAS)	40
GRASA	10
TOTAL (gramos)	225
Requerimiento Calórico diario	35%

Fuente: - OFICIO MULTIPLE-000101-2024-DPSC (Que establece las consideraciones para efectuar el proceso de adquisición de alimentos para la atención del Programa de Complementación Alimentaria en el año 2025).



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

6.- REQUERIMIENTO MENSUAL DE ALIMENTO PARA LAS MODALIDADES COMEDORES POPULARES Y HOGARES ALBERGUE:

TIPO DE ALIMENTO	PRODUCTO SELECCIONADO	PRESENTACION	CANTIDAD POR MES (COMEDORES POPULARES) X 20 días	CANTIDAD POR MES (PERSONAS EN RIESGO) X 30 días	TOTAL DE ALIMENTOS POR MES (AMBAS MODALIDADES DE ATENCION)
			3,507 Beneficiarios	26 Beneficiarios	3,533 Beneficiarios
CEREAL	Arroz pilado extra	Saco x 50 Kg.	10,521 kg.	117 kg	10,638 kg
GRASA	Aceite vegetal comestible	Botellas x 1 Lt.	701.40 litros	7.80 litros	709.20 litros
POA (PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL)	Latas de conservas de: Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g.	Latas x 0.425 Gr.	6,601 Latas	73 Latas	6,674 Latas
MENESTRA	➤ Frejol canario calidad 1 – extra. ➤ Lenteja calidad 1 – extra.	Saco x 20 Kg.	1,402.80 kg. (701.40 kg. de cada tipo de menestra, considerando la entrega de dos variedades por mes)	15.60 kg. (7.800 kg. de cada tipo de menestra, considerando la entrega de dos variedades por mes)	1,418.40 kg. (709.20 kg. de cada tipo de menestra, considerando la entrega de dos variedades por mes en un total de 6 entregables alternados)
	➤ Frejol castilla calidad 1 – extra. ➤ Arveja verde partida calidad 1 – extra.	Saco x 20 Kg.	1,402.80 kg. (701.40 kg. de cada tipo de menestra, considerando la entrega de dos variedades por mes)	15.60 kg. (7.800 kg. de cada tipo de menestra, considerando la entrega de dos variedades por mes)	1,418.40 kg. (709.20 kg. de cada tipo de menestra, considerando la entrega de dos variedades por mes en un total de 5 entregables alternados)
	➤ Pallar bebe calidad extra	Saco x 20 Kilos	350.70 Kg. (Considerándose su distribución durante los 11 entregables)	3.90 Kg. (Considerándose su distribución durante los 11 entregables)	354.60 Kg. (Considerándose su distribución durante los 11 entregables)



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

7.- FORMA DE ENTREGA

- La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal (Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza), en las instalaciones del Almacén Municipal y/o previa coordinación con el área usuaria en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaral, en cada una de las fechas programadas en el cronograma, y dentro del horario de las 08:00 am a las 12:00 pm, posteriormente, (no se aceptará la recepción de los productos fuera de este horario).
- Para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos la empresa proveedora deberá presentar y entregar al responsable del Almacén Municipal la Guía de la totalidad de los productos, para su verificación y recepción, adjuntando los certificados de calidad en original o legalizado notarialmente correspondiente al lote entregado, para su Control posterior inmediato, de NO ser así NO se procederá a la recepción los mismos.
- El responsable del Almacén Municipal, realizará la entrega de los alimentos(según Guía), al área usuaria(Sub Gerencia de Programas Sociales para que previa selección indistintamente se efectúe la prueba organoléptica (valoración cualitativa de los productos), envases características físicas, y estado de los mismos, a través de un profesional en (Bromatología y Nutrición, y/o Ingeniero Industrial, u otros afines), según Lotes descritos y consignados en los Certificados de calidad, con la finalidad que se identifique qué; los mismos se encontrarían aptos para su reparto, a los beneficiarios, registrando dicha evaluación y aceptación de los productos en un acta, que posteriormente se adjuntara al momento de otorgar la Conformidad.
- Se recomienda seguir realizando las pruebas de calidad a través de los laboratorios certificados de los insumos adquiridos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en las bases administrativas (dichos gastos serán asumidos por el postor ganador).
- El postor ganador deberá, contar con el personal debidamente equipado y protegido con EPPS a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y evitar la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos al momento de la entrega de los alimentos y/o insumos, a la entidad Municipal.





Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

8.- CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS

MES	FECHA DE ENTREGA
MAYO 2025	03 días calendario de notificada la orden de compra
JUNIO 2025	5 de Junio
JULIO 2025	8 de Julio
AGOSTO 2025	7 de Agosto
SETIEMBRE 2025	8 de Setiembre
OCTUBRE 2025	7 de octubre
NOVIEMBRE 2025	6 de Noviembre
DICIEMBRE 2025	5 de Diciembre
ENERO 2026	8 de Enero
FEBRERO 2026	6 de febrero
MARZO 2026	6 de marzo



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

9.- CRONOGRAMA DE CANTIDADES Y RECEPCION DE ALIMENTOS PARA ABASTECER A LAS
MODALIDADES DE ATENCION COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO - 2025

ALIMENTOS	TOTAL X 11 MESES	FECHA DE ENTREGA - AÑO 2025					
		1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA
		3 días calendario de notificada la orden	5 de junio	8 de Julio	7 de agosto	8 de Setiembre	7 de octubre
ARROZ PILADO EXTRA (SACOS X 50 KG)	117,018 kg.	10,638 kg. (212 sacos + 38 kg)	10,638 kg. (212 sacos + 38 kg)	10,638 kg. (212 sacos + 38 kg)	10,638 kg. (212 sacos + 38 kg)	10,638 kg. (212 sacos + 38 kg)	10,638 kg. (212 sacos + 38 kg)
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE BOTELLA X 1LT. (CAJAS X 12 LITROS)	7,801.20 Lt.	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)
CONSERVA ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 gr. LATA X 425 Gr. (CAJAS X 24 LATAS)	73,414 latas	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)
M E N E S T A S	FREJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	4,255.20 KG.	709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)	709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)	
	ARVEJA VERDE PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	4,255.20 KG.	709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)	709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)	
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	3,546.00 KG.	709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)
	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	3,546.00 KG.	709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8,900 kg)
	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA (SACOS X 20 KG.)	3,900.60 KG.	354.600 Kg. (17 sacos + 14,600)	354.600 Kg. (17 sacos + 14,600)	354.600 Kg. (17 sacos + 14,600)	354.600 Kg. (17 sacos + 14,600)	354.600 Kg. (17 sacos + 14,600)
ALIMENTOS	TOTAL X 11 MESES	FECHA DE ENTREGA - AÑO 2025 - 2026					
		7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	
		6 de noviembre	5 de diciembre	8 de enero	6 de febrero	6 de marzo	
		10,638 kg.	10,638 kg.	10,638 kg.	10,638 kg.	10,638 kg.	



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

ARROZ PILADO EXTRA	117,018 kg.	(212 sacos + 38 kg)	(212 sacos + 38 kg)	(212 sacos + 38 kg)	(212 sacos + 38 kg)	(212 sacos + 38 kg)
(SACOS X 50 KG)						
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	7,801.20 Lt.	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)	709.200 Lt. (59 cajas + 1.200 litros)
BOTELLA X 1LT. (CAJAS X 12 LITROS)						
CONSERVA ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN EVASE DE PESO NETO DE 425 gr.	73,414 latas	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)	6,674 latas (278 cajas + 2 latas)
LATA X 425 Gr. (CAJAS X 24 LATAS)						
FREJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	4,255.20 KG.	709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)
ARVEJA VERDE PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	4,255.20 KG.	709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	3,546.00 KG.		709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)	
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	3,546.00 KG.		709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)		709.200 Kg. (35 sacos + 8.900 kg)	
PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA (SACOS X 20 KG.)	3,900.60 KG.	354.600 Kg. (17 sacos + 14.600)	354.600 Kg. (17 sacos + 14.600)	354.600 Kg. (17 sacos + 14.600)	354.600 Kg. (17 sacos + 14.600)	354.600 Kg. (17 sacos + 14.600)

M
E
N
E
S
T
R
A
S

10.- RELACIÓN DE COMEDORES POPULARES Y CENTRO DE ATENCION DE PERSONAS EN RIESGO DE LA PROVINCIA DE HUARAL

N°	DISTRITO	NOMBRE DEL CENTRO DE ATENCION MODALIDAD COMEDORES POPULARES	N° USUARIOS
1	H U A R A L	MICAELA BASTIDAS	63
2		CENTRO DE MADRES DE TÚPAC AMARU	96
3		LA VICTORIA	55
4		SANTA ROSA DE AUXILIOS MUTUOS	63
5		SANTA INES DE HUAYAN	60
6		COCINA N° 4	60
7		VIRGEN DE LAS MERCEDES	60
8		NTRA. SRA DE GUADALUPE	50
9		MARIA AUXILIADORA - ESPERANZA CENTRAL	72
10		SEÑOR DE LOS MILAGROS - VITORIA BAJA	69
11		JOSE OLAYA	58
12		SEÑOR DE LOS MILAGROS - HUACHO CHICO	57
13		3 DE MAYO DE NUEVA ESTRELLA Y MACARENA	70
14		VIRGEN PURISIMA DE HUARAL	60
15		VIRGEN DE LA CANDELARIA II	66
16		MARIA AUXILIADORA - MACATÓN	71
17		SAN MARTIN DE PORRES - HUACHO CHICO	50
18		LANCHONQUIN	65
19		SAN MARTIN DE PORRES - ESQUIVEL	63
20		SAN MARTIN DE PORRAS - CALLE ATAHUALPA	53
21		LA MUJER Y EL NIÑO	50
22		LA FLORIDA	65
23		SANTA ELENA	60
24		SAN MARTIN DE PORRES - LA POZA	53
25		VILLA EL PARAISO	57
26		MADRES LUCHADORAS	60
27		SACACHISPA	50
28	A U C A L L A M A	MICAELA BASTIDAS	78
29		VIRGEN DEL CARMEN	58
30		VIRGEN DE GUADALUPE	58
31		SAN GRACIANO	65
32		VIRGEN DEL CARMEN - CAQUI	65
33		KEIKO SOFIA	53
34	C H A N C A Y	VIRGEN DEL CARMEN CERRO LA CULEBRA	73
35		VIRGEN DEL CARMEN - MIRAMAR	58
36		VIRGEN DE LAS MERCEDES - PAMPA LIBRE	62
37		VIRGEN DE FATIMA	69
38		NITA PEREZ DE GARCIA	69
39		METODISTA TERESA DE ARANETA	69


Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

40		SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS	
41		SANTISIMA CRUZ DE BUENA VISTA	77
42		VIRGEN DE LAS MERCEDES - LOS ÁLAMOS	70
43		VIRGEN DE GUADALUPE	73
44		NUEVA ESPERANZA	77
45	I H U A R A L	VIRGEN DE LA CANDELARIA	72
46		SAN MIGUEL DE ARCANGEL	52
47		VIRGEN DEL CARMEN	50
48		SANTO DOMINGO DE GUZMAN DE OTEC	53
49		VIRGEN DEL ROSARIO	50
50		VIRGEN DE GUIA	50
51	PACARAOS	SANTA MARIA MAGDALENA	50
52		SANTA LUCIA	50
53		VIRGEN PURISIMA	50
54		SAN MIGUEL DE VICHAYCOCHA	50
55	SANTA CRUZ DE ANDAMARCA	VIRGEN MARIA	50
56	ATAVILLOS BAJO	VIRGEN MARIA	50
57	LAMPIÁN	VIRGEN DEL ROSARIO	50
58	27 DE NOVIEMBRE	SANTA ROSA DE LIMA	50
N°	DISTRITO	NOMBRE DEL CENTRO DE ATENCION MODALIDAD PERSONAS EN RIESGO	50
59	HUARAL	SAN JUAN BAUTISTA DE HUARAL	N° USUARIOS
TOTAL			26
			3,533

11.- ESPECIFICACIONES TECNICAS

Se adjuntan las especificaciones técnicas de cada bien.

12.- FICHA TECNICA

Se adjuntan las fichas técnicas de cada bien.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de ARROZ PILADO EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de COMEDORES POPULARES y PERSONAS EN RIESGO correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, motivo por el cual se viene abasteciendo a 58 comedores y 1 centro de atención de personas en riesgo de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos ARROZ PILADO EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a los 58 comedores y un centro de atención de personas en riesgo de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ARROZ PILADO EXTRA	117,018	KG	SACO DE 50 KG



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Denominación del bien: ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica: ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:

El bien arroz pilado extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indican los numerales 5.1.1 de la NTP 205.011:2023. El Arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

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

V. ENVASE Y ROTULADO

- **Presentación:** sacos x 50 Kg.
- **Estructura de Envase:** sacos de Polipropileno laminado con polietileno de muy baja densidad, con tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral, NO deberán transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores, ni sabores desagradables.
- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser fabricado con sustancias que sean 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 indica los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023 y los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.
- **Rotulado:** Indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDADES COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Código o clave del lote
 - Indicar año y mes de vencimiento
 - Peso neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Nombre y dirección del fabricante

Asimismo, se consignará cualquier información adicional que se indique en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, mas no del producto.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, para ello se recomienda que el vehículo que traslada los productos deberá estar con una hora de anticipación al horario de recepción de 9:00am a 1:00 pm, y de 2 pm a 4 pm(Hora exacta), directamente al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, en coordinación con el responsable del Área Usuaría-Sub Gerencia de Programas Sociales.

Posterior a ello, el responsable del Almacén Municipal deberá coordinar con el Área Usuaría, (Sub Gerencia de Programas Sociales), para que con el apoyo de un especialista de Control de Calidad de la Entidad Municipal y/o profesional externo debidamente acreditado, se efectúe la verificación y prueba organoléptica de los productos, y según los resultados de la valoración cualitativa de los mismos se realice la descarga de los productos.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzado desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Comedores, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computara a partir del día siguiente comunicado por la entidad.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número de entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestría para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.
Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 38 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de contrataciones con el estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

- 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.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

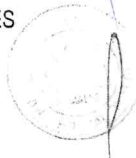
2.3 Embalaje


Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

V. **ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO**

- **Presentación:** Latas de peso neto de 425 g. Las características de las latas serán las siguientes:
 - HOJALATA CON ABRE FÁCIL con costura lateral electro soldada, barnizada con barniz oleo-resionosas a los que se adicionara pasta de óxido de zinc.
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.
 - Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.
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.
 - Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
 - Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
 - No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento de barniz interno.
 - El envase deberá corresponde al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
 - El producto debe ser envasado cumplimiento con lo establecido en el art 99° de la "norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas".
- **Embalaje:** Caja de Cartón Corrugado de primer uso con capacidad para 24 latas en cada caja. En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto a los dos lados de la caja.
- **Rotulado:** se indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDADES COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO
 - Nombre del Producto de acuerdo con el registro sanitario emitido por SANIPES
 - Fecha de producción
 - País de fabricación o producción
 - Indicar año y mes de vencimiento
 - Contenido neto del producto hidrobiológico
 - Peso drenado o escurrido
 - Identificación del lote
 - Instrucciones para su uso
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Nombre y dirección del fabricante





Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

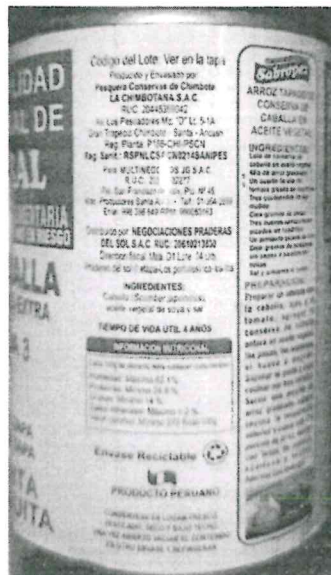
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Asimismo, se consignará la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

Otras Características:

- Todas las latas **deben tener abre fácil**.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (grietas, rajaduras, abolladuras) resistente a la oxidación.
- No se aceptarán latas re barnizadas externamente o con manchas de grasa.
- No se aceptarán lotes cuyo defecto sea desprendimiento de barniz.
- Las cajas deben ser resistentes que garanticen almacenamiento y transporte apropiado que eviten la deformación de las mismas. Si hubiera el caso, que en la caja sellada de 24 latas presentará una faltante el proveedor se hará responsable de la reposición de la faltante en óptimas condiciones.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, mas no del producto.

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, para ello se recomienda que el vehículo que traslada los productos deberá estar con una hora de anticipación al horario de recepción de 9:00am a 12:00 pm. directamente al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, en coordinación con el responsable del Área Usaria-Sub Gerencia de Programas Sociales.

Posterior a ello, el responsable del Almacén Municipal deberá coordinar con el Área Usaria, (Sub Gerencia de Programas Sociales), para que con el apoyo de un especialista de Control de Calidad de la Entidad Municipal y/o profesional externo debidamente acreditado, se efectúe la verificación y prueba organoléptica de los productos, y según los resultados de la valoración cualitativa de los mismos se realice la descarga de los productos.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Comedores, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; **En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.**

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION
CAPACIDAD LEGAL
HABILITACION

Para producto nacional:

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

Para productos importados:

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

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 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 aceite vegetal 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 aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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 aceite vegetal) 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.	

349

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.	
Calidad	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): <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
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 ¹ .	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 aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados² 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;

¹ 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.

² 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.

351

- 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

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de COMEDORES POPULARES y PERSONAS EN RIESGO correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual a abastecerá 58 comedores y 1 centro de atención de personas en riesgo de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2024-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a los 58 comedores y un centro de atención de personas en riesgo de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA	4,255.20	KG	SACOS DE 20 KG



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Denominación del bien: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA

Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 -
INIAA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro
procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) o frijol común.

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El frijol Canario calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda técnica.

El alimento debe de presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1.00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0.00 %	
Grano picado	Máximo 1.00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %	
Grano arrugado	Máximo 1.00 %	
Materias extrañas	Máximo 0.050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	

A
DO

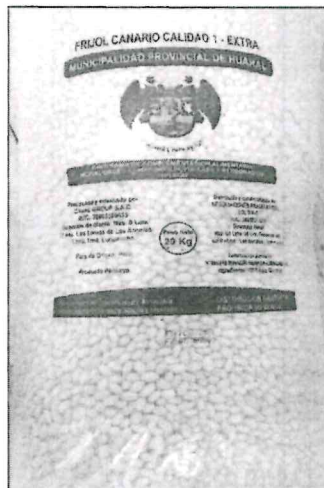
- **Presentación:** Sacos de 20 kg.
- **Estructura de Envase:** Sacos de polipropileno, tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral, este No deberá transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores, ni sabores desagradables o ajenos al producto.
El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera

que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que salvaguarden sus cualidades de calidad y no puedan afectar su inocuidad, además estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.
- **Rotulado:** Indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDADES COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar día, mes y año de vencimiento
 - Contenido neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA
 - Nombre y dirección del productor
 - Identificación del lote

Asimismo, se consignará la información que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, mas no del producto.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se enpondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, en el horario de 9:00 am a 12:00 pm, previa verificación ante la presencia del jefe y/o representante de almacén central, el especialista en control de calidad y en coordinación con el responsable del Área Usuaria quien a su vez bajo calidad de veedoras podrá comunicar a los integrantes del Comité de Gestión Local del PCA.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidos por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzado desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Comedores, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; **En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.**

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

PS

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

359

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL
HABILITACION

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

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

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 00

Página 2 de 2





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de COMEDORES POPULARES y PERSONAS EN RIESGO correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual a abastecerá 58 comedores y 1 centro de atención de personas en riesgo de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a los 58 comedores y un centro de atención de personas en riesgo de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA	4,255.20	KG	SACOS DE 20 KG

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:

La lenteja calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas según indica los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), tampoco debe de tener sabores y olores extraños, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, libre de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).

El alimento debe de tener las siguientes características:

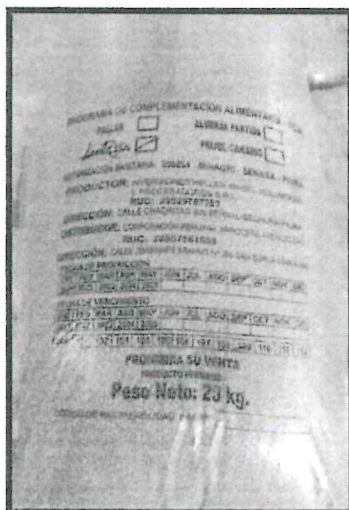
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. 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)	Calibre (tamaño)		
	Diámetro (mm)		
	1		Mayor o igual que 7.5
	2		Menor que 7.5
Grado de calidad (Tolerancias)			
Grano infectado	0.00 %		
Grano picado	0.00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %		
Grano descascarado	Máximo 1.00 %		
Grano arrugado	Máximo 4.50 %		
Grano quemado	Máximo 0.20 %		
Materias extrañas	Máximo 0.10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1.00 %		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

V. **ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO**

- **Presentación:** Sacos de 20 kg.
- **Estructura de Envase:** sacos de 20 kg de polipropileno, tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores, ni sabores desagradables.
- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.
- **Rotulado:** Se indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDADES COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar año y mes de vencimiento
 - Contenido neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA
 - Nombre y dirección del productor
 - País de origen o lugar de procedencia
 - Identificación del lote

Asimismo, se consignará la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, mas no del producto.

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, en el horario de 9:00 am a 12:00 pm, previa verificación ante la presencia del jefe y/o representante de almacén central, el especialista en control de calidad y en coordinación con el responsable del Área Usuaria quien a su vez bajo calidad de veedoras podrá comunica a los integrantes del Comité de Gestión Local del PCA.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad para evitar el contagio:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Comedores, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidos por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; **En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.**

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

268

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA" 2024

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- 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. 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)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	0,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano descascarado	Máximo 1,00 %		
Grano arrugado	Máximo 4,50 %		
Grano quemado	Máximo 0,20 %		
Materias extrañas	Máximo 0,10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %		

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

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

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

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

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

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 08

Página 3 de 3



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de COMEDORES POPULARES y PERSONAS EN RIESGO correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual a abastecerá 58 comedores y 1 centro de atención de personas en riesgo de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a los 58 comedores y un centro de atención de personas en riesgo de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	3,546.00	Kg	SACOS DE 20 kg

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Denominación del bien: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) o frijol común.

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

V. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

- **Presentación:** Sacos de 20 kg.
- **Estructura de Envase:** sacos de polipropileno, tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral, NO deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables
El producto estará libre de polillas, huevos de polillas, insectos, piedras, arena, y cualquier otro que altere la naturaleza y la calidad del bien a adquirir.

- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC-1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.
- **Rotulado:** Indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDADES COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar año y mes de vencimiento
 - Contenido neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA.
 - Nombre y dirección del productor
 - País de origen o lugar de procedencia
 - Identificación del lote

Asimismo, se consignará la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, mas no del producto.

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en pondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, en el horario de 9:00 am 12:00 horas pm, previa verificación ante la presencia del jefe y/o representante de almacén central, el especialista en control de calidad y en coordinación con el responsable del Área Usuaría quien a su vez bajo calidad de veedoras podrá comunica a los integrantes del Comité de Gestión Local del PCA.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzado desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

- Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Comedores, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidos por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; **En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.**

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION
CAPACIDAD LEGAL
HABILITACION

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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

Versión 00

Página 1 de 2



Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 00

Página 2 de 2





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de COMEDORES POPULARES y PERSONAS EN RIESGO correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual se abastecerá 58 comedores y 1 centro de atención de personas en riesgo de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a los 58 comedores y un centro de atención de personas en riesgo de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA	3,546.00	Kg.	SACOS DE 20 Kg.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Denominación del bien: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

4.2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

La arveja partida calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe de presentar las siguientes características:

V.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">-- 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.- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
<u>Grado de calidad</u>		
Grano infectado	0.00 %	
Grano picado	Máximo 0.30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1.00 %	
Grano quemado	Máximo 0.20 %	
Materias extrañas	Máximo 0.10 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

- **Presentación:** Sacos de 20 kg.
- **Estructura de Envase:** Sacos de polipropileno, tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.
El alimento debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades 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 destinan. 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 indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).
- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.
- **Rotulado:** Se indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDADES COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar día, mes y año de vencimiento
 - Contenido neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Nombre y dirección del productor
 - País de origen o lugar de procedencia
 - Identificación del lote

Asimismo, se consignará la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, mas no del producto.

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, en el horario de 9:00 am a 12:00 pm, previa verificación ante la presencia del jefe y/o representante de almacén central, el especialista en control de calidad y en coordinación con el responsable del Área Usuaría quien a su vez bajo calidad de veedoras podrá comunicar a los integrantes del Comité de Gestión Local del PCA.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzado desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Comedores, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

32

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

[Firma manuscrita]



[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de COMEDORES POPULARES y PERSONAS EN RIESGO correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual a abastecerá 58 comedores y 1 centro de atención de personas en riesgo de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a los 58 comedores y un centro de atención de personas en riesgo de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	7,801.20	LITRO	BOTELLA 1 LITRO



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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.

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS 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
CALIDAD		
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	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	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: Ninguna.

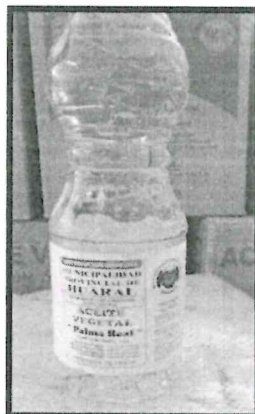
V. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

- **Presentación:** Presentación en envase de botella plástica PET 1 litro con Tapa tipo vertedor con precinto de seguridad de Polietileno.
- **Estructura de Envase:** Envase de botella plástica, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral, el envase debe de ser de material inocuo NO deberá transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores, ni sabores desagradables.

- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- **Embalaje:** Cajas de cartón de doble corrugado, cada caja contendrá 12 unidades de botellas de 1 litro.
- **Rotulado:** Se indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDADES COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar mes y año de vencimiento
 - Peso neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Nombre y dirección del productor
 - Numero de registro sanitario
 - Código o clave de lote

Asimismo, se consignará toda la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, mas no del producto.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, para ello se recomienda que el vehículo que traslada los productos deberá estar con una hora de anticipación al horario de recepción de 9:00am a 1:00 pm, y de 2 pm a 4 pm (Hora exacta), directamente al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, en coordinación con el responsable del Área Usuaría-Sub Gerencia de Programas Sociales.

Posterior a ello, el responsable del Almacén Municipal deberá coordinar con el Área Usuaría, (Sub Gerencia de Programas Sociales), para que con el apoyo de un especialista de Control de Calidad de la Entidad Municipal y/o profesional externo debidamente acreditado, se efectúe la verificación y prueba organoléptica de los productos, y según los resultados de la valoración cualitativa de los mismos se realice la descarga de los productos.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Comedores, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.
Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de Ingresos a los almacenes de la entidad.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

**XI. REQUISITOS DE CALIFICACION
CAPACIDAD LEGAL
HABILITACION**

- 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.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

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
CALIDAD		
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.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

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

334

puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

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. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g. para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de COMEDORES POPULARES y PERSONAS EN RIESGO correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual se abastecerá 58 comedores y 1 centro de atención de personas en riesgo de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g. para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a los 58 comedores y un centro de atención de personas en riesgo de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	73,414	LATA	LATAS DE 425 g. Peso escurrido 280g

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Denominación del bien: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.
- Denominación técnica: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 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 aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a proceso de esterilización comercial.
- Apariencia del producto: porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original muscular firme acorde a la presentación del contenido (entero).
- Apariencia de líquido de cobertura: característico al aceite.
- Olor: característico de la especie, exento de olores y sabores extraños.
- Sabor: agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Textura: estructura muscular firme.

4.2 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni viseras, 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 aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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 aceite vegetal) 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 sobrecoimiento.	



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

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	
Calidad	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): - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
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 2018) 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 competente¹.	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.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; **En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.**

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los tramites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL
HABILITACION

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO

391

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- 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.- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014, (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
<u>Grado de calidad</u>		
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

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



2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades 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 destinan. 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 indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Sub Gerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de COMEDORES POPULARES y PERSONAS EN RIESGO correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual a abastecerá 58 comedores y 1 centro de atención de personas en riesgo de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a los 58 comedores y un centro de atención de personas en riesgo de la Provincia de Huaral.
- Acta del comité de Gestión de fecha 30 de octubre del 2024, con la modificación de la ración de alimentos para el programa comedores populares en base a las consideraciones enviadas por el MIDIS para efectuar los procesos de adquisición de alimentos correspondientes al 2025, conforme a lo referido en el OFICIO MULTIPLE-000101-2024-DPSC remitido por el MIDIS.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	3,900.60	Kg.	SACOS DE 20 Kg.

4.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Denominación del bien : PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA

Denominación técnica : PALLAR SIEVA CALIDAD EXTRA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie Phaseolus lunatus L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

4.2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El alimento debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. El alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, aplanado	10 - 16	8.5 - 10.5	4 - 5.5	40 - 57	225 - 234

El alimento debe de presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica	
Contenido de humedad	Maximo 15 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
	Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Maternas extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

V. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

- **Presentación:** Sacos de 20 kg.
- **Estructura de Envase:** Sacos de polipropileno, tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.
El alimento debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades 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 destinan. 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 indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).
- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.
- **Rotulado:** Se indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDADES COMEDORES POPULARES Y PERSONAS EN RIESGO
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar día, mes y año de vencimiento
 - Contenido neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento

Primario

emitido por SENASA

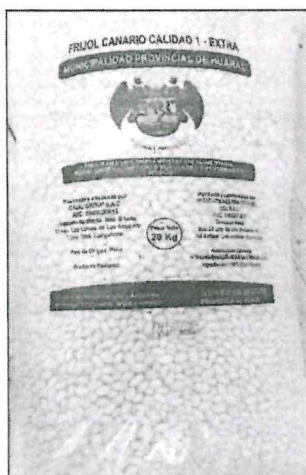


"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Nombre y dirección del productor
- País de origen o lugar de procedencia
- Identificación del lote

Asimismo, se consignará la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, mas no del producto.

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, para ello se recomienda que el vehículo que traslada los productos deberá estar con una hora de anticipación al horario de recepción de 9:00am a 12:00 pm, directamente al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, en coordinación con el responsable del Área Usaria-Sub Gerencia de Programas Sociales.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Posterior a ello, el responsable del Almacén Municipal deberá coordinar con el Área Usuaria, (Sub Gerencia de Programas Sociales), para que con el apoyo de un especialista de Control de Calidad de la Entidad Municipal y/o profesional externo debidamente acreditado, se efectúe la verificación y prueba organoléptica de los productos, y según los resultados de la valoración cualitativa de los mismos se realice la descarga de los productos.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Comedores, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes;



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Posterior a ello, el responsable del Almacén Municipal deberá coordinar con el Área Usuaria, (Sub Gerencia de Programas Sociales), para que con el apoyo de un especialista de Control de Calidad de la Entidad Municipal y/o profesional externo debidamente acreditado, se efectúe la verificación y prueba organoléptica de los productos, y según los resultados de la valoración cualitativa de los mismos se realice la descarga de los productos.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente } F \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL HABILITACION

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : PALLAR SIEVA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L., generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, aplanado	10 – 16	8,5 – 10,5	4 – 5,5	40 – 57	225 – 234

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS, Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS, Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



ITEM II - ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – OLLAS COMUNES PARA EL AÑO 2025



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA" 19b

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL
PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA EN LAS MODALIDADES DE
OLLAS COMUNES**

A. ENTIDAD CONVOCANTE

-Nombre: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL
-RUC N°: 20188948741

B. DOMICILIO LEGAL

Plaza de Armas S/N distrito de Huaral, provincia Huaral y departamento de Lima.

C. FINALIDAD PÚBLICA

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Subgerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad trasladar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, motivo por el cual, abasteciendo a las 30 ollas comunes de la provincia de Huaral, estará garantizando el acceso a un servicio alimentario de calidad a bajo costo.

D. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso tiene por objeto la ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (OLLAS COMUNES) PARA EL AÑO FISCAL 2025, por un plazo de ejecución de doce (11) meses, el mismo que corresponderá a doce (11) entregables, quedando conformada la totalidad de la adquisición con los siguientes alimentos y cantidades:

ITEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO EXTRA	Kg.	60,390 Kg.
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Lt.	4,026 Lt.
3	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	LATA X 0.425 g.	37,895 Latas
4	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	2,516.25 Kg.
5	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	2,516.25 Kg.
6	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	2,516.25 Kg.
7	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	Kg.	2,516.25 Kg.



4.- MARCO PRESUPUESTAL:

- El presente requerimiento de alimento para el programa Ollas Comunes correspondiente al año fiscal 2025, se realiza en base Artículo 13 de la Directiva N°007-2020-EF/50.01 documento que emite las pautas la gestión de las previsiones presupuestarias, con el fin de garantizar la existencia de recursos que se requieran para la atención de las obligaciones en los años fiscales subsiguientes, teniéndose en cuenta que para el caso específico de los procedimientos de selección que se inician en el último trimestre del año fiscal, la buena pro y suscripción de contrato se deberán de realizar en el siguiente año fiscal, de acuerdo a lo indicado en dicha directiva.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

5.- ANALISIS:

- Que, a la fecha la Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Subgerencia de Programa Sociales tiene por finalidad atender en forma mensual a un total de 1,830 beneficiarios de las ollas comunes.
- Que, de acuerdo a lo notificado mediante correo electrónico de fecha 21.02.2024 por la especialista Territorial Lima Provincias Lic. Beatriz Manrique La Rosa, se estima recibir el monto transferido por el MEF a inicios del año 2025, siendo este un aproximado de S/. 750,695 soles, programándose en base a este monto 11 entregables de alimentos para el año fiscal 2025, considerando también el alza del nivel de vida y el costo de los productos.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
01	ARROZ	1000	1.50	1500.00
02	MAIZ	500	1.00	500.00
03	LECHE	200	2.00	400.00
04	ACEITE	100	3.00	300.00
05	CAFE	50	4.00	200.00
06	ALMIDON	100	1.00	100.00
07	CONDIMENTOS	100	1.00	100.00
08	FRUTA	100	1.00	100.00
09	VERDURE	100	1.00	100.00
10	OTROS	100	1.00	100.00
TOTAL				7500.00

- La canasta de alimentos referencial del MIDIS para esta modalidad de atención que empezará a ejecutar esta entidad edil (ollas comunes), teniendo en consideración la Resolución Ministerial Nro. 041-2022-MIDIS será para asistir a los usuarios del programa con raciones alimentarias programadas para 20 días de atención al mes.
- Canasta de productos elegidos por el comité de gestión para la atención del programa Ollas Comunes durante el año fiscal 2025, de acuerdo a lo establecido en el OFICIO MULTIPLE-000101-2024-DPSC para la modalidad ollas comunes, es la siguiente:





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

PRODUCTO	RACION (gr/persona/día)
CEREALES	150
MENESTRAS	25
PRODUCTO ANIMAL (PROTEINAS)	40
GRASA	10
TOTAL (gramos)	225
Requerimiento Calórico diario	35%

Fuente: - OFICIO MULTIPLE-000101-2024-DPSC (Que establece las consideraciones para efectuar el proceso de adquisición de alimentos para la atención del Programa de Complementación Alimentaria en el año 2025).

6.- REQUERIMIENTO MENSUAL DE ALIMENTO PARA LA MODALIDAD OLLAS COMUNES:

TIPO DE ALIMENTO	PRODUCTO SELECCIONADO	PRESENTACION	TOTAL DE ALIMENTOS POR MES (OLLAS COMUNES)
			X 20 días
			1,830 Beneficiarios
CEREAL	Arroz pilado Extra	Saco x 50 Kg.	5,490 kg.
GRASA	Aceite vegetal comestible	Botellas x 1 Lt.	366 litros
POA (PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL)	Latas de conservas de: Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g.	Latas x 0.425 Gr.	3445 Latas





Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

8.- CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS

MES	FECHA DE ENTREGA
MAYO 2025	03 días calendario de notificada la orden de compra
JUNIO 2025	5 de Junio
JULIO 2025	8 de Julio
AGOSTO 2025	7 de Agosto
SETIEMBRE 2025	8 de Setiembre
OCTUBRE 2025	7 de octubre
NOVIEMBRE 2025	6 de Noviembre
DICIEMBRE 2025	5 de Diciembre
ENERO 2026	8 de Enero
FEBRERO 2026	6 de febrero
MARZO 2026	6 de marzo

9.- CRONOGRAMA DE CANTIDADES Y RECEPCION DE ALIMENTOS PARA ABASTECER A LAS MODALIDADES DE ATENCION OLLAS COMUNES – 2025

ALIMENTOS	TOTAL X 11 MESES	FECHA DE ENTREGA - AÑO 2025					
		1RA ENTREGA 3 días calendario de notificada la orden	2DA ENTREGA 5 de junio	3RA ENTREGA 8 de julio	4TA ENTREGA 7 de agosto	5TA ENTREGA 8 de setiembre	6TA ENTREGA 7 de octubre
ARROZ PILADO EXTRA (SACOS X 50 KG)	60,390 kg.	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)
CEITE VEGETAL COMESTIBLE BOTELLA X 1LT. (CAJAS X 12 LITROS)	4,026 Lt.	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 gr. LATA X 425 Gr. (CAJAS X 24 LATAS)	37,895 latas	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	2,516.25 KG.	419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)		419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)		419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)	



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

M E N E S T R A S	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	2,516.25 KG.	419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)		419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)		419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)	
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	2,516.25 KG.		503.25 Kg. (25 sacos + 3.25kg)		503.25 Kg. (25 sacos + 3.25kg)		503.25 Kg. (25 sacos + 3.25kg)
	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA (SACOS X 20 KG.)	2,516.25 KG.		503.25 Kg. (25 sacos + 3.25kg)		503.25 Kg. (25 sacos + 3.25kg)		503.25 Kg. (25 sacos + 3.25kg)
ALIMENTOS		TOTAL X 11 MESES	FECHA DE ENTREGA - AÑO 2025 - 2026					
			7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	
			6 de noviembre	5 de diciembre	8 de enero 2026	6 de febrero 2026	6 de marzo 2026	
	ARROZ PILADO EXTRA (SACOS X 50 KG)	60,390 kg.	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)	5,490 kg. (109 sacos + 80 kg)	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)	5,490 kg. (109 sacos + 40 kg)	
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE BOTELLA X 1LT. (CAJAS X 12 LITROS)	4,026 Lt.	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	366 Lt. (30 cajas + 6 litros)	
	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN EVASE DE SO NETO DE 425 gr. LATA X 425 Gr. (CAJAS X 24 LATAS)	37,895 latas	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	3,445 latas (143 cajas + 13 latas)	
M E N E S T R A S	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)	419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)		419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)		419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)	
	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA (SACOS X 20 KG.)	419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)	419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)		419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)		419.375 Kg. (20 sacos + 19,375kg)	
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA			503.25 Kg. (25 sacos + 3.25kg)		503.25 Kg. (25 sacos + 3.25kg)		



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

(SACOS X 20 KG.)							
PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA (SACOS X 20 KG.)	2,745 KG.		457.500 Kg. (22 sacos + 17,500 kg)		457.500 Kg. (22 sacos + 17,500 kg)		

10.- RELACIÓN DE OLLAS COMUNES DE LA PROVINCIA DE HUARAL:

VII.- RELACION DE OLLAS COMUNES DE LA PROVINCIA DE HUANCAJELIC.			
N°	DISTRITO	NOMBRE DEL CENTRO DE ATENCION MODALIDAD OLLAS COMUNES	N° USUARIOS
1	CHANCAY	PUEBLO JOVEN UNIDO	50
2		MILAGROS	75
3		4 DE JUNIO	95
4		VIRGEN DEL ROSARIO (LOS ÁLAMOS)	48
5		VIRGEN DE LA ASUNCION	94
6		SANTA ELENA	39
7		SAN MIGUELITO	96
8		VIRGEN DEL CARMEN	35
9		CLAVELITO	97
10		NUEVA ESPERANZA II	56
11		JESÚS DE NAZARETH	75
12		SEÑOR DE LOS MILAGROS	61
13		BRISAS DEL MAR	93
14		LADERAS DE CHANCAYLLO	127
15		EL MIRADOR	64
16		CORAZON DE JESUS	65
17		FAMILIA UNIDA	34
18		OLLA DE GUERRERA	53
19		VIRGEN DEL ROSARIO (PAMPA LIBRE)	48
20		VILLA LOS REYES	26
21		SANTISIMA CRUZ DE SAN CAYETANO	43
22		VILLA HERMOSA	52
23		CLADYS GRISELDA ANDRADE DE ALVAREZ	60
24		YIREH	20
25		SAN PEDRO CONO NORTE	35
26		EL HATILLO	19
27	IHUARI	BUENA VISTA	53
28		NUEVAS ESPERANZAS	96
29		DULCE ESPERANZA	46
30		VIRGEN DEL CARMEN	75
TOTAL			1,830

11.- ESPECIFICACIONES TECNICAS

Se adjuntan las especificaciones técnicas de cada bien.

12.- FICHA TECNICA

Se adjuntan las fichas técnicas de cada bien.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

187

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de ARROZ PILADO EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de OLLAS COMUNES correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Subgerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, motivo por el cual se viene abasteciendo a 30 ollas comunes de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Subgerencia de Programa Sociales unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta subgerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos ARROZ PILADO EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 30 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a las 30 ollas comunes de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.



IV. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ARROZ PILADO EXTRA	60,390	KG	SACO DE 50 KG



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS

Denominación del bien: ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica: ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:

El bien arroz pilado extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indican los numerales 5.1.1 de la NTP 205.011:2023. El Arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus

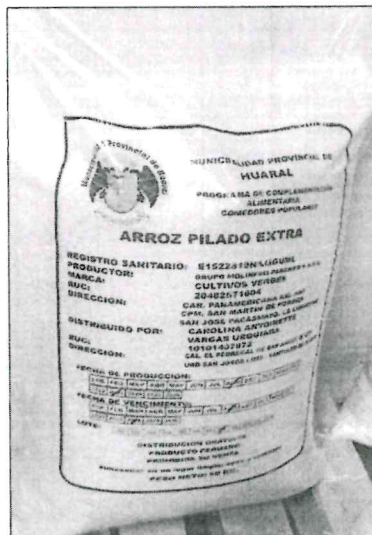


V. ENVASE Y ROTULADO

- **Presentación:** sacos x 50 Kg.
- **Estructura de Envase:** saco de Polipropileno laminado con polietileno de muy baja densidad, tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral, NO deberán transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores, ni sabores desagradables.
- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser fabricado con sustancias que sean 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 indica los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023 y los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.
- **Rotulado:** Indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria OLLAS COMUNES
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Código o clave del lote
 - Indicar año y mes de vencimiento
 - Peso neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Nombre y dirección del fabricante

Asimismo, se consignará cualquier información adicional que se indique en "rotulado" en la ficha técnica

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al
envase y rotulado, más no del producto.





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá al interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, para ello se recomienda que el vehículo que traslada los productos deberá estar con una hora de anticipación al horario de recepción de 9:00 a.m. a 12:00 p.m. (Hora exacta), directamente al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, en coordinación con el responsable del Área Usuaria-Subgerencia de Programas Sociales.

Posterior a ello, el responsable del Almacén Municipal deberá coordinar con el Área Usuaria, (Subgerencia de Programas Sociales), para que con el apoyo de un especialista de Control de Calidad de la Entidad Municipal y/o profesional externo debidamente acreditado, se efectúe la verificación y prueba organoléptica de los productos, y según los resultados de la valoración cualitativa de los mismos se realice la descarga de los productos.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar esté previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios y transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Ollas comunes, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el certificado **NO** se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Subgerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de viabilidad de la prueba organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de recepción de los productos, la guía de remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de viabilidad de la prueba organoléptica, y el Informe de control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Subgerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Original del Acta de viabilidad de la prueba organoléptica, efectuada por el Área Usuaría, debidamente firmada por el Subgerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en control de calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Ollas comunes.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.
Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 38 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.





Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de contrataciones con el estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

- 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.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de OLLAS COMUNES correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Subgerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual se abastecerá a 30 ollas comunes de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a 30 ollas comunes de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	4,026	LITRO	BOTELLA 1 LITRO



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA" 196

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de OLLAS COMUNES correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Subgerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual se abastecerá a 30 ollas comunes de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a 30 ollas comunes de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	4,026	LITRO	BOTELLA 1 LITRO





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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.

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS 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
CALIDAD		
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	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente¹.	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: Ninguna.

V. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

- **Presentación:** Presentación en envase de botella plástica PET 1 litro con Tapa tipo vertedor con precinto de seguridad de Polietileno.

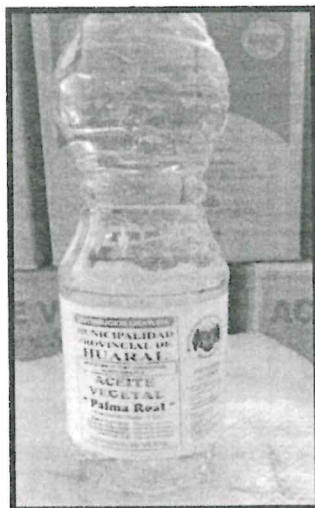


"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA" 201

- **Estructura de Envase:** Envase de botella plástica, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral, el envase debe de ser de material inocuo NO deberá transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores, ni sabores desagradables.
- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- **Embalaje:** Cajas de cartón de doble corrugado, cada caja contendrá 12 unidades de botellas de 1 litro.
- **Rotulado:** Se indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria OLLAS COMUNES
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar mes y año de vencimiento
 - Peso neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Nombre y dirección del productor
 - Número de registro sanitario
 - Código o clave de lote

Asimismo, se consignará toda la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, **MAS NO DEL PRODUCTO.**





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, para ello se recomienda que el vehículo que traslada los productos deberá estar con una hora de anticipación al horario de recepción de 9:00am a 1:00 pm, y de 2 pm a 4 pm (Hora exacta), directamente al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, en coordinación con el responsable del Área Usuaría-Sub Gerencia de Programas Sociales.

Posterior a ello, el responsable del Almacén Municipal deberá coordinar con el Área Usuaría, (Subgerencia de Programas Sociales), para que con el apoyo de un especialista de Control de Calidad de la Entidad Municipal y/o profesional externo debidamente acreditado, se efectúe la verificación y prueba organoléptica de los productos, y según los resultados de la valoración cualitativa de los mismos se realice la descarga de los productos.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a once (11) entregables, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Ollas, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Sub Gerencia de Logística Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendario, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Subgerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Municipal

- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Ollas Comunes.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.
Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

201

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION:

**CAPACIDAD LEGAL
HABILITACION**

- 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.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO



Handwritten signature and initials in blue ink.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

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
CALIDAD		
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.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

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

26

puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

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. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g. para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de OLLAS COMUNES correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual se abastecerá a 30 ollas comunes de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g. para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a las 30 ollas comunes de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	37,895	LATA	LATAS DE 425 g. Peso escurrido 280g



4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Denominación del bien: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.
- Denominación técnica: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 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 aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a proceso de esterilización comercial.
- Apariencia del producto: porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original muscular firme acorde a la presentación del contenido (entero).
- Apariencia de líquido de cobertura: característico al aceite.
- Olor: característico de la especie, exento de olores y sabores extraños.
- Sabor: agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Textura: estructura muscular firme.

4.2 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni viseras, 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 aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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 aceite vegetal) 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 sobrecoccimiento.	





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA" 21

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.	
Calidad	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): - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
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 competente¹.	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

V. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

- **Presentación:** Latas de peso neto de 425 g. Las características de las latas serán las siguientes:
 - HOJALATA CON ABRE FÁCIL con costura lateral electro soldada, barnizada con barniz oleo-resinosas a los que se adicionara pasta de óxido de zinc.
 - Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- 211
- 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.
- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria. 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.
 - Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
 - Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
 - No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento de barniz interno.
 - El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
 - El producto debe ser envasado cumplimiento con lo establecido en el art 99° de la "norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas".
- **Embalaje:** Caja de Cartón Corrugado de primer uso con capacidad para 24 latas en cada caja. En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto a los dos lados de la caja.
 - **Rotulado:** se indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria OLLAS COMUNES
 - Nombre del Producto de acuerdo con el registro sanitario emitido por SANIPES
 - Fecha de producción
 - País de fabricación o producción
 - Indicar año y mes de vencimiento
 - Contenido neto del producto hidrobiológico
 - Peso drenado o escurrido
 - Identificación del lote
 - Instrucciones para su uso
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Nombre y dirección del fabricante

Asimismo, se consignará la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.



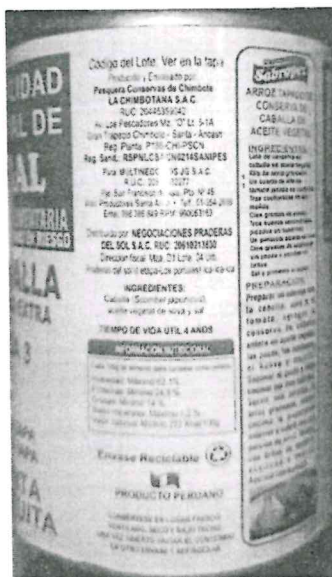


"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Otras Características:

- Todas las latas deben tener abre fácil.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (grietas, rajaduras, abolladuras) resistente a la oxidación.
- No se aceptarán latas re barnizadas externamente o con manchas de grasa.
- No se aceptarán lotes cuyo defecto sea desprendimiento de barniz.
- Las cajas deben ser resistentes que garanticen almacenamiento y transporte apropiado que eviten la deformación de las mismas. Si hubiera el caso, que en la caja sellada de 24 latas presentará una faltante el proveedor se hará responsable de la reposición de la faltante en óptimas condiciones.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, **MAS NO DEL PRODUCTO.**





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, para ello se recomienda que el vehículo que traslada los productos deberá estar con una hora de anticipación al horario de recepción de 9:00am a 12:00 pm. directamente al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, en coordinación con el responsable del Área Usuaría-Sub Gerencia de Programas Sociales.

Posterior a ello, el responsable del Almacén Municipal deberá coordinar con el Área Usuaría, (Sub Gerencia de Programas Sociales), para que con el apoyo de un especialista de Control de Calidad de la Entidad Municipal y/o profesional externo, debidamente acreditado, se efectúe la verificación y prueba organoléptica de los productos, y según los resultados de la valoración cualitativa de los mismos se realice la descarga de los productos.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestría. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Ollas Comunes, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestría, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectuó el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestría para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Subgerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA" 2025

- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Ollas Comunes.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.



VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

Para producto nacional:

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

Para productos importados:

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

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 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 aceite vegetal 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 aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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 aceite vegetal) 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.	
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"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
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 ¹ .	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 aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados² 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;

¹ 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.

² 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.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de OLLAS COMUNES correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual se abastecerá a 30 ollas comunes de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2024-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a las 3 ollas comunes de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.

IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA	2,516.25	KG	SACOS DE 20 KG





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Denominación del bien: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA

Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) o frijol común.

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El frijol Canario calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda técnica.

El alimento debe de presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1.00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos.- Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
Grano enfermo	0.00 %	
Grano picado	Máximo 1.00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %	
Grano arrugado	Máximo 1.00 %	
Materias extrañas	Máximo 0.050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	

V. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

- **Presentación:** Sacos de 20 kg.
- **Estructura de Envase:** Sacos de polipropileno, con tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral, este No deberá transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores, ni sabores desagradables o ajenos al producto.
El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.
- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en





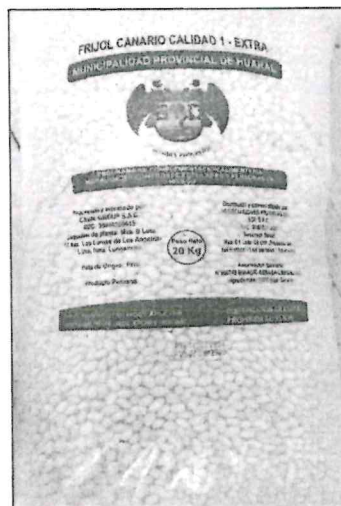
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

condicionales tales que salvaguarden sus cualidades de calidad y no puedan afectar su inocuidad, además estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

- **Rotulado:** Indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDAD OLLAS COMUNES
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar día, mes y año de vencimiento
 - Contenido neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA
 - Nombre y dirección del productor
 - Identificación del lote

Asimismo, se consignará la información que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, mas no del producto.

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, en el horario de 9:00 am a 12:00 pm, previa verificación ante la presencia del jefe y/o representante de almacén central, el especialista en control de calidad y en coordinación con el responsable del Área Usuaria quien a su vez bajo calidad de veedoras podrá comunicar a los integrantes del Comité de Gestión Local del PCA.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzado desechable y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

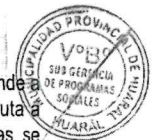
- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponden a once (11) entregables, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Ollas Comunes, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes;



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Ollas Comunes.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION: CAPACIDAD LEGAL HABILITACION

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

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

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA" 231

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de OLLAS COMUNES correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual se abastecerá a 30 ollas comunes de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a las 30 ollas comunes de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.



IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA	2,516.25	KG	SACOS DE 20 KG



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS

Denominación del bien: GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica: GARBANZO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie Cicer arietinum L.

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:

El Garbanzo calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas según indica los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe de tener las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Calibre	Calibre (Tamaño del grano)	Numero de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28.5 g (onza americana)	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Requisitos
		40 - 42	
	Grande	42 - 44	
		44 - 46	
		46 - 48	
		48 - 50	
		50 - 55	
	Mediano	55 - 60	
		60 - 65	
		65 - 70	
	Pequeño	70 - 75	
		75 - 80	
		80 - 90	
		90 - 100	
		100 o mayor	
Requisitos generales	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), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		

ó

n 1: La entidad debe precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

V. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

- **Presentación:** Sacos de 20 kg.
- **Estructura de Envase:** Sacos de polipropileno, con tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral, No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores, ni sabores desagradables.
- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.
- **Rotulado:** Se indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral





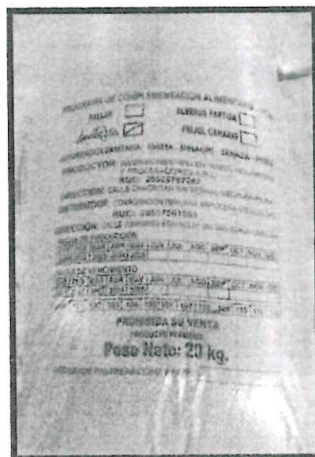
Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDAD OLLAS COMUNES
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar año y mes de vencimiento
- Contenido neto
- Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
- Número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA
- Nombre y dirección del productor
- País de origen o lugar de procedencia
- Identificación del lote

Asimismo, se consignará la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, **MÁS NO DEL PRODUCTO.**

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR
A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en pondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, en el horario de 9:00 am a 12:00 pm, previa verificación ante la presencia del jefe y/o representante de almacén central, el especialista en control de calidad y en coordinación con el responsable del Área Usaria quien a su vez bajo calidad de veedoras podrá comunicar a los integrantes del Comité de Gestión Local del PCA.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidos por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad para evitar el contagio:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a once (11) entregables, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).





Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Ollas Comunes, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; En



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestría para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Ollas Comunes.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestría de la Municipalidad Provincial de Huaral.

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMUN

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calibre	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)
	Grande	40 - 42
		42 - 44
		44 - 46
		46 - 48
		48 - 50
	Mediano	50 - 55
		55 - 60
		60 - 65
		65 - 70
	Pequeño	70 - 75
		75 - 80
		80 - 90
		90 - 100
		100 o mayor
Requisitos generales	<p>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</p> <p>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</p> <p>- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</p>	

NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Garbanzo		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,25 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 1,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido; además, los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas 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 indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

247

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características son adecuadas para el producto.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de OLLAS COMUNES correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual se abastecerá a 30 ollas comunes de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025.
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral - Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a las 30 ollas comunes de la Provincia de Huaral.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.



IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	2,516.25	Kg	SACOS DE 20 kg

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Denominación del bien: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica: FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

4.2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

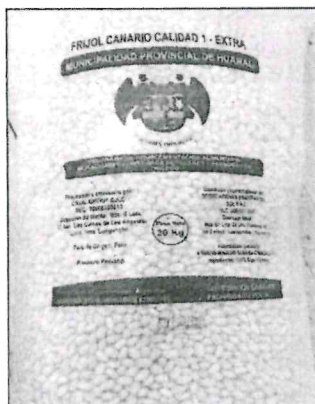
Precisión 1: Ninguna.

V. ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

- **Presentación:** Sacos de 20 kg.
- **Estructura de Envase:** Sacos de polipropileno, con tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral, NO deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables
El producto estará libre de polillas, huevos de polillas, insectos, piedras, arena, y cualquier otro que altere la naturaleza y la calidad del bien a adquirir.
- **Características del envase:** El envaso que contiene el producto debe ser de primer uso, material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.
El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.
- **Rotulado:** Indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDAD OLLAS COMUNES
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar año y mes de vencimiento
 - Contenido neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por SENASA.
 - Nombre y dirección del productor
 - País de origen o lugar de procedencia
 - Identificación del lote

Asimismo, se consignará la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, **MAS NO DEL PRODUCTO.**



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

241

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, en el horario de 9:00 am 12:00 horas pm, previa verificación ante la presencia del jefe y/o representante de almacén central, el especialista en control de calidad y en coordinación con el responsable del Área Usuaría quien a su vez bajo calidad de veedoras podrá comunica a los integrantes del Comité de Gestión Local del PCA.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzado desechable y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.





Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a **once (11) entregables**, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Ollas comunes, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.



Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes; **En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.**

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Subgerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Ollas Comunes.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente F} \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.





"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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

25

Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA para los Programas de Complementación Alimentaria en las modalidades de ejecución de OLLAS COMUNES correspondiente al año 2025.

II. FINALIDAD

La Municipalidad Provincial de Huaral a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales, tiene como finalidad llevar apoyo social a través de la entrega de raciones de alimento preparadas a bajo costo a poblaciones en situación de pobreza, pobreza extrema y/o condición de vulnerabilidad, por lo cual se abastecerá a 30 ollas comunes de la provincia de Huaral, garantizándose así el acceso a este servicio alimentario.

III. ANTECEDENTES

Que, la Sub Gerencia de Programa Sociales la unidad orgánica encargada de organizar, ejecutar y controlar los Programas de Asistencia Alimentaria y Apoyo Social para la población en situación de pobreza y extrema pobreza, bajo esta percepción, lo requerido es con el fin prevenir, que la ausencia de insumos para el programa evite que se cumpla con la función que esta sub gerencia tiene encomendada, por lo cual se requiere adquirir los insumos que conformaran la canastas de alimentos siendo uno de ellos PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA para la atención de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria, teniéndose en cuenta lo siguiente:

- Resolución de Alcaldía N°057-2025-MPH Reconociendo al comité de Gestión, de fecha 28 de enero del 2025
- Acta del comité de Gestión de fecha 31 de enero del 2025, eligiendo bajo el acompañamiento y asesoría técnica de la Lic. Carolina Castillo Toledo especialista en nutrición de la Sub Gerencia de Programas Sociales y de la Lic. Jhoana Estefany Padilla Quillay Representante de la Red de Salud Huaral – Chancay, los productos que conformaran la canasta para el año fiscal 2025, a fin de abastecer a las 30 ollas comunes de la Provincia de Huaral.
- Acta del comité de Gestión de fecha 30 de octubre del 2024, con la modificación de la ración de alimentos para el programa Ollas Comunes en base a las consideraciones enviadas por el MIDIS para efectuar los procesos de adquisición de alimentos correspondientes al 2025, conforme a lo referido en el OFICIO MULTIPLE-000101-2024-DPSC remitido por el MIDIS.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huaral para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, firmado en fecha 02 de febrero del 2024.



IV. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	2,516.25	Kg.	SACOS DE 20 Kg.

4.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Denominación del bien : PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA

Denominación técnica : PALLAR SIEVA CALIDAD EXTRA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie Phaseolus lunatus L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrias que irradian del hilio.

4.2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El alimento debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. El alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arronada o semiarronada, aplanado	10 - 16	8.5 - 10.5	4 - 5.5	40 - 57	225 - 234

El alimento debe de presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS, Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS, Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15 %	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS, Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS, Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

V. **E**
ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

- **Presentación:** Sacos de 20 kg.
- **Estructura de Envase:** Sacos de polipropileno, con tipo de cerrado cocido, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huaral. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.
El alimento debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades 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 destinan. 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 indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).
- **Características del envase:** El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, 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.
- **Rotulado:** Se indicará la siguiente información:
 - Nombre de la Municipalidad Provincial de Huaral
 - Nombre del Programa de Complementación Alimentaria MODALIDAD OLLAS COMUNES
 - Nombre del Producto
 - Fecha de producción
 - Indicar día, mes y año de vencimiento
 - Contenido neto
 - Indicar "PROHIBIDO SU VENTA".
 - Número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento

Primario





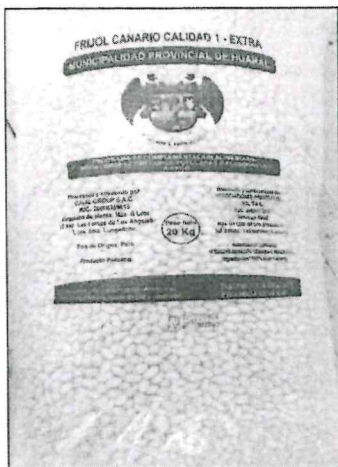
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

emitido por SENASA

- Nombre y dirección del productor
- País de origen o lugar de procedencia
- Identificación del lote

Asimismo, se consignará la información adicional que se indica en "rotulado" en la ficha técnica.

IMAGEN REFERENCIAL



Importante: imagen referencial respecto al envase y rotulado, MAS NO DEL PRODUCTO.

VI. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se en dispondrá el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte, los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminado olores y elementos indeseables.

B. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Huaral, sito en Ex Mercado Carlos Mora Parra, para ello se recomienda que el vehículo que traslada los productos deberá estar con una hora de anticipación al horario de recepción de 9:00am a 12:00 pm, directamente al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, en coordinación con el responsable del Área Usuaria-Sub Gerencia de Programas Sociales.





Municipalidad Provincial de Huaral
Gerencia de Desarrollo Social
Subgerencia de Programas Sociales

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

17

Posterior a ello, el responsable del Almacén Municipal deberá coordinar con el Área Usaria, (Sub Gerencia de Programas Sociales), para que con el apoyo de un especialista de Control de Calidad de la Entidad Municipal y/o profesional externo debidamente acreditado, se efectúe la verificación y prueba organoléptica de los productos, y según los resultados de la valoración cualitativa de los mismos se realice la descarga de los productos.

Asimismo, el proveedor deberá de presentar el certificado de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL-DA.

Para el internamiento de los productos se sugiere al contratista que el medio de transporte a utilizar este previamente desinfectado y asimismo los encargados de la descarga de los productos cumplan con los protocolos sanitarios tales como: el uso de mascarillas, tocas, guardapolvo y cubre calzados desechables y/o el uso de indumentarias que el contratista considere pertinente a fin de evitar contagios la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

La recepción se llevará a cabo teniendo en cuenta los Protocolos de seguridad:

Antes de la recepción:

- Lavarse con agua y jabón las manos
- Verificar que el personal cuente con la vestimenta apropiada para manipulación de alimentos.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- Disponer de soluciones desinfectantes

Durante la recepción:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar el lavado de mano cada vez que sea necesario
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales que pasaran a almacenamiento.
- Usar los guardapolvos en todo momento de la operación
- Mantener el distanciamiento social de por lo menos 1.5 metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la recepción:

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados
- Retirarse el guardapolvo usado durante la recepción para hacer el lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

C. PLAZO DE ENTREGA

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación corresponde a once (11) entregables, según lo previsto en el cronograma, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, las demás fechas se indican en el cronograma de entrega).



Handwritten signature and a vertical line at the bottom right of the page.



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

VII. OTRAS CONSIDERACIONES

A. ADELANTOS

No corresponde

B. RECEPCION DE LOS BIENES

La entrega de los alimentos se efectuará al responsable del Almacén Municipal, de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza. Así mismo para efectuar la entrega y/o internamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria Ollas Comunes, la empresa proveedora deberá presentar y entregar la Guía(s) de Remisión de la totalidad de los productos detallando el nombre correcto y cantidad de los mismos, para la verificación del responsable del Almacén Municipal, así mismo deberá adjuntar los respectivos Certificados de Calidad, o Conformidad de la Calidad o Certificados de Inspección de Lotes según corresponda a cada producto emitidas por empresas acreditadas por INACAL-DA, en original o copia legible correspondiente al lote entregado para que se efectúe la verificación posterior inmediata, a través de la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza, de no ser así y en caso exista observaciones o algún contratiempo con el Certificado No se procederá a la recepción de los productos.

En caso algunos productos presenten alteraciones como; latas oxidadas, chancadas, granos con partículas y/o desechos, abolladuras entre otros, el responsable del Almacén Municipal procederá a efectuar la devolución de los mismos, comunicando al Contratista que el plazo para que se efectúe el cambio de los productos observados será de dos (02) días calendarios, el mismo que se computará a partir del día siguiente comunicado por la entidad.

C. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La Conformidad estará a cargo de la Sub Gerencia de Programas Sociales, posterior a la recepción de la totalidad de los productos previa constatación del Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica, efectuada a cada uno de los productos alimenticios, considerándose para ello los resultados de la valoración Cualitativa de cada producto, envases, características entre otros.

En caso se trate de entregas parciales, se deberá indicar el número entrega y de pago que corresponde. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días calendarios, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes;



“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA”

En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

D. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO PERIODICOS, DE ACUERDO A LA ENTREGA**

DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EFECTOS DE PAGO

Posterior a la recepción de la totalidad de los productos en un plazo no mayor a dos días hábiles el Responsable del Almacén Municipal deberá remitir el Informe de Recepción de los Productos, la Guía de Remisión, a la Oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza para que sean derivados al área usuaria para que se emita la conformidad y se adjunte el original del Acta de Viabilidad de la Prueba Organoléptica, y el Informe de Control de calidad, para que continúe con los trámites, y la cancelación respectiva.

El expediente de pago deberá contener la siguiente documentación para el pago correspondiente;

- Informe del funcionario responsable de la **Sub Gerencia de Programas Sociales** emitiendo la Conformidad de la prestación (Adquisición) efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente recepcionada por el responsable del Almacén Municipal
- Original del **Acta de Viabilidad de la prueba Organoléptica**, efectuada por el Área Usuaria, debidamente firmada por el Sub Gerente de Programas Sociales, integrantes del Comité de Gestión, especialista en Control de Calidad Coordinadora del Programa de Complementación Alimentaria PCA Ollas Comunes.
- De haber participado se solicitará el Informe emitido por el especialista en control de calidad.

Dicha documentación deberá ser remitida a la oficina de Abastecimiento, Control Patrimonial y Maestranza de la Municipalidad Provincial de Huaral.

E. REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

F. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación del servicio: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será



"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA" 259

deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente } F \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse, o en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

G. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la entidad, a los que tenga acceso en la ejecución del servicio. Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

VIII. VIDA ÚTIL:

La vida útil del producto debe ser de 24 meses posteriores a la fecha de ingresos a los almacenes de la entidad.

IX. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa, el almacenamiento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

X. RESOLUCION DE CONTRATO:

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contrataciones con el Estado y 164 del Reglamento.

XI. REQUISITOS DE CALIFICACION

CAPACIDAD LEGAL

HABILITACION

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

XII. FICHA TECNICA APROBADA DEL PRODUCTO



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : PALLAR SIEVA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, aplanado	10 – 16	8,5 – 10,5	4 – 5,5	40 – 57	225 - 234

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

ITEM I - ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES PARA EL AÑO 2025

BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS
ARROZ PILADO EXTRA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. - Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. <p>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.</p> <p>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.</p>
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	<p>Para producto nacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. - Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

	<p>planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. <p>Para productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. - Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
<p>FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA</p> <p>LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA</p> <p>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA</p> <p>PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA</p> <p>ARVERJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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</p>

ITEM 2 - ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – OLLAS COMUNES PARA EL AÑO 2025

BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS
<p>ARROZ PILADO EXTRA</p> <p>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. - Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. <p>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</p>

	<p>inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>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.</p>
<p>ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g</p>	<p>Para producto nacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. - Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. <p>Para productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. - Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
<p>FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA</p> <p>GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA</p> <p>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA</p> <p>PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p> <p>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</p>

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por el concepto, monto y vigencia siguiente:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

- *"De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."*

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)

días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **[CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO]** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o 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 (2) 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 contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

¹⁰ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-MPH/CS-1

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-MPH/CS-1

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-MPH/CS-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-MPH/CS-1

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el **[CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-MPH/CS-1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-MPH/CS-1

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-MPH/CS-1
Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

ANEXO N° 7

**PRECIO DE LA OFERTA
(EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-MPH/CS-1
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la prestación a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"