

Especificaciones Técnicas para la Adquisición de Hojuela de Avena Precocida, para la Canasta de Alimentos 2024

Órgano y/o Unidad Orgánica	Oficina General de gestión de Recursos Humanos
Actividad del POI:	-
Denominación de la contratación:	Adquisición de hojuela de avena precocida para la canasta de alimentos 2024 en cumplimiento de pacto colectivo.

I. FINALIDAD PÚBLICA

Contribuir con la canasta familiar de alimentos y el bienestar individual y colectivo de los servidores públicos de la Municipalidad Provincial de Cajamarca, en cumplimiento de pacto colectivo.

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Entregar a los servidores públicos de la Municipalidad Provincial de Cajamarca, la canasta de alimentos 2024, en cumplimiento de pacto colectivo.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 Descripción de los bienes a contratar

Ítem	Cantidad	Descripción del bien
1	2332	Bolsas de hojuela de avena precocida de 10 kilogramos por bolsa

Los productos deben ser elaborados con insumos de comprobada calidad y contar con registro sanitario vigente, dichos productos deben de indicar claramente la fecha de vencimiento, la cual deberá ser como mínimo, doce (12) meses posteriores a la entrega de los bienes a los trabajadores.

No será considerada para la evaluación aquellos productos que sean propuestos a granel, estos deberán de ser correctamente embolsados y de marcas que cumplan con los términos de calidad requerida, de preferencia productos peruanos.

No se aceptará sustitutos de ningún producto contrario a lo establecido en las especificaciones técnicas.

3.2 Características técnicas

Ítem	Cantidad	Descripción del bien
1	2332	Bolsas de hojuela de avena precocida de 10 kilogramos por bolsa
Características o atributos técnicos		



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L. o <i>Avena byzantina</i> , L.) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES, Avena grano. Requisitos, 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos físicos			NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo, 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no mas del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).		
Materias extrañas	Maximo 1,0% en masa		
Requisitos sensoriales			
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.		
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.		
Requisitos fisicoquímicos			
Humedad	Máximo 12,00%		
Proteína (base seca) (x 5.7)	Mínimo 10,50%		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
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.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 6ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

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.



- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 04

Página 3 de 3

3.3 Condiciones de operación


Según especificaciones técnicas establecidas en el numeral 3.2.

3.4 Envase, embalaje, rotulado y vida útil

3.4.1 Envase

Ítem	Cantidad	Descripción del bien
3	2332	Bolsas de hojuela de avena precocida de 10 kilogramos por bolsa



Características del envase	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Material de empaquetadura</u>: Bolsa de plástico gruesa de primer uso. ▪ <u>Peso</u>: 10 kilogramos. ▪ <u>Tipo de cerrado</u>: Cerrado. ▪ <u>Presentación</u>: 
----------------------------	--

3.4.2 Embalaje

Según fichas técnicas del numeral 3.2.

3.4.3 Rotulado

Según fichas técnicas del numeral 3.2.

3.4.4 Vita útil

Ítem	Cantidad	Descripción del bien	Vida útil
1	2332	Bolsas de hojuela de avena precocida de 10 kilogramos por bolsa	Doce (12) meses contados desde la fecha de entrega del bien al usuario final.

3.5 Modalidad de ejecución llave en mano

No aplica.

3.5.1 Instalación

No aplica.

3.5.2 Puesta en funcionamiento

No aplica.

3.6 Transporte

No aplica.

3.7 Seguros

No aplica.

3.8 Garantía comercial

La garantía comercial depende de la vida útil de los bienes ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento). La garantía comercial de los bienes ofertados se sujeta a las siguientes condiciones:

Alcance de la garantía: Contra defectos de diseño y/o fabricación, averías o fallas de funcionamiento, o pérdida total de los bienes contratados, entre otros supuestos ajenos al uso normal o habitual de los bienes y no detectables al momento que se otorgó la conformidad.



Condiciones de la garantía: El contratista requerirá al proveedor mediante comunicación escrita la aplicación de la garantía comercial de los bienes respectivos, para que en el plazo máximo de tres (03) días calendarios el proveedor cumpla con reponer los bienes en la forma y plazo establecidos.

Periodo de garantía: Noventa (90) días calendarios.

Inicio del cómputo del periodo de garantía: A partir de la fecha de la entrega de los bienes al usuario final.

Los postores pueden mejorar el plazo establecido de la garantía comercial en sus respectivas ofertas.

3.9 Disponibilidad de servicios y repuestos

No aplica.

3.10 Prestaciones accesorias a la prestación principal

No aplica.

3.10.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No aplica.

3.10.2 Soporte técnico

No aplica.

3.10.3 Capacitación y/o entrenamiento

No aplica.

3.10.4 Otras prestaciones accesorias

No aplica.

3.11 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.11.1 Lugar

El postor ganador, será el encargado de la distribución de los bienes hacia los trabajadores de la Municipalidad Provincial de Cajamarca, para lo cual se debe de tener en cuenta lo siguiente:

- El lugar de entrega de los bienes objeto de la contratación, deberá cumplir con las medidas de seguridad e higiene respectivas para el almacenamiento de los bienes objeto de la contratación.
- El lugar de entrega de los bienes objeto de la contratación, deberá ubicarse en el distrito, provincia y región de Cajamarca.
- El lugar de entrega de los bienes objeto de la contratación, deberá ser de fácil acceso peatonal y vehicular, así como debe contar con el servicio de transporte público de pasajeros
- El lugar para la entrega de los bienes objeto de contratación, deberá contar con la aprobación previa por parte del área usuaria, antes que se realice la entrega de los bienes.

3.11.2 Plazo

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregará en el plazo de diez días (10) calendarios, contados desde notificada la orden de compra, previa coordinación con el área usuaria, y de acuerdo con el siguiente cronograma:



Ítem	Descripción del bien	Cantidad total
1	Bolsas de hojuela de avena precocida de 10 kilogramos por bolsa	2332

El proveedor realizara la entrega directa de los bienes objeto de la convocatoria a los trabajadores de la Municipalidad Provincial de Cajamarca según las siguientes condiciones:

- La distribución se realizará conforme el cronograma establecido, en el local definido en el numeral 3.11.1, previa coordinación con el área usuaria.
- El área usuaria brindará la relación de servidores públicos beneficiarios de la entrega de los bienes objeto de la contratación.
- El proveedor llevará el control de los bienes entregados a los beneficiarios, para lo cual deberá verificar los datos de los trabajadores con el respectivo documento de identificación válido, así también es responsable de llevar el respectivo registro de firmas y huellas en padrones que serán entregados por el área usuaria, a fin de poder otorgar la conformidad de suministro de bienes correspondiente.
- Solamente se entregará los bienes objeto de la contratación, a los trabajadores que se encuentran en la lista de beneficiarios proporcionada por el área usuaria. De haber diferencia entre el número de beneficiarios al momento del requerimiento con la fecha de entrega de los bienes, estos serán entregados al área usuaria en el lugar que esta disponga, para que puedan ser donados a centros y albergues en caso de corresponder.
- En caso corresponda el proveedor entregará al área usuaria los bienes objeto de la contratación que no fueron entregados a los trabajadores, quien determinará el destino de las mismas.
- El área usuaria comunicará al proveedor los días de entrega de los bienes, de acuerdo al cronograma establecido.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

No aplica.

V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1 Otras obligaciones

5.1.1 Otras obligaciones del contratista

El contratista es responsable directo y absoluto de la entrega de los bienes objeto de la contratación, ya sea realizado de manera directa o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución de la prestación.

El personal encargado de la entrega de los bienes objeto de la contratación, deberá contar con los equipos de protección personal e implementos de bioseguridad respectivos durante la entrega de los bienes a los trabajadores.

5.1.2 Otras obligaciones de la Entidad

No aplica.

5.2 Adelantos

No se otorgará adelantos.

5.3 Subcontratación

No aplica.

5.4 Confidencialidad

El contratista deberá guardar reserva y confidencialidad con los datos personales de los beneficiarios de los bienes objeto de la contratación a las que tenga acceso, quedando prohibido relevar dicha información a terceros. Esta obligación comprende a la información que sea entregada por el área usuaria, así como la que se genere durante la ejecución de la prestación y la información producida una vez concluida la prestación.

5.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

El área usuaria a través del personal debidamente autorizado realizará de manera inopinada el control de la ejecución contractual en los lugares de entrega de los bienes objeto de contratación, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la contratación.

5.6 Conformidad de los bienes

5.6.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

El área de almacén de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial es responsable de la recepción de los bienes objeto de la contratación.

La Oficina General de Gestión de Recursos Humanos es la responsable de otorgar la conformidad de suministro de bienes objeto de contratación.

La conformidad será otorgada en un plazo máximo de siete (7) días calendarios de producida la recepción de los documentos que sustente la entrega total de los bienes objeto de contratación a los trabajadores, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación.

De existir observaciones, la entidad comunicará al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor a ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o satisfacción de las subsanaciones a realizar. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades. Según lo establecido en el DECRETO SUPREMO N° 168-2020-EF.

5.6.2 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

No aplica.

5.6.3 Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

No aplica.

5.7 Forma de pago

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en un pago único, luego de otorgada la conformidad por la entrega total de los bienes. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Conformidad emitida por la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos.
- Comprobante de pago.
- Cuenta CCI.



La entidad debe de pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendarios siguientes a la conformidad emitida por la oficina General de Gestión de Recursos Humanos, siempre que se verifiquen las condiciones establecido en el contrato, para ello en función al DECRETO SUPREMO N° 168-2020-EF.

5.8 Fórmula de reajuste

Para el presente procedimiento no aplica el reajuste de los pagos.

5.9 Otras penalidades aplicables

De conformidad con el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones, la Entidad puede establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación. La cual establece entre otras penalidades la que a continuación se detalla:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	De encontrarse parte del producto no apto para el consumo humano.	0.5 de UIT, por cada entrega defectuoso	Informe del responsable de almacén.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

5.10 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

5.11 Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, se establece las siguientes condiciones de los consorcios:

Número máximo de consorciados	Dos (2) integrantes como máximo del consorcio.
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	El integrante de consorcio que acredite mayor experiencia en la ejecución del bien cumplirá con un porcentaje mínimo del sesenta por ciento (60%) de participación, el mismo que se considera como requisito dentro de la promesa de consorcio, cualquier otro porcentaje no será considerado como válido.

VI. REQUISITOS DE HABILITACIÓN¹

6.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Para LA HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA

- 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

¹ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

Nota:

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

6.2 Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria

No corresponde.

