

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA
EL PROYECTO:**

**“MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DE LOS SERVICIOS
PREVENTIVOS Y ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL
PARA LA REDUCCIÓN SOSTENIBLE DE LA
DESNUTRICIÓN INFANTIL EN EL AMBITO DEL DISTRITO
DE SAN SEBASTIAN - PROVINCIA DE CUSCO -
DEPARTAMENTO DE CUSCO”**

PRODUCTO: SANGRECITA DE RES

2023



GESTION 2023 - 2026

CONTENIDO

1. PROYECTO	3
2. META	3
3. DENOMINACION DE LA CONTRATACION	3
4. FINALIDAD PUBLICA	3
5. ANTECEDENTES	3
6. OBJETIVOS	4
6.1 OBJETIVO GENERAL	4
6.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	4
7. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR	4
7.1 ALCANCE	4
7.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS	4
7.1.2 PERIODO DE ATENCION	4
7.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE LOS BIENES	5
7.2.1 PRODUCTO: SANGRECITA COCIDA DE RES	5
8. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACION PRINCIPAL	9
9. REQUISITOS DEL PROVEEDOR	9
10. REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS	10
11. SISTEMA DE CONTRATACION	10
12. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION	10
13. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL	11
14. PRUEBA Y REQUISITOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES	11
15. FORMA DE PAGO	12
16. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN	12
17. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS	12
18. FORMULA DE REAJUSTE	13
19. PENALIDADES	13
20. OTRAS PENALIDADES	13
21. DISPOSICIONES DE CONFIDENCIALIDAD	13
22. CLAUSULA DE ANTICORRUPCION	14
23. NORMAS ANTISOBORNO	14
24. CUMPLIMIENTO DE NORMAS DE EMERGENCIA SANITARIA CONTRA EL COVID-19	15
25. RESOLUCIÓN DE CONTRATO	15
26. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS	15
27. NORMATIVA ESPECIFICA	16

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE
CONSERVA DE SANGRECITA DE RES (ALIMENTOS RICOS EN HIERRO)**

1. PROYECTO

“MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DE LOS SERVICIOS PREVENTIVOS Y ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL PARA LA REDUCCIÓN SOSTENIBLE DE LA DESNUTRICIÓN INFANTIL EN EL AMBITO DEL DISTRITO DE SAN SEBASTIAN - PROVINCIA DE CUSCO - DEPARTAMENTO DE CUSCO”, DE LA GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO

2. META

40

3. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Alimentos Ricos en Hierro- CONSERVA DE SANGRECITA DE RES para el proyecto: “MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DE LOS SERVICIOS PREVENTIVOS Y ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL PARA LA REDUCCIÓN SOSTENIBLE DE LA DESNUTRICIÓN INFANTIL EN EL AMBITO DEL DISTRITO DE SAN SEBASTIAN - PROVINCIA DE CUSCO - DEPARTAMENTO DE CUSCO”.

4. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de adquisición busca suministrar con productos alimenticios con alto valor nutricional de Hierro Heminico, para la reducción sostenible de la desnutrición infantil del distrito de San Sebastián.

5. ANTECEDENTES

La municipalidad distrital de San Sebastián viene trabajando de manera articulada mediante la Gerencia de Desarrollo social y Humano el tema de reducción de la anemia infantil en el distrito, por consiguiente para brindar una atención oportuna a esta problemática se viene ejecutando el proyecto Mejoramiento y Ampliación de los Servicios Preventivos y Articulación Interinstitucional para la reducción Sostenible de la Desnutrición infantil en el ámbito del distrito de San Sebastián, con la finalidad de adquirir suplementos y alimentos ricos en Hierro que ayuden a combatir esta enfermedad en la población infantil y madres gestantes del distrito.

6. OBJETIVOS

6.1 OBJETIVO GENERAL

Adquirir alimentos ricos en Hierro Heminico, a fin de prevenir la anemia y mejorar la salud y nutrición de los beneficiarios del distrito de San Sebastián.

6.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer especificaciones tecnicas de alimentos ricos en hierro de acuerdo a las normativas sanitarias vigentes.
- Determinar el requerimiento mínimo diario recomendado de Hierro Heminico para la atención de los beneficiarios del proyecto
- Brindar una atención oportuna y eficiente los alimentos ricos en Hierro Heminico a los beneficiarios del proyecto.

7. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

7.1 ALCANCE

7.1.1 NUMERO DE BENEFICIARIOS

El numero de beneficiarios a atender mediante el proyecto Mejoramiento y Ampliación de los Servicios Preventivos y Articulación Interinstitucional para la reducción Sostenible de la Desnutrición infantil en el ámbito del distrito de San Sebastián, es de 1428 niños comprendidos entre 06 meses 05 años de edad del distrito.

7.1.2 PERIODO DE ATENCION

El presente proceso está orientado para una atención de mínimo tres (03) raciones semanales de alimentos ricos en hierro Heminico por un periodo de 14 semanas.

7.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE LOS BIENES

7.2.1 PRODUCTO: SANGRECITA COCIDA DE RES

a) DESCRIPCION GENERAL

Es un producto elaborado a base de sangre de Res el cual debe proceder de animales sanos que no contengan residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor, su producción y/o procesamiento primario deberá estar vigilado por un profesional calificado.

La materia prima luego de su tratamiento primario, se procederá a su elaboración bajo estrictas medidas de higiene durante el proceso de almacenamiento, cocción y envasado, para finalmente los envases sean sometidos a un proceso de esterilización comercial que garantice la inocuidad del alimento.

b) REQUISITOS

b.1 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

Color : Típico del Producto

Olor : Característico

Sabor : Característico.

Textura : Típico del Producto.

b.3 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
Ph	Mayor a 4.6	Resolución Ministerial N° 496-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008 MINSA/DIGESA-V 01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano"
Turbidez (Unidades Kerlesz)	Mínimo 2	
Proteína (g/100g)	Mínimo 19.5	
Grasa (%) (g/100g)	Máximo 6.6	
Energía (Kcal)	Mínimo 137	
Hierro Heminico (mg/100g)	Mínimo 61.40	Tabla de Composición de Alimentos 2017

b.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas)			
Análisis	Plan de Muestreo		Rechazo
	n	c	
Prueba de Esterilidad comercial(*)	5	0	Estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos Normalizados o métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) SOBRE Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de Ensayo.			
NOTA 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, sabor, apariencia, pH, el producto se considera "No Estéril Comercialmente".			
NOTA 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA			

c) Ingredientes principales

El producto estará compuesto principalmente por Sangre de Res con o sin sal añadida, sin vegetales y deberá estar libre de preservantes.

INSUMO	PORCENTAJE EN 100g DE PRODUCTO TERMINADO
Sangrecita de Res	Min. 99.8%
Sal	Max. 0.2%
TOTAL	100 %

d) Sobre la Ración

La ración constará de una porción mínima aproximada de 50 gramos diarios de producto con la cual se garantice un mínimo de 30.7 mg de Hierro Heminico en dicha porción, la ración estará destinada para la atención de 1428 Beneficiarios.

e) Forma de Consumo

El producto podrá consumirse directamente con una ración mínima aproximada de 50g de sangrecita de Res, el presente producto no requiere cocción, por lo cual se podrá agregar el producto a cualquier tipo de preparación.

f) Envases y Presentación
Envase Primario

- Envase metálico de hojalata con tapa abre fácil o envase multilaminado flexible con material multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil.
- La presentación tendrá un contenido neto de 150g

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase Primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada(TFS) con tapa abre fácil (*)	150 g
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
	Multilaminado flexible	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

Especificaciones del Envase Primario

Tipo	Característica	Especificación	Referencia
Lata/Hojalata	Control de cierre	<u>Envases de hojalata (según corresponda)</u> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
Multilaminado	Hermeticidad	- Sin fugas	NTP 399.026.2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
Lata /Aleación de Aluminio o Chapa cromada (TFS)	Control de cierre	<u>(Según corresponda)</u> - Gancho de la tapa - Gancho del cuerpo - Espesor de cierre - Altura de cierre - Porcentaje de arrugas - Hermeticidad (prueba de fuga) - Compacidad promedio $\geq 80\%$ - Superposición mínima en laterales $\geq 45\%$ o - Superposición mínima en esquinas $\geq 35\%$, según corresponda.	
	Vacío	<u>Tolerancias:</u> - El vacío mínimo en envases cilíndricos con capacidad hasta 370 ml, deberá ser no menor de 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). - Para los envases rectangulares, el vacío mínimo deberá ser de 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	

Envase Secundario

- Caja de cartón corrugado con la capacidad establecida por el fabricante.

g) Instrucciones del Rotulado

Envase Primario

- Nombre del Producto
- Fecha de Producción (Formato DD-MM-AA)
- Fecha de Vencimiento (Formato DD-MM-AA).
- Código de identificación del Lote.
- Nombre y Dirección del Proveedor
- Declaración de Materias Primas e Ingredientes
- Peso Neto
- Valor nutricional en 100g de producto
- Tamaño de Ración
- Número de Registro Sanitario del producto.
- Recomendaciones de Almacenamiento y Conservación (Para su almacenamiento se requiere que el producto pueda almacenarse a temperatura ambiente).
- Prohibida su Venta – Distribución Gratuita.
- Logotipo de la Municipalidad Distrital de San Sebastián (Anexo 1).

Envase Secundario

- Nombre del producto
- Cantidad del producto en unidades

h) Vida Útil del Producto

El producto deberá contar con una vida útil de 24 meses y no menor a 20 meses al momento de la entrega en los almacenes de la entidad.

i) Transporte

Para el transporte de los productos las unidades vehiculares deberán contar con las condiciones sanitarias adecuadas, dicho traslado se realizará en unidades vehiculares tipo furgón cerradas e higienizadas que garanticen el aislamiento de las condiciones atmosféricas e impactos por contaminación ambiental, el apilamiento deberá evitar en todo momento el daño físico de las latas.

j) Garantía Comercial

Si como resultado del análisis de conformidad de los bienes entregados se encontrase producto con daño mecánico el proveedor tendrá hasta 02 días calendario para realizar el cambio de las unidades defectuosas. Esto no incluye unidades defectuosas por hinchamiento, fuga o mal sellado de las latas.

k) Visita y Muestras**Visita**

La entidad podrá realizar visitas inopinadas durante el período de prestación contractual y ejecución del contrato a los almacenes o planta de producción del postor para verificar:

- Verificación de stock de materias primas
- Verificación de condiciones higiénicas sanitarias de las instalaciones de producción.

8. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACION PRINCIPAL

No Aplica

9. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá presentar la siguiente documentación mínima obligatoria

- a) Copia vigente del Registro Sanitario del producto ofertado, emitido por DIGESA. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS. N° 007-98-SA, donde además se verificará el material del envase y empaque, así como la vida útil que deberá estar consignado en el registro sanitario.
- b) Copia vigente del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Para ello deberá presentar la constancia o resolución que aprueban dichas actividades..

- c) Copia vigente del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP correspondiente a la línea de producción de alimentos de baja acidez, donde deberá estar inmerso el nombre del producto solicitado en las presentes bases.

10. REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

PRODUCTOS	CANTIDADES	
CONSERVA DE SANGRECITA DE RES X 150 gramos	20,000	Unidades

11. SISTEMA DE CONTRATACION

La presente contratación se realizará por SUMA ALZADA

12. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

Los bienes serán entregados en el Almacén de la Municipalidad Distrital de San Sebastián de acuerdo al Cronograma adjunto.

La entrega del producto estará sujeto a verificación e inspección posterior al traslado a los almacenes de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso que se encontrara o se presentara tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado en la garantía comercial.

El plazo máximo para las tres entregas será de 10 DIAS CALENDARIO A LA FIRMA DEL CONTRATO O NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA.

CRONOGRAMA DE ENTREGAS			PRODUCTOS
			SANGRECITA DE RES ENVASADA
PREIODO DE ENTREGA	ENTREGA	MES	UNIDADES DE 150g
1° ENTREGA	10 DIAS CALENDARIO A LA FIRMA DEL CONTRATO O NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA	AGOSTO	20,000
Total			20,000 Unidades

13. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- Para el control durante la ejecución contractual será potestativo de la entidad realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificará las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción.
- Durante la entrega y recepción del producto se verificará las condiciones higiénicas sanitarias del transporte, de evidenciarse alguna no conformidad se emitirá un informe para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- En cualquier momento de la entrega de los bienes la entidad realizará el control de peso de las unidades, en caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430º del Código Civil.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad realizará el control de la hermeticidad y cierre de los envases, aplicando técnicas de muestreo de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 (2013), Nivel de inspección S-2 y LCA-1.0, si debido al resultado se rechaza el proveedor realizar el cambio total en el plazo previsto en su carta de compromiso.
- Al momento de la entrega de los bienes la entidad verificará las condiciones físicas del producto, rechazando todas las unidades que presentes abolladuras, o daños físicos externos. Pudiendo incluso rechazar el lote completo si el daño es general en todo el lote de producto a entregar.
- La entidad verificará en cualquier momento las condiciones higiénicas sanitarias de transporte a cargo del traslado del producto, éstas deben de ser exclusivas y deben tener todas las medidas de seguridad previstas.

14. PRUEBA Y REQUISITOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

- De acuerdo al muestreo realizado con la NTP – ISO 2859-1 (2013), Nivel de inspección S-2 y LCA-1.5 del lote entregado a potestad de la entidad se podrá verificar el control de peso de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- Para verificar la calidad e inocuidad del producto el proveedor entregara al área usuaria el Certificado y/o Informe de Ensayo (original o copia legalizada) otorgado por un organismo acreditado ante INACAL, de Inspección del Lote entregado a la municipalidad, donde se indiquen los resultados Fisicoquímicos,

Organolépticos y Microbiológicos con el correspondiente resultado de esterilidad comercial, el certificado será emitido por cada lote entregado.

- Para verificar la calidad del envase primario del producto el proveedor entregara al área usuaria el Certificado y/o Informe de Ensayo (original o copia legalizada) otorgado por un organismo acreditado ante INACAL, de Inspección del Lote entregado a la municipalidad, donde se indiquen los resultados Físicos correspondiente resultado de control de cierre y vacío del envase primario.

15. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista. Posterior a la entrega

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

- Acta de recepción del jefe del Almacén Central de la Municipalidad
- Informe del funcionario responsable.
- Guía de remisión
- Comprobante de pago.
- Dicha documentación se debe presentar en Mesa de partes de la Municipalidad

16. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción será otorgada por ALMACEN CENTRAL DE LA MUNICIPALIDAD Distrital de San Sebastián y la conformidad será otorgada por el AREA USUARIA en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

17. 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 UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

18. FORMULA DE REAJUSTE

No Aplica

19. 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 formula: Penalidad diaria = $0.10 \times \text{Monto vigente}$

$F \times \text{Plazo vigente en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: $F = 0.40$
- 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.

20. OTRAS PENALIDADES

No Aplica.

21. DISPOSICIONES DE CONFIDENCIALIDAD

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 Gerencia de Desarrollo Social y Humano.

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.

22. CLAUSULA DE ANTICORRUPCION

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 los impedimentos señalados en El Reglamento, 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, no participan, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a los impedimentos señalados en El Reglamento.

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.

23. NORMAS ANTISOBORNO

El proveedor, no debe ofrecer, negociar o efectuar cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueden constituir un incumplimiento a la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia a lo establecido en el artículo 11 de Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, sus modificaciones.

Asimismo, el proveedor 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, participantes, integrantes órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones.

De la misma forma, el proveedor se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviere conocimiento; así también, en adoptar medidas técnicas, prácticas, a través de canales dispuestos por la MDSS.

El proveedor es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se somete a la resolución del servicio o bien contratado y a las acciones civiles y/o penales que el Programa pueda accionar, constituyendo su declaración, la firma del mismo en la Orden del Bien de la que estos términos de referencia forman parte integrante.

24. CUMPLIMIENTO DE NORMAS DE EMERGENCIA SANITARIA CONTRA EL COVID- 19

Deberá dar cumplimiento a la directiva Institucional que regula los protocolos COVID - 19.

25. RESOLUCIÓN DE CONTRATO

La MDSS puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

- a) Por el incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello.
- b) Por la acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- c) Por la paralización o reducción injustificada de la ejecución de las prestaciones, pese a haber sido requerido para corregir tal situación.
- d) Por caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite de manera definitiva la continuidad de la ejecución, amparado en un hecho o evento extraordinario, imprevisible e irresistible; o por un hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, orden Bien requerido que no sea imputable a las partes.
- e) Asimismo, puede resolver de forma total o parcial la orden del Bien requerido y/o contrato por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria.

26. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

27. NORMATIVA ESPECIFICA

- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad Alimentaria
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- RM N° 495-2008/MINSA Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- RM 028-2015/MINSA que aprueba la Guía Técnica para el diagnóstico y tratamiento de la anemia por deficiencia de Hierro en niños, niñas y adolescentes
- Tabla de Composición de Alimentos 2017-CENAM
- NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos

ANEXO 1

**Logotipo de la Municipalidad Distrital de San Sebastián
(Stiker de envase)**

Logo: Según diseño y colores de la imagen

Texto: Municipalidad Distrital de San Sebastián

Texto: Prohibida su Venta color "ROJO"

Medidas: 9.0 cm X 3.0 cm.

