

ANEXO N° 02

ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA PARA EL PERSONAL DEL SOMUNSS.

I. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Leche Evaporada Entera de 395 grs a más.

II. AREA USUARIA

Gerencia de Recursos Humanos.

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Adquirir leche evaporada entera como producto de desintoxicación exclusivamente para el sindicato de trabajadores obreros de la Municipalidad Distrital De San Sebastián SOMUNSS

IV. ACTIVIDAD POI

No aplica

V. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procesos de selección busca la atención mediante la adquisición de Leche Evaporada Entera como producto de desintoxicación para el sindicato de trabajadores obreros de la Municipalidad Distrital de San Sebastián (SOMUNSS), con la finalidad de atender la solicitud acordada en el acta final de la mesa negociadora de la comisión paritaria de la MDSS para pliego petitorio por el SOMUNSS para el año 2023.

VI. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL BIEN / INSUMO

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
63,875.00	TARRO	LECHE EVAPORADA DE 395 GRS A MAS

a) Descripción General:

Se entiende por Leche Evaporada a aquel producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche mediante calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la presente norma técnica peruana e indicados en el cuadro de composición de la leche evaporada, mediante la adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal tratamiento.

b) Características Organolépticas

Características	Descripción	Referencia
Color	De Blanco a crema.	NTP 202.002:2019 Leche y Productos Lácteos. Leche Evaporada Requisitos
Olor	Agradable, libre de olores extraños	
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Líquido uniforme	

Requisitos	Especificación	Método de ensayo
Materia grasa (%m/m)	min. 7.50%	NTP 202.135
Sólidos no grasos (%m/m)	-----	(*)
Sólidos Totales (%m/m)	min. 25.00%	NTP 202.135
Proteínas en los sólidos no grasos (%m/m)	min. 34.00%	NTP 202.135

Características Fisicoquímicas

(*) Para el cálculo de los sólidos no grasos se determinarán los sólidos totales. Contenido de grasa y por diferencia los sólidos no grasos.

d) Características Microbiológicas

Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UTH, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas)				
Análisis	Plan de Muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No 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

e) Composición Nutricional por 100g de Ración

La ración compuesta por 100g de producto tendrá la siguiente composición:

PRODUCTO	CARACTERISTICAS
Leche Evaporada Entera	
CARACTERISTICAS	INDICADORES
Proteínas	6.00- 6.50 (gr/100)
Grasa	7.00-7.50 (gr/100)
Carbohidratos Totales	9.00-10.90 (gr/100)
Energía	Min 131 Kcal
El producto podrá contener Vitaminas A, C y D	

FUENTE: Tabla de composición de alimentos peruanos, 2017.

f) Envases y Presentación

➤ Envase Primario

- ✓ Envase de metálico de hojalata electrolítica, integro, limpio, y sin abolladuras sellado herméticamente y con aplicación de barniz interior que aislé el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitan a este sabor, colores y/o olores extraños. Los envases deberán estar embalados en cajas de cartón corrugado con la capacidad establecida por el fabricante.
- ✓ La presentación tendrá un contenido neto de 395 gr a más.

➤ Envase Secundario

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

g) Instrucciones del Rotulado

➤ Envase Primario

- ✓ Nombre del producto
- ✓ Declaración de Ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto.

- ✓ Contenido neto
- ✓ 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
- ✓ Código o clave de lote
- ✓ Condiciones especiales de Conservación cuando el producto lo requiera.
- ✓ Valor nutricional de 100gr del producto
- Envase Secundario
 - ✓ Nombre del producto
 - ✓ Cantidad del producto en unidades.

h) Vida Útil del Producto

El producto ofertado deberá tener un periodo de vida útil igual o mayor a 09 meses a partir de la fecha de producción y no menor de 06 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto, debiendo guardar congruencia con el registro sanitario

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 del producto.

j) Garantía Comercial

Si como resultado del análisis de conformidad de los bienes entregados se encontrase producto con daño mecánico (abolladura) el proveedor tendrá hasta 05 días calendario para realizar el cambio de las unidades defectuosas. Esto no incluye unidades defectuosas por hinchamiento, fuga o mal sellado de las latas. El Contratista se compromete y es responsable de la aceptación de devolución y reposición en el plazo de 05 días calendarios, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto ofertado, o defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.

Los productos deben consignar la fecha de vencimiento del producto ofertado. Además, debe indicar claramente que el material de los envases no es reciclado y que las resinas y tintes utilizados para la impresión, en contacto con el producto, son aptos para el envase de alimentos.

VII. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS

- 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.
- NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.
- Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 8.a edición, 2009. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Instituto Nacional de Salud. Esther Bejarano I., Marta Bravo A., Mayóla Huamán D., Clotilde Huapaya H., Amalia Roca N., Edith Rojas Ch. Tabla de Composición de Alimentos Industrializados, Lima - 2002, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.

VIII. SEGUROS

No corresponde

IX. GARANTIAS

No corresponde

X. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACION PRINCIPAL

No corresponde

XI. REQUISITOS MINIMOS DEL PROVEEDOR

- RUC
- RNP
- No estar impedido de contratar con el estado.
- Ser del rubro
- El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **SI. 300,000.00 (TRESCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **SI. 60,000.00 (SESENTA MIL CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. Se consideran bienes similares a los siguientes: LINEAS DE LECHES

EVAPORADAS ENTERAS EN SUS DIFERENTES PRESENTACIONES.

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- 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, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.
- En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

XII. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

Almacén central: plaza de San Sebastián S/N

XIII. PLAZO DE ENTREGA DEL BIEN

Dara inicio al día siguiente de suscrito el contrato, con un plazo de entrega de 15 días, de presentar observaciones se le otorgara 05 días hábiles para el levantamiento de las mismas.

XIV. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada

XV. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el responsable de la Gerencia de Recursos Humanos. De acuerdo al muestreo realizado con la NTP - ISO 2859-1 (2013), Nivel de inspección S-2 y LCA-1.5 del lote entregado se verificará el control de peso de acuerdo a las especificaciones técnicas.

Para garantizar las características Organolépticas del producto terminado la entidad realizara las pruebas correspondientes por cada lote entregado de acuerdo al muestreo realizado con la NTP - ISO 2859-1 (2013), Nivel de inspección S-2 y LCA-1.0. Para verificar la calidad e inocuidad del producto el proveedor entregará al área usuaria el Certificado de Inspección del Lote otorgado por un organismo acreditado ante INACAL donde se indiquen los resultados Fisicoquímicos, Organolépticos y Microbiológico con el correspondiente resultado de esterilidad comercial, el certificado será entregado por cada lote entregado.

Se verificará la calidad de impresión del rotulado del envase primario donde se verificarán los datos de acuerdo a las especificaciones técnicas si se detecta una no conformidad el lote será rechazado. De incurrirse en una no conformidad se procederá a realizar la devolución del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes.

XVI. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago se realizará es PAGO UNICO, previo informe de conformidad por parte del área usuaria, recepción de almacén.

Los pagos se efectuarán en soles y el pago las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato o contrato perfeccionado mediante la orden de compra.

XVII. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la adquisición del bien:

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:

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

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.

XVIII. OTRAS PENALIDADES

No Corresponde

XIX. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR Y/O CONSULTOR

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes

ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

XX. 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 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.

XXI. 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, participacionistas, 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.

XXII. 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 de compra de la que estas especificaciones técnicas forman parte integrante.

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

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

FIRMA Y SELLO DEL RESPONSABLE