

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA ADQUISICION DE BIENES

ADQUISICION DE CONSERVAS HIGADO DE POLLO 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", DE LA GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO

I. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de **CONSERVA HIGADO DE POLLO** 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"**, de la Gerencia de Desarrollo Social y Humano de la Municipalidad Distrital de San Sebastián.

II. AREA USUARIA

Gerencia de Desarrollo Social y Humano de la Municipalidad Distrital de San Sebastián del 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**.

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Adquirir alimentos ricos en hierro y de alto valor proteico, a fin de prevenir la anemia y mejorar la salud y nutrición de los beneficiarios del distrito de San Sebastián **"CONSERVA HIGADO DE POLLO"**, 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**.

Que nos permitirá mejorar la nutrición de los beneficiarios, prevenir y disminuir los índices de anemia de los beneficiarios y poder mejorar las condiciones de salud de los beneficiarios.

IV. ACTIVIDAD POI

La presente adquisición permitirá a la entidad cumplir con las metas programadas del proyecto y poder contribuir con la reducción de la anemia en el distrito de San Sebastián.

V. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca la atención mediante la adquisición de **CONSERVA DE HIGADO DE POLLO**, alimentos ricos en hierro y con alto valor proteico para beneficiarios, con la finalidad de reducir la desnutrición en niños y niñas menores de 5 años y madres gestantes del distrito de San Sebastián.

VI. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL BIEN / INSUMO

El presente proceso de selección está orientada a la atención de 1400 beneficiarios del proyecto a quienes se les brindara como mínimo tres (03) raciones semanales de alimentos ricos en hierro hemínico, con una cantidad presente mínima de en cada ración de 4.3 mg de este mineral para lo cual se hace necesario la compra del siguiente alimento.

- ✓ 300 unidades de 150g de Conserva de Hígado de Pollo.

TEM	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION
01	3000	UNID.	CONSERVA DE HIGADO DE POLLO DE 150g

5.1 CARACTERISTICAS TECNICAS DE CONSERVA DE HIGADO DE POLLO

A. Descripción General.

Es un producto elaborado a partir del hígado de pollo, con o sin sal, con o sin vegetales, en trozos, en envase metálico y/o multicapa de lata barrera sellado herméticamente y sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, mínimo de 6 minutos para envases metálicos, 10 minutos para envases flexibles.

Los productos deben de contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

DENOMINACION TECNICA. Conserva de Hígado de Pollo.

TIPO DE ALIMENTO. No Perecibles.

GRUPO DE ALIMENTOS. Producto de Origen Animal (POA).

B. Características Organolépticas.

- Color: De acuerdo a la naturaleza del producto.
- Olor: De acuerdo a la naturaleza del producto.
- Sabor: De acuerdo a la naturaleza del producto.
- Textura: Firme al tacto.
- Aspecto: Exento de tejido conectivo y grasa. Exento de materias extrañas.

C. Características Fisicoquímicas.

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
Ph	Mayor a 4.6	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.
Turbidez (Unidades Kerlesz)	Mínimo 2	
Grasa (%)	Mínimo 3.9 - Máximo 5	Tabla de composición de alimentos CENAN-2017
Proteína % (Nx6.25)	Mínimo 18.0	

D. Características Microbiológicas.

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 con 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 debe 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, color, apariencia, pH el producto se considerará "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.				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIX.1. 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).

Sobre la Ración

La ración constará de una porción aproximada de 50g. de producto con la cual se garantiza un mínimo de 4.3 mg de hierro hemínico en dicha porción, la ración estará destinada para los beneficiarios.

Composición Nutricional por 100g de Ración.

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

COMPOSICION EN 100g* DE PRODUCTO TERMINADO	
Proteína	Minimo 18g
Grasa	Minimo 3.9g
Carbohidratos	Minimo 3.4g
Energía	Minimo 125Kcal
Hierro	Minimo 8.56mg

- Tabla de composición de alimentos peruanos.

E. Envases y Presentación.

Los envases utilizados deben de ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

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 flexive	Multicapa de alta barrera y resistencia con sistema abre fácil	
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante

(*) Para presentaciones mayores a 175 g se acepta tapa ciega.

a) Envase metálico: mínimo 65% del peso neto.

b) En base flexible: mínimo 80% del peso neto.

"Cuna de Ayllus y Panakas Reales"

Requisitos del envase

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).	

F. Vida Útil.

Establecida por el fabricante, según la declaración en el registro sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

El producto deberá contar con una vida útil no menor de 02 años.

G. Rotulado.

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Peso neto y peso escurrido
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- País de origen
- Instrucciones de uso
- Información nutricional, valor nutricional en 100 g de 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)

(*) Requisito adicional para producto importado. Solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y de corresponder el Registro Sanitario, los mismos que no deben reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

H. Garantía Comercial

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

I. Visita y Muestra

Visita: la entidad podrá realizar visitas inopinadas durante el periodo de prestación contractual y ejecución del contrato a los almacenes o planta de producción del postor a verificar:

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

Muestras: los postores presentaran una muestra del producto, la misma que se ingresara acompañada con una carta dirigida a la Gerencia de Desarrollo Social hasta un día hábil antes de presentación de las propuestas, la presenta muestra servirá para verificar la presentación, etiquetado, calidad de cierre y pruebas organolépticas.

NOTA: en caso de ser insumo se debe consignar los datos del bien patrimonial en el que se empleara dicho insumo.

VII. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METEOROLOGICAS Y/O SANITARIAS

Requisitos de certificación obligatorios

Documentación obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

En caso se trate de un producto importado, se requiere copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

Certificación obligatoria

a) Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y requisitos del envase establecidas en la especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA. b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- ✓ En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA. Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:
- ✓ Análisis Organoléptico y Físico químico El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de

muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- ✓ Análisis Microbiológico El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositor, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención. Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

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.
- NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimiento de muestreo para inspección por atributos.

VIII. SEGUROS

No corresponde.

IX. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACION PRINCIPAL

No corresponde

X. REQUISITOS MINIMOS DEL PROVEEDOR

- Contar con RUC, estar activo y habido.
- Contar con RNP.
- Contar con CCI.
- No estar impedido de contratar con el estado.
- Ser del rubro o actividad económica para la atención del mismo según CIU.
- 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.
- Copia vigente del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, que contenga mínimamente las actividades de Desinfectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA, vigente a a fecha de presentación de las propuestas.

XI. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

Los bienes serán entregados en el almacén del proyecto – 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 encontrará o se presentará 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 la entrega será de 10 días calendarios a la notificación de la orden de compra.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGAS		CONSEVA DE HIGADO DE POLLO
PERIODO DE ENTREGA	ENTREGA	UNIDADES ENTRE 150 O 170 GRAMOS
1° ENTREGA	10 DIAS CALENDARIOS A LA FIRMA DEL CONTRATO O NOTIFICACION DE LA ORDEN DE COMPRA	3000 UNIDADES
	TOTAL	3000 UNIDADES

Horario: De 9:00 a.m. a 12:00 a.m. y de 14:00 pm. a 16:00 pm de lunes a viernes.

XII. PLAZO DE ENTREGA DEL BIEN

El plazo será entregado a los 5 días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la buena pro y orden de compra.

XIII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

No corresponde

XIV. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el responsable del área usuaria y en el caso de proyectos será emitido por el residente/responsable de obra y V°B° del Inspector/Supervisor.

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 Ica-1.0.

Para verificar la calidad e inocuidad del producto el proveedor entregará al área usuaria el Certificado de Inspección o Informe de Ensayo del Lote, otorgado por un organismo acreditada 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.

XV. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará una vez entregado los bienes en el almacén de la Municipalidad Distrital de San Sebastián y entidad la correspondiente conformidad por el área usuaria, la forma de pago se realizará de

forma única una sola armada (**Único Pago**) previo informe de conformidad por parte del área usuaria.

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.

XVI. 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:

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

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.

XVII. OTRAS PENALIDADES

No corresponde

XVIII. 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.

XIX. 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 el Proyecto Especial de Inversión Pública Escuelas Bicentenario, 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.

XX. 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.

“Cuna de Ayllus y Panakas Reales”

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.

XXI. 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 Servicio de la que estos términos de referencia forman parte integrante.

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

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

XXIII. 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



"Cuna de Ayllus y Panakas Reales"

hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, orden servicio que no sea imputable a las partes.

- e) Asimismo, puede resolver de forma total o parcial la orden de servicio y/o contrato por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria.

XXIV. 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.

FIRMA Y SELLO DEL RESPONSABLE

FIRMA Y SELLO DEL SUPERVISOR
/INSPECTOR o JEFE INMEDIATO