

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA ADQUISICION DE BIENES

ADQUISICION DE SUPLEMENTOS DE ALIMENTOS RICOS EN HIERRO 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 SUPLEMENTOS DE ALIMENTOS RICOS EN HIERRO 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

Adquisición de SUPLEMENTOS DE ALIMENTOS RICOS EN HIERRO, tiene la finalidad de reducir la desnutrición infantil en los niños menores de 05 años y madres gestantes en el distrito de San Sebastián Mediante 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.

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

La de adquisición de SUPLEMENTOS DE ALIMENTOS RICOS EN HIERRO (serial y harina) tiene la finalidad de reducir la desnutrición infantil en los niños menores de 05 años y madres gestantes en el distrito de San Sebastián Mediante.

VI. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL BIEN / INSUMO

ITEM	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION
1	1400	UNID.	CEREALES ANDINOS CON ALTO CONTENIDO DE HIERRO 100G

2	1400	UNID.	HARINA INSTANTANEA CON ALTO CONTENIDO DE HIERRO 210G
---	------	-------	--

NONBRE DEL PRODUCTO	CEREALES ANDINOS CON ALTO CONTENIDO DE HIERRO																												
Características generales	Alimento extruido a partir de cereales andinos y harina de sangre bovina sometida a un proceso HTST. Este proceso inactiva los factores anti nutricionales, posee un alto grado de gelatinización y digestibilidad																												
Composición	Harina de kiwicha, harina de cañihua, harina de maíz, harina de sangre bovina, azúcar, sabor leche, maltodextrina.																												
Método de obtención	Extrusión (HTST)																												
Presentación	Bolsa Doy pack Con ziploc de 100g																												
Envase	Bolsa Doy pack trilaminada kraft Con ziploc																												
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	a. Color: Marrón Oscuro b. Olor: Suave a cereales andinos; exento de olores extraños c. Sabor: Dulce y agradable. d. Textura: Crocantes y suaves a la masticación																												
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad Menor o igual a 5%																												
	Acidez (expresada en H ₂ SO ₄ Menor o igual a 0.4%																												
	Índice de peróxido Menor a 10mEq/Kg de grasa																												
	Hierro 46.52 mg/100g																												
	Aflatoxina No detectable en 5ppb																												
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS																													
ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS <table><tr><th>Nº</th><th>Ensayo</th><th>Resultado</th><th>Unidades</th></tr><tr><td>04</td><td>Numeración de Aerobios mesófilos</td><td>40</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>05</td><td>Numeración de Mohos</td><td><10</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>06</td><td>Numeración de Levaduras</td><td><10</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>07</td><td>Numeración de Coliformes totales</td><td><10</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>08</td><td>Numeración de Bacillus cereus</td><td><10x10 Estimado</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>09</td><td>Detección de Salmonella</td><td>Ausencia</td><td>/25g</td></tr></table> Métodos de ensayo utilizados: 01. FAO FOOD AND NUTRITION PAPER, Volumen 14/7, Pág. 205: 1986 Moisture. 02. CERTILAB 001:2006 (Revisión 2012): Determinación cualitativa de saponinas. Validado. 03. AOAC 985.35, Cap. 50.1.14, 21st Ed.: 2019 Minerals in Infant Formula, Enteral Products, and Pet Foods. Atomic Absorption Spectrophotometric Method. 04. AOAC 990.12, Cap. 17.2.07, 21st Ed.: 2019 Aerobic Plate Count in Foods. 05. AOAC 997.02, Cap. 17.2.09, 21st Ed.: 2019 Yeast and Mold Counts in Foods. 06. AOAC 997.02, Cap. 17.2.09, 21st Ed.: 2019 Yeast and Mold Counts in Foods. 07. AOAC 991.14, Cap. 17.3.04, 21st Ed.: 2019 Coliform and Escherichia coli Counts in Foods. 08. ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 285-286, 2da Ed. Reimpresión 2000/BSAM, Chapter 14, F. January 2001, updated February 2012: 1983 Bacillus cereus: Recuento de presuntos Bacillus cereus/Confirmation of B. cereus. 09. ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 172-176 2da Ed. Reimpresión 2000: 1983 Salmonella sin determinación serológica.		Nº	Ensayo	Resultado	Unidades	04	Numeración de Aerobios mesófilos	40	UFC/g	05	Numeración de Mohos	<10	UFC/g	06	Numeración de Levaduras	<10	UFC/g	07	Numeración de Coliformes totales	<10	UFC/g	08	Numeración de Bacillus cereus	<10x10 Estimado	UFC/g	09	Detección de Salmonella	Ausencia	/25g
Nº	Ensayo	Resultado	Unidades																										
04	Numeración de Aerobios mesófilos	40	UFC/g																										
05	Numeración de Mohos	<10	UFC/g																										
06	Numeración de Levaduras	<10	UFC/g																										
07	Numeración de Coliformes totales	<10	UFC/g																										
08	Numeración de Bacillus cereus	<10x10 Estimado	UFC/g																										
09	Detección de Salmonella	Ausencia	/25g																										
VIDA UTIL	1 año a partir de la fecha de producción																												
INSTRUCCIONES DE USO	Es un alimento que no requiere preparación alguna (listo para consumir). Se puede con yogurt, leche, avenas. Y jugos																												

CONTENIDO DEL ETIQUETADO	El contenido de la etiqueta cumple con lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	Almacenar el alimento en un lugar fresco y seco libre olores y controlando la temperatura y humedad relativa. Sobre parihuelas o estantes.
DETERMINACIÓN DEL USO PREVISTO DEL ALIMENTO	Lo requiere cocción o preparación alguna (listo para consumo), puede ser consumido por el público en general, sin restricción alguna

MONBRE DEL PRODUCTO	HARINA INSTANTÁNEA CON ALTO CONTENIDO DE HIERRO	
Características generales	Alimento extruido y molido a partir de cereales andinos y harina de sangre bovina sometida a un proceso HTST. Este proceso inactiva los factores anti nutricionales, posee un alto grado de gelatinización y digestibilidad.	
Composición	Harina de kiwicha, harina de cañihua, harina de maíz, harina de sangre bovina, azúcar, sabor leche y maltodextrina	
Método de obtención	Extrusión (HTST)	
Presentación	Bolsa Doy pack Con ziploc de 210g	
Envase	Bolsa Doy pack trilaminada con ziploc	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	a. Aspectos generales: Polvo fluido de tamaño uniforme b. Color: Marrón Oscuro c. Olor: Suave a cereales andinos; exento de olores extraños d. Sabor: Dulce y agradable	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DE IMPLICANCIA SANITARIA	Humedad	Menor o igual a 4%
	Gelatinizacion	Mayor a 94%
	Acidez	Menor o igual a 0.4%
	Indice de peróxido	Menor a 10mEq/Kg de grasa
	Saponina	Ausente
	Aflatoxina	No detectable en 5ppb
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES		
Composición	En 210 gramos	
Proteína (gr)	48.09	
Grasa (gr)	10.08	
Carbohidratos (gr)	138.53	
Fibra dietética (gr)	6.93	
Hierro (mg)	79.66	
Calcio (mg)	768.11	
Fosforo (mg)	757.47	
Zinc (mg)	2.45	

Omega 3	6.51
Omega 6 (mg)	25.69
EPA (mg)	4.90
DHA (mg)	6.79

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Nº	Ensayo	Resultado	Unidades
04	Numeración de Aerobios mesófilos	40	UFC/g
05	Numeración de Mohos	<10	UFC/g
06	Numeración de Levaduras	<10	UFC/g
07	Numeración de Coliformes totales	<10	UFC/g
08	Numeración de Bacillus cereus	<10x10 Estimado	UFC/g
09	Detección de Salmonella	Ausencia	/25g

Fuente:

Métodos de ensayo utilizados:

01. FAO FOOD AND NUTRITION PAPER. Volumen 14/7, Pág. 205: 1986 Moisture.
02. CERTILAB 001:2006 (Revisión 2012) Determinación cualitativa de saponinas. Validado.
03. AOAC 985.35, Cap. 50.1.14, 21st Ed.: 2019 Minerals in Infant Formula, Enteral Products, and Pet Foods. Atomic Absorption Spectrophotometric Method.
04. AOAC 990.12, Cap. 17.2.07, 21st Ed.: 2019 Aerobic Plate Count in Foods.
05. AOAC 997.02, Cap. 17.2.09, 21st Ed.: 2019 Yeast and Mold Counts in Foods.
06. AOAC 997.02, Cap. 17.2.09, 21st Ed.: 2019 Yeast and Mold Counts in Foods.
07. AOAC 991.14, Cap. 17.3.04, 21st Ed.: 2019 Coliform and *Escherichia coli* Counts in Foods.
08. ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 285-286, 2da Ed. Reimpresión 2000/BAM, Chapter 14, F. January 2001, updated February 2012: 1983 *Bacillus cereus*: Recuento de presuntos *Bacillus cereus*/Confirmation of *B. cereus*.
09. ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 172-176 2da Ed. Reimpresión 2000: 1983 *Salmonella* sin determinación serológica.

VIDA UTIL	1 año a partir de la fecha de producción
INSTRUCCIONES DE USO	Es un alimento de reconstitución instantánea se prepara con agua hervida tibia
CONTENIDO DEL ETIQUETADO	El contenido de la etiqueta cumple con lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	Almacenar el alimento en un lugar fresco y seco libre olores y controlando la temperatura y humedad relativa. Sobre parihuelas o estantes
DETERMINACIÓN DEL USO PREVISTO DEL ALIMENTO	No requiere cocción se prepara con agua hervida tibia y está listo para consumirlo, puede ser consumido por el público en general, sin restricción alguna.

VII. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS

No corresponde.



VIII. SEGUROS

No corresponde

IX. GARANTIAS

No corresponde.

X. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACION PRINCIPAL

No corresponde.

XI. 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.

XII. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

El bien será entregado en Almacén de 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 plaza principal de San Sebastián Av. Cusco.

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

XIII. PLAZO DE ENTREGA DEL BIEN

Será entregado a los 10 días calendario contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra.

XIV. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

No corresponde.

XV. 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.

XVI. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago se realizará de **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 adquisición de bienes.

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 aplica

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 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 de la presente adquisición 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, 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.

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, en la Orden del compra de la que estos términos de referencia 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.

XXIV. 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.



XXV. 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