

ANEXO N° 05

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES EN GENERAL

Área usuaria:	Gerencia de Desarrollo Humano - Subgerencia de Salud Pública y Programas Sociales- Programa Vaso de Leche
Actividad del POI	Distribución de Recurso Alimenticio a Comités del Programa Vaso de Leche
Denominación de la Contratación:	Adquisición de Insumos para el Programa Vaso de Leche de Lince Mejoramiento de Ración: LECHE EVAPORADA ENTERA

I. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN Adquirir insumos alimentarios como mejoramiento de ración para la atención de los beneficiarios del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Lince			
II. FINALIDAD PUBLICA Adquisición insumos para mejorar la ración del Programa del Vaso de Leche de Lince, con la finalidad de dotar diariamente de raciones alimenticias a los beneficiarios del programa por ley 24059 Ley de creación del Programa del Vaso de Leche.			
III. CARACTERISTICAS DE LOS BIENES			
ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO
1	3218.5	Kg.	LECHE EVAPORADA ENTERA (Anexo 01)
IV. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS			
<ul style="list-style-type: none"> Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM "Valores Nutricionales mínimos de la ración del Programa de Vaso de Leche" publicada el 25 de abril de 2002. Decreto Supremo 004-2014 SA "Norma que modifica e incorpora algunos artículos del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA. Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas". RM N° 451-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación". NTP 202.002:2019: LECHE EVAPORADA DS N°007-2017-MIDAGRI Reglamento de la Leche y Productos Lácteos y su modificatoria mediante DS 004-2022-MIDAGRI. NTP 209.038-7ma edición "Alimentos Envasados- rotulados". 			
V. GARANTIA COMERCIAL Garantía comercial, mínima de 1 año.			
VI. MUESTRAS No aplica			
VII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL			
<ul style="list-style-type: none"> Persona natural con negocio o jurídica Contar con RUC activo y habido Contar con RNP vigente- Bienes 			
VIII. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA			
<p>LUGAR: La recepción será en la oficina de Almacén de la Municipalidad Distrital de Lince ubicado en la Av. Juan Pardo de Zela N°480 – Lince, y la disposición de los productos será en la Casa del Vecino ubicado en el Psje. Condorcunca N° 118 – Pezet y Monel N° 2030 – Lince.</p> <p>PLAZO DE ENTREGA: De acuerdo al cronograma de entregas adjunto.</p>			
IX. CONFORMIDAD La oficina de almacén será la responsable de la recepción del bien y la conformidad será emitida por la Sub Gerencia de Salud Pública y Programas Sociales, en un plazo no mayor a los (7) días calendarios contados desde la recepción del bien.			
VIII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO Depósito en cuenta corriente, a la entrega del producto y previa conformidad.			
IX. CONFIDENCIALIDAD El contratista en virtud al servicio que brinda, se obliga en el marco legal de la confidencialidad bajo responsabilidad a la reserva absoluta de la información a la que tenga acceso y que se encuentra relacionada a la prestación, así como a no difundir, ni comunicar a terceros la información, base de datos ni cualquier otro aspecto relacionado a la MDL. En el caso que el contratista incumpla el pacto de confidencialidad, la MDL podrá resolver el contrato y adoptar acciones legales que correspondan.			
X. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA			
<ul style="list-style-type: none"> El contratista es el único responsable ante la entidad de cumplir con la contratación, no pudiendo transferir esa responsabilidad a otras instituciones ni terceros en general. Cumplir con las especificaciones técnicas, materia de la presente contratación, en todos sus extremos. 			

XI. PENALIDAD

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

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

Para plazos mayores o iguales a sesenta (60) días: F=0.25

XII. CLAUSULA ANTICORRUPCION

El proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrante de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 138.4 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al presente servicio.

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, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 138.4 Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, 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 tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o personales apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XIII. SISTEMA DE CONTRATACION

Se registrará por el sistema de SUMAN ALZADA

XIV. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes entregados por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

Lince, agosto 2023



ANEXOS

A. BENEFICIARIOS

Los beneficiarios del Programa Vaso de Leche a ser atendidos con el mejoramiento de ración ascienden a 650 beneficiarios.

CRONOGRAMA DE ADQUISICION DE INSUMOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

ENTREGA	Fecha de Entrega	LECHE EVAPORADA ENTERA Cantidad (Kg)
		Cantidad (Kg)
1° ENTREGA	A los 3 días de emitida la orden de compra	533
2° ENTREGA	28/09/23	553.5
3° ENTREGA	26/10/23	1066
4° ENTREGA	27/11/23	1066
TOTAL		3218.5

- La recepción de los insumos alimenticios deberá ser entregada dentro del siguiente horario:

HORA	8:00 – 10:30 a.m.
------	-------------------

- El área usuaria puede realizar variación del requerimiento, para lo cual comunicará al contratista con una semana de anticipación, a través de medios electrónicos u otros.
- Las cantidades mencionadas en el cuadro anterior son referenciales pudiendo variar (+/-) las cantidades de cada entrega programada, de acuerdo a las constantes evaluaciones de la cantidad de beneficiarios del Programa PVL.



B. ANEXO- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANEXO N° 01

LECHE EVAPORADA ENTERA

Definición: Se entiende por leche evaporada al alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua de la leche.

El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados para el producto, mediante 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 procedimiento.

Requisitos Generales

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD
COLOR	Blanco cremoso
OLOR	Característico del producto, sin olores extraños
ASPECTO	Fluido homogéneo sin grumos
SABOR	Característico del producto, ligeramente dulce.

Requisitos Físico – Químico, siguientes:

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LECHE EVAPORADA ENTERA
Grasa de leche	(g/100g)	Mínimo 6,5
Sólidos totales de leche	(g/100g)	Mínimo 23,00
Sólidos no grasos *	(g/100g)	Mínimo 16,5
Proteína de Leche	(g/100g)	Mínimo 6,0

Notas:

(*)Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la grasa de leche
Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI

Requisitos Microbiológicos, siguientes:

El producto debe cumplir con las condiciones de esterilidad comercial:

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial ^a	5	0	Estéril comercialmente	No Estéril comercialmente
^a De acuerdo con métodos normalizados o validados 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 presenten 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 o normalizados o validados.				

donde n, m y c se describen a continuación:

- n Es el número de unidades de muestra que deben ser examinadas de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.
- m Es un criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general "m" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.
- c Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

ENVASE

- Los envases primarios deberán ser de diseño sanitario, herméticamente cerrados, con buena barrera a la luz, especialmente diseñado para alimentos, adecuado para la conservación del alimento y que no transfiera a este, sabores, colores ni olores extraños.
- Se aceptará todo tipo de envase en cuanto a material y contenido neto del mismo siempre que se asegure la conservación del producto durante la vida útil requerida.
- Los envases secundarios deberán proporcionar seguridad al producto contenido y tener las características de ser resistentes al transporte y apilamiento.

PRESENTACION: 410 gr

ROTULADO

- Cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2019 y la NTP 202.085- y además indicar el porcentaje de grasa (m/m) y el porcentaje de proteínas (m/m).
- Asimismo, llevar impreso el siguiente texto: "FECHA DE VENCIMIENTO - N° DE LOTE - PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY N°24059)-PROHIBIDA SU VENTA - DISTRIBUCIÓN GRATUITA".

TIEMPO DE VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser de cuatro (4) meses como mínimo contados desde la fecha de ingreso al almacén de la entidad.

ALMACENAMIENTO

Debe ser bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.

TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El medio de transporte debe contar con la documentación necesaria para su circulación.

REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 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. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- 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". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- Copia del certificado de Conformidad, emitido por una entidad certificadora acreditada por INACAL (Microbiológico, Físico-Químico, Organoléptico). En dicho documento deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dicho certificado deberá estar referido al producto ofertado, los certificados presentados deberán estar referidos al stock acreditado, vigente a la fecha de presentación de propuestas, mínimo una entrega mensual.
- Declaración Jurada y/o Copia del Certificado de Micronutrientes o Nutricional, emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, el certificado deberá encontrarse a nombre del fabricante o del postor vigente a la fecha de presentación de propuestas, que acredite los valores de micronutrientes detallados en las especificaciones técnicas.
- Copia del Certificado oficial de Inspección Higiénica Sanitaria de la planta vigente a la fecha de presentación de propuestas emitido por un laboratorio o certificadora acreditada ante INACAL.
- Declaración Jurada de Insumos Nacionales, suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%) por cada insumo tanto nacional como importado, en concordancia con lo establecido en la Ley N° 27470 modificado por la Ley N° 27712.

REQUISITOS PARA SUSCRIBIR CONTRATO

- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha de presentación de propuestas. Los distribuidores, representantes o

intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto. Además, se hace la mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de Saneamiento ambiental son Desratización, Desinsectación y Desinfección, y Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua.

- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es Fabricante o Distribuidor. En caso de ser Distribuidor, se deberá adjuntar la carta original donde se indique que es un Distribuidor autorizado por el Fabricante del producto que se oferta.
- Carta de Garantía del fabricante que ofrece por defectos de fabricación y plazo de validez de la misma por un plazo no menor de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén de la Entidad.

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

- Los insumos alimenticios a entregar deben reunir las mismas características fisicoquímicas microbiológicos y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- La entrega de producto se realizará con la entrega de copia simple de los correspondientes Certificados de calidad del lote correspondiente, emitidos por un organismo de inspección acreditado por INACAL en la cual se considera todos los parámetros indicados en las especificaciones técnicas. Es muy importante señalar que todos los certificados constancias y autorizaciones deberán estar vigentes, no se aceptará ninguna documentación que muestre que dicha documentación se encuentre en trámite.
- La calidad y el estado del producto entregado será verificado por el encargado de almacén central y con la participación del responsable del área usuaria; quien brindará la aprobación para la recepción de los alimentos o en caso contrario rechace, dicho rechazo tendrá que ser sustentado mediante un documento donde especifique el rechazo, así mismo puede solicitar el cambio de los productos que por vicios ocultos no detectados durante la recepción, que no se ajusten a las características requeridas.
- Si algunos alimentos son rechazados, en el momento de la recepción, el contratista tiene un plazo no mayor a un (01) día para entrega un nuevo lote conforme.
- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis físico químico, y microbiológico respectivo.

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.

El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos, con sus equipamientos de bioseguridad (EPP).

El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección, se cambiarán si se encuentran rotos, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

CONSIDERACIONES GENERALES PREVIAS AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad tal como; fiebre, dolor de garganta, tos u otros.
- No ser personas en condición de vulnerabilidad.
- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.
- No se permite el uso de accesorios como joyas, pulseras, relojes etc.

CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADOS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado, en buen estado.
- El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomarse las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación de cualquier enfermedad infectocontagiosa.
- Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, caso contrario tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación de enfermedad infectocontagiosa.

CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

- Realizar el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retornar a la empresa.



ANEXO N° 05

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES EN GENERAL

Área usuaria:	Gerencia de Desarrollo Humano - Subgerencia de Salud Pública y Programas Sociales- Programa Vaso de Leche
Actividad del POI	Distribución de Recurso Alimenticio a Comités del Programa Vaso de Leche
Denominación de la Contratación:	Adquisición de Insumos para el Programa Vaso de Leche de Lince Mejoramiento de Ración: CEREAL INSTANTANEO

I. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN Adquirir insumos alimentarios como mejoramiento de ración para la atención de los beneficiarios del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Lince											
II. FINALIDAD PUBLICA Adquisición insumos para mejorar la ración del Programa del Vaso de Leche de Lince, con la finalidad de dotar diariamente de raciones alimenticias a los beneficiarios del programa por ley 24059 Ley de creación del Programa del Vaso de Leche.											
III. CARACTERISTICAS DE LOS BIENES <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>CANTIDAD</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>PRODUCTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>4550</td> <td>Bolsa x 500g.</td> <td>CEREAL INSTANTANEO (Anexo 01)</td> </tr> </tbody> </table>				ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	1	4550	Bolsa x 500g.	CEREAL INSTANTANEO (Anexo 01)
ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO								
1	4550	Bolsa x 500g.	CEREAL INSTANTANEO (Anexo 01)								
IV. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS <ul style="list-style-type: none"> Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM "Valores Nutricionales mínimos de la ración del Programa de Vaso de Leche" publicada el 25 de abril de 2002. Decreto Supremo 004-2014 SA "Norma que modifica e incorpora algunos artículos del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA. Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas". RM N° 451-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación". NTP 209.038-7ma edición "Alimentos Envasados- rotulados". 											
V. GARANTIA COMERCIAL Garantía comercial, mínima de 1 año.											
VI. MUESTRAS No aplica											
VII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL <ul style="list-style-type: none"> Persona natural con negocio o jurídica Contar con RUC activo y habido Contar con RNP vigente- Bienes 											
VIII. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA LUGAR: La recepción será en la oficina de Almacén de la Municipalidad Distrital de Lince ubicado en la Av. Juan Pardo de Zela N°480 – Lince, y la disposición de los productos será en la Casa del Vecino ubicado en el Psje. Condorcunca N° 118 – Pezet y Monel N° 2030 – Lince. PLAZO DE ENTREGA: De acuerdo al cronograma de entregas adjunto.											
IX. CONFORMIDAD La oficina de almacén será la responsable de la recepción del bien y la conformidad será emitida por la Sub Gerencia de Salud Pública y Programas Sociales, en un plazo no mayor a los (7) días calendarios contados desde la recepción del bien.											
VIII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO Depósito en cuenta corriente, a la entrega del producto y previa conformidad.											
IX. CONFIDENCIALIDAD El contratista en virtud al servicio que brinda, se obliga en el marco legal de la confidencialidad bajo responsabilidad a la reserva absoluta de la información a la que tenga acceso y que se encuentra relacionada a la prestación, así como a no difundir, ni comunicar a terceros la información, base de datos ni cualquier otro aspecto relacionado a la MDL. En el caso que el contratista incumpla el pacto de confiabilidad, la MDL podrá resolver el contrato y adoptar acciones legales que correspondan.											
X. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA <ul style="list-style-type: none"> El contratista es el único responsable ante la entidad de cumplir con la contratación, no pudiendo transferir esa responsabilidad a otras instituciones ni terceros en general. Cumplir con las especificaciones técnicas, materia de la presente contratación, en todos sus extremos. 											

XI. PENALIDAD

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

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

Para plazos mayores o iguales a sesenta (60) días: $F=0.25$

XII. CLAUSULA ANTICORRUPCION

El proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrante de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 138.4 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al presente servicio.

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, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 138.4 Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, 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 tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o personales apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

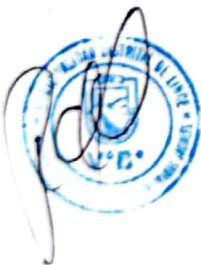
XIII. SISTEMA DE CONTRATACION

Se registrará por el sistema de SUMAN ALZADA

XIV. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes entregados por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

Lince, agosto 2023



ANEXOS

A. BENEFICIARIOS

Los beneficiarios del Programa Vaso de Leche a ser atendidos con el mejoramiento de ración ascienden a 650 beneficiarios.

CRONOGRAMA DE ADQUISICION DE INSUMOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE

ENTREGA	Fecha de Entrega	CEREAL INSTANTANEO (Bolsa x 500 g)
		Cantidad
1° ENTREGA	A los 3 días de emitida la orden de compra	650
2° ENTREGA	28/09/23	1300
3° ENTREGA	26/10/23	1300
4° ENTREGA	27/11/23	1300
TOTAL		4550

- La recepción de los insumos alimenticios deberá ser entregada dentro del siguiente horario:

HORA	8:00 – 10:30 a.m.
------	-------------------

- El área usuaria puede realizar variación del requerimiento, para lo cual comunicará al contratista con una semana de anticipación, a través de medios electrónicos u otros.
- Las cantidades mencionadas en el cuadro anterior son referenciales pudiendo variar (+/-) las cantidades de cada entrega programada, de acuerdo a las constantes evaluaciones de la cantidad de beneficiarios del Programa PVL.



ANEXO 01

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO: CEREAL INSTANTÁNEO

1. DEFINICIÓN:

El producto está compuesto a base Cereales, Leguminosas extruídas, (arroz, soya integral, trigo) en una proporción adecuada con Leche Entera en polvo y/o derivados Lácteos, Azúcar, grasas y otros constituyen una mezcla de gran solubilidad y estabilidad al disolverse en agua tibia. Deben utilizarse saborizantes, estabilizantes y micronutrientes permitidos por el Codex Alimentarius.

2. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS:

ANÁLISIS	ESPECIFICACION
Humedad	Menor o igual a 5%
Acidez	Menor o igual a 0.4% expresado en ácido sulfúrico
Gelatinización	Mayor a 94.00%
Índice de Peróxidos	Menor a 10 mEq/kg de grasa.
Fibra	Max 1.68%
Computo Químico	85%
Cenizas	Max 5%
% kcal Prov. de Proteína	12% - 15%
% kcal Prov. de Grasa	20% - 25%
% kcal Prov. de Carbohidratos	60% - 68%
Energía Total (Kcal./ 100gramos)	414.00 Kcal / 100g.
Aflatoxinas	No detectable en 5 ppb

3.- REQUISITOS NUTRICIONALES:

Debe cumplir con los valores mínimos de macronutrientes y micronutrientes de la ración y debe ser balanceada con no menos de lo establecido en la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche" Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

4.- CONTENIDO DE MICRONUTRIENTES:

Requisitos de Micronutrientes en 100 gr. de producto.

VITAMINAS Y MINERALES	CANTIDAD
Vitamina A (ug. Retinol)	850
Vitamina C (mg)	83.0
Tiamina (mg)	0.90
Riboflavina (mg)	0.98
Vitamina B6 (mg)	1.20
Vitamina B12 (ug)	0.92
Niacina (mg)	11.70
Acido Fólico (ug)	82.50
Hierro (mg)	20
Yodo (ug)	84
Calcio (mg)	930
Fósforo (mg)	780
Zinc (mg)	12

El cómputo químico de aminoácidos de la mezcla de insumos debe ser mayor de 85% según el siguiente cuadro:

AMINOACIDOS Pre-escolares (2 a 5 años) ¹	(mg/g de proteína cruda)
Histidina	19
Isoleucina	28
Leucina	66
Lisina	58
Metionina + Cistina	25
Fenilalanina + Tirosina	63
Treonina	34
Triptófano	11
Valina	35

FAO/OMS/ONU, 1985: Requerimientos de Energía y Proteínas Pág. 132.

Requerimiento de aminoácidos /Kg. de la referencia, para niños de 2-5 años es igual a 1.1 g/Kg.

5.- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN
COLOR	CARACTERÍSTICO
OLOR	CARACTERÍSTICO.
SABOR	CARACTERISTICO AGRADABLE.

6.- REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos Viables (ufc/g)	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes Totales (NMP/g)	6	3	5	1	10	10 ²
Bacillus cereus (ufc/g)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos (ufc/g)	6	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Levaduras (ufc/g)	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Staphylococcus aureus (ufc/g)	8	3	5	1	10	10 ²
Detección de Salmonella/25g (*)	12	2	20	0	0	...

(*) Hacer compósito para analizar n=5, según Fuente: Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA

Donde:

- n** = Número de unidades de muestra para examinar.
c = Número máximo permitido de unidades de muestra Defectuosa, entre m y M.
m = Límite mínimo aceptable para determinar C.
M = Límite máximo permisible para determinar C.

7. ENVASE:

Los envases primarios deberán ser de diseño sanitario, herméticamente cerrados, con buena barrera a la luz, especialmente diseñado para alimentos, adecuado para la conservación del alimento y que no transfiera a este, sabores, colores ni olores extraños.

El material del envase primario no debe ser reciclado y las resinas y tintas utilizadas en su impresión, en contacto con el alimento deben ser aptas para el consumo humano.

Se aceptará todo tipo de envase en cuanto a material y contenido neto del mismo siempre que se asegure la conservación del producto durante la vida útil requerida, de preferencia bolsas plásticas termo selladas de polietileno blanco opaco o BOPP/PE.

8.-PRESENTACION:

La presentación del producto se hará en bolsas de 500 gr.

9.- TIEMPO DE VIDA ÚTIL:

El tiempo de vida útil deberá ser de dos (02) meses como mínimo contados desde la fecha de entrega en los almacenes de la Municipalidad.

11- ROTULADO:

Debe consignarse como obligatorio:

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativamente en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Condiciones de conservación.
- Valor nutricional por 100 gramos de producto.
- Programa del Vaso de Leche.
- Distribución Gratuita.
- Prohibida su venta.
- Peso neto.
- Producto Peruano.
- Indicaciones de su preparación en castellano y gráfico de secuencia de la forma de preparación

12.- REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 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. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- 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". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).
- Copia del certificado de Conformidad, emitido por una entidad certificadora acreditada por INACAL (Microbiológico, Físico-Químico, Organoléptico). En dicho documento deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dicho certificado deberá estar referido al producto ofertado, los certificados presentados deberán estar referidos al stock acreditado, vigente a la fecha de presentación de propuestas, mínimo una entrega mensual.
- Declaración Jurada y/o Copia del Certificado de Micronutrientes o Nutricional, emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, el certificado deberá encontrarse a nombre del fabricante o del postor vigente a la fecha de presentación de propuestas, que acredite los valores de micronutrientes detallados en las especificaciones técnicas.
- Copia del Certificado oficial de Inspección Higiénica Sanitaria de la planta vigente a la fecha de presentación de propuestas emitido por un laboratorio o certificadora acreditada ante INACAL.
- Declaración Jurada de Insumos Nacionales, suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%) por cada insumo tanto nacional como importado, en concordancia con lo establecido en la Ley N° 27470 modificado por la Ley N° 27712.

REQUISITOS PARA SUSCRIBIR CONTRATO

- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha de presentación de propuestas. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto. Además, se hace

la mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de Saneamiento ambiental son Desratización, Desinsectación y Desinfección, y Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua.

- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es Fabricante o Distribuidor. En caso de ser Distribuidor, se deberá adjuntar la carta original donde se indique que es un Distribuidor autorizado por el Fabricante del producto que se oferta.
- Carta de Garantía del fabricante que ofrece por defectos de fabricación y plazo de validez de la misma por un plazo no menor de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén de la Entidad.

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

- Los insumos alimenticios a entregar deben reunir las mismas características fisicoquímicas microbiológicos y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- La entrega de producto se realizará con la entrega de copia simple de los correspondientes Certificados de calidad del lote correspondiente, emitidos por un organismo de inspección acreditado por INACAL en la cual se considera todos los parámetros indicados en las especificaciones técnicas. Es muy importante señalar que todos los certificados constancias y autorizaciones deberán estar vigentes, no se aceptará ninguna documentación que muestre que dicha documentación se encuentre en trámite.
- La calidad y el estado del producto entregado será verificado por el encargado de almacén central y con la participación del responsable del área usuaria; quien brindará la aprobación para la recepción de los alimentos o en caso contrario rechace, dicho rechazo tendrá que ser sustentado mediante un documento donde especifique el rechazo, así mismo puede solicitar el cambio de los productos que por vicios ocultos no detectados durante la recepción, que no se ajusten a las características requeridas.
- Si algunos alimentos son rechazados, en el momento de la recepción, el contratista tiene un plazo no mayor a un (01) día para entrega un nuevo lote conforme.
- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis físico químico, y microbiológico respectivo.

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.

El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos, con sus equipamientos de bioseguridad (EPP).

El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección, se cambiarán si se encuentren rotos, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

CONSIDERACIONES GENERALES PREVIAS AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad tal como; fiebre, dolor de garganta, tos u otros.
- No ser personas en condición de vulnerabilidad.
- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.
- No se permite el uso de accesorios como joyas, pulseras, relojes etc.

CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADOS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado, en buen estado.
- El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomarse las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación de cualquier enfermedad infectocontagiosa.
- Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, caso contrario tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación de enfermedad infectocontagiosa.

CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

- Realizar el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retornar a la empresa.

