

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

UNIDAD EJECUTORA : 001 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO

NRO. IDENTIFICACIÓN : 301003

Señores :	R.U.C.		
Dirección :			
Teléfono :	Fax :		
Nro. Cons. : 403	Fecha : 01/04/2020	Documento : PEDIDO 01723	
Concepto :	ADQUISICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD - COVID-19.		

CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
2,000.00	LITRO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE		
4,000.00	UNIDAD	CABALLA EN FILETE CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL X 170 g		
10,000.00	UNIDAD	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.		
TOTAL				

Las cotizaciones deben estar dirigidas a MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO en la siguiente dirección : CALLE REAL CDRA 7 Teléfono : 600413

Condiciones de Compra

- Forma de Pago:
- Garantía:
- La Cotización debe incluir el I.G.V.
- Plazo de Entrega / Ejecución del Servicio :
- Tipo de Moneda :
- Validez de la cotización :
- Remitir junto con su cotización la Declaración Jurada y Pacto de Integridad, debidamente firmadas y selladas.
- Indicar su razón social, domicilio fiscal y número de RUC

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO

Tec. Cont. Katty Chancha Vilcarano
COTIZADOR (A) - SGA

Atentamente,

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO
CPC. Nelson Aruaco Cerrón
SUB AGENTE DE ABASTECIMIENTO

DECLARACIÓN JURADA DE PARENTESCO Y/O FAMILIARIDAD

(LEY N° 26771 – 27444)

Mediante la presente, yo _____
identificado con D.N.I. N° _____ con domicilio en _____
_____ ; y en calidad de representante legal de la Empresa
_____ identificado con
RUC N° _____ DECLARO EN HONOR A LA VERDAD, que no tengo
ningún grado de parentesco y/o familiaridad hasta el segundo grado de consanguinidad a
segundo de afinidad o por razón de matrimonio y/o conviviente, con los funcionarios
públicos, servidores públicos, jefes de oficinas, empleados de confianza, Directivos
superiores que gozan de la facultad de nombramiento y/o trabajadores en general de la
Municipalidad Provincial de Huancayo que tengan injerencia directa o indirecta en las
contrataciones y adquisiciones de bienes y servicios.

Formulo la presente, con carácter de DECLARACIÓN JURADA, sometiéndome a las
sanciones de la Ley en caso de falsedad.

Firmando en Huancayo, a los _____ días del mes de _____ del 2020.

Firma

Representante Legal.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (BIENES)

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**
Adquisición de Aceite Vegetal Comestible.
2. **FINALIDAD PÚBLICA:**
El presente procedimiento de selección busca contar con Aceite Vegetal Comestible., que permitirá atender a las familias en situación de vulnerabilidad, en el marco de emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.
3. **ANTECEDENTES:**
Decreto de Urgencia N° 033-2020.
 - Título I, establece las medidas para la reducción del impacto económico ante las disposiciones de prevención dictadas en el estado de emergencia nacional. Art. 2, establece la Adquisición y distribución de productos de primera necesidad de la Canasta Básica Familiar en el marco de la emergencia nacional por el COVID-19, a través de la Municipalidad Provincial de Huancayo se efectúan las distribuciones de las canastas a todos nuestros Beneficiarios.
4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:**
 - Adquirir Aceite Vegetal Comestible, para así atender la población en situación de pobreza y extrema pobreza, en riesgo moral y de salud, así como a grupos vulnerables adultos mayores y personas con discapacidad.

4.1 OBJETIVO ESPECÍFICO:
Otorgar canasta alimentaria a la población en situación de pobreza y extrema pobreza, en riesgo moral y de salud, así como a grupos vulnerables adultos mayores y personas con discapacidad.
5. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**
 - 5.1 Alcance y descripción de los bienes a contratar: Se adjunta ficha técnica.
 - 5.1.1 Envase: La presentación del envase debe de ser en botellas de plástico por un (01) litro.
 - 5.2 Transporte: El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V, Capítulo II – del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA). El cual será acreditado con una Declaración Jurada, vigente al momento del internamiento de cada entrega del bien en el almacén de alimentos de la entidad.
 - 5.3 Prestaciones accesorias a la prestación principal: No corresponde.
 - 5.4 Garantía comercial y vida útil:
 - 5.4.1 Garantía comercial.- La garantía comercial del producto debe ser como mínimo de seis (06) meses a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad.
 - 5.4.2 Vida útil: El periodo de la vida útil del producto deberá de ser de seis (06) meses como mínimo a partir de la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad.
 - 5.4.3 Mantenimiento preventivo: No corresponde.
 - 5.4.4 Soporte técnico: No corresponde.
 - 5.4.5 Capacitación y/o entrenamiento: No corresponde.
 - 5.4.6 Disponibilidad de servicios y repuestos: No corresponde.
6. **REQUISITOS DE HABILITACIÓN:**
 - Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
 - Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según RM N° 449-2006 – MINSA (*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006 – MINSA y sus modificatorias.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO
Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social

Lic. Luis Chumbes Ramos
GERENTE

7. OTROS DOCUMENTOS PARA FIRMA DEL CONTRATO:

- el Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta procesadora y almacenes que utiliza el postor, el cual deberá indicar las actividades mínimas de desratización, desinsectación, desinfección, limpieza y desinfección de los tanques de agua o reservorios de agua, en cumplimiento al D.S. N° 022-2001-S.
- En caso el contratista sea:
- Fabricante: Deberá presentar el Certificado de saneamiento ambiental desinsectación, desinfección y desratización 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.
- Distribuidor, representante o intermediario: Deberá presentar el certificado otorgado por el fabricante del producto.
- Distribuidor que almacena el producto ofertado: Deberá presentar el Certificado de Saneamiento Ambiental, desinfección, desinsectación y desratización del almacén.
- Distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante: deberá presentar el certificado de Saneamiento Ambiental del fabricante.

23. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

- Lugar de entrega: El lugar de entrega será en el almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Huancayo (Av. Catalina Huanca N°101- Huancayo).

23.1 Plazo de entrega:

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PLAZO DE ENTREGA
Aceite Vegetal Comestible	2000.00	LITROS	A dos (02) días calendarios contando a partir del día siguiente de notificado o/c (vía correo electrónico). Hora: 08:00 a 16 :00
TOTAL	2000.00	LITROS	

NOTA: El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad el certificado de calidad original emitido por un organismo de inspección acreditado por el Instituto nacional de la Calidad (INACAL), de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica.

24. FORMA DE PAGO: El pago se realizará en forma total a la entrega del producto, previa conformidad del área usuaria la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social y Gerencia de Seguridad Ciudadana.

25. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde.

26. ADELANTOS: No corresponde.

27. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL: No corresponde.

28. DECLARATORIA DE VIABILIDAD: No corresponde.

29. OTRAS PENALIDADES APLICABLES: Las penalidades serán aplicadas bajo la normativa de la Ley de Contrataciones con el Estado y su Reglamento.

30. SUBCONTRATACIÓN: No corresponde.

31. OTRAS OBLIGACIONES:

16.1 Obligaciones del contratista: La reposición del bien, será sin costo alguno, por daños no detectados en cada entrega del bien, debiendo levantar las observaciones en un periodo máximo de Un (01) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación del acta de observaciones por parte de la entidad.

16.2 Obligaciones de la Entidad: No corresponde.

17. CONFIDENCIALIDAD: No corresponde.

18. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS: La responsabilidad por vicios ocultos, será de 1 (un) año, a partir de la conformidad otorgado por la entidad.

19. INFORME TÉCNICO PREVIO DE EVALUACIÓN DE SOFTWARE, DE CORRESPONDER: No corresponde.

20. NORMATIVA ESPECÍFICA: No corresponde.

21. NÚMERO DE FICHA DE HOMOLOGACIÓN: No corresponde.

22. FORMA DE ENTREGA: Se realizara en cajas por 12 unidades de litro cada uno.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO
Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social

Lic. Luis Chumbas Ramos
GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: Litro
Descripción general	: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de ácidos grasos libres y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014):

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- i) Contenido en litros, del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

ESPECIFICACIONES TECNICAS (BIENES)

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

Adquisición de **Caballa en Filete Calidad Extra en Aceite Vegetal x 170 gr.**

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento de selección busca contar con **Caballa En Filete Calidad Extra en Aceite Vegetal x 170gr.** que permitirá atender a las familias en situación de vulnerabilidad, en el marco de emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.

3. ANTECEDENTES:

Decreto de Urgencia N° 033-2020.

- Título I, establece las medidas para la reducción del impacto económico ante las disposiciones de prevención dictadas en el estado de emergencia nacional. Art. 2, establece la Adquisición y distribución de productos de primera necesidad de la Canasta Básica Familiar en el marco de la emergencia nacional por el COVID-19, a través de la Municipalidad Provincial de Huancayo se efectúan las distribuciones de las canastas a todos nuestros Beneficiarios.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:

Adquirir **Caballa en Filete Calidad Extra en Aceite Vegetal x 170gr.** para así atender a las familias en situación de vulnerabilidad, en el marco de emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.

4.1. OBJETIVO ESPECIFICO:

Otorgar Canasta Básica Familiar a favor de la población en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.

5. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

5.1. Alcance y descripción de los bienes a contratar: Se adjunta ficha técnica.

5.1.1. Envase: La presentación del envase debe ser en latas de 170 gramos.

5.1.2 Características de las cajas:

- Las cajas deberán de garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- No se aceptaran cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.
- a. **Transporte:** El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V, Capítulo II – del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA). De acuerdo a la ficha técnica.
- b. **Prestaciones accesorias a la prestación principal:** No corresponde.
- c. **Garantía comercial y vida útil:**
 - i. **Garantía comercial:** La garantía comercial del producto deben ser como mínimo un (01) año a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad.
 - ii. **Vida Útil:** El periodo de la vida útil del producto deberá de ser de un (01) año como mínimo a partir de la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad.
- d. **Mantenimiento preventivo:** No corresponde.
- e. **SopORTE Técnico:** No corresponde.
- f. **Capacitación y/o entrenamiento:** No corresponde.
- g. **Disponibilidad de servicios y repuestos:** No corresponde.

6. REQUISITOS DE HABILITACION:

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley N° 30063.

7. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

- a. **Lugar de entrega:** El lugar de entrega será en el Almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Huancayo (Av. Catalina Huanca N° 101 – Huancayo).

b. Plazo de entrega:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PLAZO DE ENTREGA
Caballa en Filete Calidad Extra en Aceite Vegetal x 170 gr.	4000.00	UNIDADES	A dos (02) días calendarios contando a partir del día siguiente de notificado o/c (vía correo electrónico). Hora: 08:00 a 16 :00
TOTAL	4000.00	UNIDADES	

NOTA: El contratista presentará durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original, emitido por un organismo de inspección acreditado por el INSTITUTO Nacional de la Calidad (INACAL), de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica.

8. **FORMA DE PAGO:** El pago se realizará en forma total por cada entrega del producto, previa conformidad de la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social y Gerencia de Seguridad Ciudadana.
9. **FORMULA DE REAJUSTE:** No corresponde.
10. **ADELANTOS:** No corresponde.
11. **MODALIDAD DE EJECUCION CONTRACTUAL:** No corresponde.
12. **DECLARATORIA DE VIABILIDAD:** No corresponde.
13. **OTRAS PENALIDADES APLICABLES:** Las aplicaciones bajo la Normativa de la Ley de Contrataciones con el Estado y su Reglamento.
14. **SUBCONTRATACION:** No corresponde.
15. **OTRAS OBLIGACIONES:**
16. **Obligaciones del contratista:** La reposición del bien, será sin costo alguno, por daños no detectados en cada entrega del bien, debiendo levantar las observaciones en un periodo máximo de un (01) día calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación del acta de observaciones por parte de la entidad.
17. **Obligaciones de la Entidad:** No corresponde.
18. **CONFIDENCIALIDAD:** No corresponde.
19. **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:** La responsabilidad por vicios ocultos, será de un (01) año, a partir de la conformidad otorgado por la entidad.
20. **INFORME TECNICO PREVIO DE LA EVALUACION DE SOFTWARE, DE CORRESPONDER:** No corresponde.
21. **NORMATIVA ESPECÍFICA:** No corresponde.
22. **NÚMERO DE FICHA DE HOMOLOGACION:** No corresponde.
23. **FORMA DE ENTREGA:** La entrega se realizará en cajas de cartón de 48 unidades, cada unidad es una lata de 170 gramos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO
Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social

Lic. Luis Chumbas Ramos
GERENTE

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal
Denominación técnica	: Conserva de filete de caballa calidad extra en aceite vegetal
Unidad de medida	: Lata
Descripción general	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de <i>Scombridae</i> , con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal, que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales - Planta de procesamiento - Materia prima - Ingredientes	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6.1 de la NTP de la referencia	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa
Requisitos generales - Aspecto y color - Medio de cobertura - Materias extrañas - Olor y sabor - Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP de la referencia	
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

¹ Según artículo 2 del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

**REQUERIMIENTO TÉCNICO MÍNIMO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (BIENES)**

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de Leche Evaporada Entera por 400 gr. Aprox.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento de selección busca contar con Leche Evaporada Entera por 400 gr. Aprox, que permitirá atender a las familias en situación de vulnerabilidad, en el marco de emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.

3. ANTECEDENTES:

Decreto de Urgencia N° 033-2020.

- Título I, establece las medidas para la reducción del impacto económico ante las disposiciones de prevención dictadas en el estado de emergencia nacional. Art. 2, establece la Adquisición y distribución de productos de primera necesidad de la Canasta Básica Familiar en el marco de la emergencia nacional por el COVID-19, a través de la Municipalidad Provincial de Huancayo se efectúan las distribuciones de las canastas a todos nuestros Beneficiarios.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Adquirir Leche Evaporada Entera por 400 gr. Aprox. Para Otorgar Canasta Básica Familiar a favor de la población en situación de vulnerabilidad, en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el COVID-19.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5.1 Alcance y descripción de los bienes a contratar:

La Leche Evaporada Entera por 400 gr.

5.2 Características y condiciones:

Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el 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 estipulado en la Norma Técnica Peruana (202.002.2007), 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 de leche sometida a tal procedimiento (NTP 202.085:2015).

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarias y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o de la Unión Europea y/o la Flavor Extractive Manufacturan Association (FEMA) (Art. 63 del D.S. 007-98-SA).

No se permitirá el uso de leche compuesta según Norma Técnica peruana 202.085-2015.

5.2.2 Apariencia del producto:

5.2.2.1 Características organolépticas:

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema.	NTP 202.002.2007 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada. Requisitos
Olor	Agradable, libre de olores extraños.	
Sabor	Agradable característico, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.	
Aspecto	Líquido uniforme	



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO
Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social

Lic. Luis Chumbes Ramos
GERENTE

5.2.2.2 Características físicos – químicas:

Característica	Especificación	Referencia
Materia grasa (% m/m)	Mínimo 7,5	NTP 202.002.2007 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada. Requisitos
Sólidos no grasos	Mínimo 17.5	
Sólidos totales (% m/m)	Mínimo 25.0	
Proteínas en los sólidos no grasos (% m/m)	Mínimo 34.0	

5.2.2.3 Características microbiológicas:

Análisis	Plan de muestreo		
	n	c	m
Aerobios mesófilos (*)	5	0	100

Donde:

- n: Número de envases muestreados.
- m: Criterio microbiológico que separa buena calidad de defectuosa. En general "m" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.
- c: Número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra en cantidades mayores de este número el lote es rechazado.
Incubación durante 7 días a 35 – 37 °C

5.2.2.4 Características nutricionales:

Tamaño de porción	100g		
Porciones de envase	4 aprox		
Cantidades de porción:			
Energía :132 kcal		Energía de la grasa: 68 kcal	
		%	Valor Diario*
Grasa total (g)	7,5 g		12
	Grasa saturada (g)	4,7	24
	Grasa trans (g)	0	
Colesterol (mg)	22,0		7
Sodio (mg)	100		4
Carbohidratos totales (g)	10,0		3
Azúcares (g)	10,0		
Fibra dietética (g)	0,0		
Proteínas(g)	6,0		12
Vitamina A	30%	Vitamina C	10%
Calcio	28%	Hierro	0%
Fósforo	23 %	Vitamina D	30%

5.2.4 Envase:

5.2.4.1 Envase primario:

Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aisle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.

5.2.4.2 Envase secundario:

El envase secundario será en bandejas de cartón de 24 unidades por 400gr. Aprox. a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje. El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.

No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

5.2.6 Transporte: El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a los establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA), el cual será acreditado con copia simple del Certificado de Fumigación vigente, al internamiento de cada entrega del bien en el almacén de la entidad.

5.3 Prestaciones accesorias a la prestación principal: No corresponde.

5.4 Garantía comercial y vida útil:

5.4.1 Garantía comercial.- La garantía comercial del producto deben ser como mínimo de seis (06) meses, a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la entidad.

5.4.2 Vida útil: El periodo de vida útil del producto deberá de ser de nueve (09) meses, de acuerdo al Registro Sanitario del producto ofertado.

5.4.3 Mantenimiento preventivo: No corresponde.

5.4.4 Soporte técnico: No corresponde.

5.4.5 Capacitación y/o entrenamiento: No corresponde.

5.4.6 Disponibilidad de servicios y repuestos: No corresponde.

6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (del proveedor y/o personal encargado de la prestación):

6.2 Habilitación:

Requisitos:

6.2.1. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del plan HACCP, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-200- MINSa. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido. Se acreditará con copia simple del documento.

6.2.2. Certificado de Saneamiento Ambiental de la planta procesadora y almacenes que utiliza el postor, vigente al internamiento del bien en el almacén de la entidad, los distribuidores, representantes o intermediarios presentaran el certificado otorgado al fabricante del producto. Además se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de Saneamiento Ambiental son: Desratización, Desinsectación, Desinfección, Limpieza y desinfección de tanques de agua o reservorios de agua. En cumplimiento al D.S.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ANCAAYO
Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social

Lic. Luis Chumbes Ramos
GERENTE

N° 022-2001-S. En caso de que el postor sea fabricante, bastará que se presente el Certificado de Saneamiento Ambiental, desinfección, desinsectación y desratización 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. Se acreditará con copia simple del documento.

Así mismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el Certificado de Saneamiento Ambiental, desinfección, desinsectación y desratización del almacén. Si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante deberá presentar el Certificado de Saneamiento Ambiental del fabricante.

6.3 Experiencia del postor:

Requisitos:

Experiencia equivalente a TRES (03) VECES EL VALOR REFERENCIAL DE LA CONTRATACIÓN, por la venta de bienes iguales o similares (lácteos) al objeto de la convocatoria, durante un periodo de NO MAYOR A CINCO (05) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Consideramos productos similares a leche fresca de vaca (que haya sido sometidos a tratamiento térmico) leche pasteurizado, leche UHT, leche evaporada entera, leche evaporada modificada en cualquiera de sus presentaciones.

7. DOCUMENTOS ENTREGABLES OBLIGATORIOS:

Registro Sanitario Vigente, donde debe indicar el nombre del producto LECHE EVAPORADA ENTERA EN LATA X 400 gr. Aprox. Expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, vida útil, objeto del proceso o de acuerdo al reglamento establecido por la Autoridad Sanitaria competente (D.L.Nro. 1290-2016). Se acreditará con copia simple del documento.

8. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

8.1 **Lugar de entrega:** El lugar de entrega será en el almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Huancayo (Av. Catalina Huanca N° 101- Huancayo).

8.2 **Plazo de entrega:**

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PLAZO Y HORA DE ENTREGA
LECHE EVAPORADA ENTERA POR 400 Gr. Aprox.	10,000.00	UNIDADES	A dos (02) días calendarios contando a partir del día siguiente de notificado o/c (vía correo electrónico). Hora: 08:00 a 16 :00
TOTAL	10000.00	UNIDADES	

NOTA: El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad certificados de Calidad de las características organolépticas, físico - químicas, microbiológicas y nutricionales emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes en un laboratorio acreditado), donde se evidencia el cumplimiento de los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas, el mismo que se presentará por cada lote de producción, en cada entrega del bien, objeto de la convocatoria de ser ganador de la buena pro. Se acreditará con copia simple del documento.

9. **FORMA DE PAGO:** El pago se realizará en forma total, por cada entrega del bien, previa conformidad del Área usuaria de la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social y Gerencia de Seguridad Ciudadana.
10. **FÓRMULA DE REAJUSTE:** No corresponde.
11. **ADELANTOS:** No corresponde.
12. **MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL:** No corresponde.
13. **DECLARATORIA DE VIABILIDAD:** No corresponde.
14. **OTRAS PENALIDADES APLICABLES:** Solo las aplicaciones bajo la normativa de la Ley de Contrataciones con el Estado, su Reglamento y modificatorias.
15. **SUBCONTRATACIÓN:** No corresponde.
16. **OTRAS OBLIGACIONES:**
 - 16.1 **Obligaciones del contratista:** La reposición del bien será sin costo alguno, por daños no detectados en cada entrega del bien, debiendo levantar las observaciones en un periodo máximo de un (01) día calendarios, contados a partir de la notificación del acta de observaciones por parte de la entidad.
 - 16.2 **Obligaciones de la Entidad:** No corresponde.
17. **CONFIDENCIALIDAD:** No corresponde.
18. **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:** La responsabilidad por vicios ocultos, será de un (1) año, a partir de la conformidad otorgamiento por la entidad.
19. **INFORME TÉCNICO PREVIO DE EVALUACIÓN DE SOFTWARE, DE CORRESPONDER:** No corresponde.
20. **NORMATIVA ESPECÍFICA:** No corresponde.
21. **NÚMERO DE FICHA DE HOMOLOGACIÓN:** No corresponde.
22. **FORMA DE ENTREGA:** Se realizara en cajas de 24 unidades cada lata debe contener 400 gr. Aprox.

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAYO
Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social

Lic. Luis Chumbes Ramos
GERENTE