

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE LÁCTEO PARA PERSONAL QUE LABORA EN CONTACTO PERMANENTE CON AGUAS SERVIDAS Y/O PRODUCTOS QUÍMICOS DE LA EPS MARAÑÓN S.A.

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

El presente requerimiento comprende la adquisición de lácteo para personal que labora en contacto permanente con aguas servidas y/o productos químicos de la EPS MARAÑÓN S.A.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La Entidad Empresa Prestadora de Servicios de Saneamiento Marañón Sociedad Anónima - EPS MARAÑÓN S.A., tiene como finalidad mantener las condiciones de seguridad y salud en el trabajo de todo el personal que labora en contacto directo y permanente con aguas servidas y/o productos químicos, a través de la adquisición de lácteo (leche evaporada entera).

3. ANTECEDENTES

EPS MARAÑÓN S.A., tiene como fin contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la población dentro del ámbito de su competencia, administrando eficientemente los sistemas y actividades que integran los servicios de saneamiento, la prestación de los mismos y la ejecución de actividades para su realización, en armonía con el ambiente. La entidad cuenta con personal que diariamente está en contacto con insumos químicos y agua residuales.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. OBJETIVO GENERAL:

Teniendo como objetivo general la ingesta de leche para trabajadores, que de acuerdo a sus actividades estén en contacto con compuestos tóxicos; debido que, la ingestión de leche desintoxica y aporta nutrientes, si el obrero luego de terminado su trabajo y la higiene correspondiente (lavado, cambio de ropa, etc.), la ingiere en un lugar adecuado.

4.2. OBJETIVO ESPECÍFICO:

Respecto al objeto específico, se indica que el producto lácteo materia del presente requerimiento será destinado a todos los trabajadores de la EPS. MARAÑÓN S.A. que tenga contacto con aguas servidas y agentes tóxicos para su desintoxicación en prevención de enfermedades ocupacionales.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL BIEN A CONTRATAR

5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	LECHE EVAPORADA ENTERA EN RANGO DE 390gr a 395 gr	5,500 unidades

5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

5.2.1. LECHE EVAPORADA ENTERA

La leche evaporada entera es pura leche de vaca que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada, el envase metálico sanitario para alimentos (hojalata), que permita por largo tiempo su conservación y almacenamiento sin necesidad de refrigeración.

5.2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Color	De blanco a crema
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.
Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materiales extraños.



Notas. El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua cristalización de la lactosa.

- a. Se denomina también sólidos totales.
- b. Se denomina también sólidos grasos.
- c. Diferencia entre el contenido de sólidos totales y material grasa láctea.
- d. La adición y/o extracción de los constituyentes de leche, para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteínas para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el Codex Alimentarius de manera que no se modifique la proporción la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.

5.2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Características	Unidad	Requisito	Referencia
Materia grasa láctea	g/100g	7.5 - 8.0	D.S. N°007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
Extracto seco(a)	g/100g	25.0 —26.0	
Extracto seco magro(b), (c)	g/100g	17.5 - 18.5	
Proteína láctea (N x 6.38) en extracto seco magro (d)	g/100g	34.0 - 35.0	

5.2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Plan de Muestreo				
Análisis	N	C	Aceptación	Rechazo
Prueba de esterilidad comercial (*)	5	0	Estéril Comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacionalidad 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, las 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 considera "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección 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, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

5.2.5. CONTAMINANTES

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

5.2.6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL, CONTENIDO PROMEDIO POR ENVASE

NUTRIENTES	Contenido Mínimo por 390 gr. – 395 gr
Proteínas	12% - 13%
Carbohidratos	4% - 5%



Grasa	10% - 12%
Calcio	21% - 32%
Fósforo	26% - 34%
Vitamina A	28% - 30%
Vitamina C	28% - 30%
Vitamina D	28% - 30%
Energía	131 - 548 kcal

5.2.7. PRESENTACIÓN

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata	Mínimo 390 gr. A 395 gr.
	Multilaminado	Cartón, aluminio y polietileno, con abre fácil	

Requisitos de envases

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 =80% - Superposición mínima en laterales =45% - Superposición mínima en esquinas =35%, según corresponda. Ningún punto de inspección debe tener un valor inferior a lo especificado.	
	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)	
Multilaminado	Hermeticidad	Hermeticidad (prueba de fuga)	
Almacenaje	Bandeja	Capacidad por bandeja de 24 Unid. Material de cartón recubierta con plástico termo contraíble.	



Envase	Calidad	El envase deberá estar en forma íntegra sin golpes ni abolladuras, cualquier envase dañado será devuelto al proveedor y será cambiado inmediatamente.	
--------	---------	---	--

5.2.8. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

5.2.9. VIDA ÚTIL

El producto deberá tener una vida útil establecida por el fabricante, según declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente. No se recibirán lotes con tiempo de vida útil menor a cinco (05) meses.

5.2.10. USO

Para trabajadores que realizan labores en contacto directo y permanente con aguas servidas y/o productos químicos, a través de la adquisición de Lácteo (leche evaporada entera).

5.2.11. CONSERVACIÓN

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto es de cinco meses. Una vez que el envase es abierto, se debe conservar el producto en refrigeración.

5.2.12. INFORMACIÓN ADICIONAL

Deberá indicarse, adicionalmente: Número de lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, Peso Neto 390 gr a 395 gr., precauciones de uso.

5.3. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

- Decreto Supremo N° 007-2017-MIAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"
- Decreto Supremo 007-98-MINSA, Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas.
- D.S. 004-2014-SA-Modifican e incorporan algunos artículos del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. 007- 98-SA

5.4. IMPACTO AMBIENTAL

No aplica

5.5. CONDICIONES DE OPERACIÓN

No aplica

5.6. EMBALAJE Y ROTULADO

5.6.1. EMBALAJE

a) Presentación:

De 390 gr. o 395 gr. por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b) Empaque:

Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de lata trilaminado, de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.

c) Envase Secundario:

Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.



Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

Bandejas de cartón de 24 envases por 390 gr. o 395 gr.

5.6.2. ROTULADO

Los envases; deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en la Ley el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., y LA Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.:

- a) Nombre o denominación del producto: El nombre del producto que se declara en la etiqueta será de Lácteo y podrá ir precedido o seguido por el nombre común o vulgar de la especie, con arreglo de a la legislación y costumbre del país.
- b) País de fabricación.
- c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- e) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
- g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- h) Número del Registro Sanitario

5.7. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Contratación menor a 8 UIT

5.8. TRANSPORTE

El proveedor asumirá con los gastos de transporte de acuerdo al número de entregas establecidas en el cronograma en el almacén central de EPS MARAÑÓN S.A. ubicado en la sede central de EPS MARAÑÓN S.A., sito en la Av. Mariscal Ureta N°1912-Jaén, de lunes a viernes en el horario de atención: de 08:00 - 13:00 y 14:00-17:00.

5.9. SEGUROS

Todos los bienes suministrados o entregados en virtud del contrato estarán totalmente asegurados por el proveedor contra daños y perjuicios que puedan ocurrir durante su fabricación, adquisición, transporte, almacenaje y entrega hasta el lugar de destino.

5.10. GARANTÍA COMERCIAL

El proveedor deberá garantizar que todos los bienes a suministrar cuenten con mínimo cuatro meses de anterioridad a la fecha de vencimiento.

El proveedor además garantizará que los bienes a suministrar se encuentren en perfecto estado sin defectos de diseño y/o fabricación.

5.11. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No plica

5.12. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL**5.12.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

No aplica



5.12.2. SOPORTE TÉCNICO

No aplica

5.12.3. CAPACITACIÓN Y/O ENTRENAMIENTO

No aplica

5.13. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

5.13.1. LUGAR

La entrega de los productos adquiridos se efectuará en el almacén central de EPS MARAÑÓN S.A ubicado en la sede central de EPS MARAÑÓN S.A., sito en la Av. Mariscal Ureta N°1912-Jaén, de lunes a viernes en el horario de atención: de 08:00 - 13:00 y 14:00 - 17:00.

5.13.2. PLAZO

El plazo de ejecución del presente contrato es de (300) Trescientos días calendarios, el mismo que se computa desde del día siguiente de notificada la orden de compra o suscrito el contrato.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PERIODO	CANTIDAD	PLAZO DE ENTREGA	OBSERVACIÓN
1° ENTREGA	1375 unidades	Dentro de los 05 días calendarios siguientes de notificada la orden de compra o suscrito el contrato.	La fecha de vencimiento del producto lácteo en cada entrega, deberá ser no menor a 5 meses contados a partir del ingreso del producto al almacén central.
2° ENTREGA	1375 unidades	Dentro de los 05 primero días del mes de abril.	
3° ENTREGA	1375 unidades	Dentro de los 05 primero días del mes de julio.	
4° ENTREGA	1375 unidades	Dentro de los 05 primero días del mes de octubre.	
TOTAL	5,500 unidades		



El cronograma señalado deberá ser de estricto cumplimiento por parte del proveedor. En caso la EPS MARAÑÓN S.A., requiera mayor cantidad en un periodo de entrega con relación a lo programado, la entidad comunicara y solicitara al proveedor la atención vía correo electrónico con un plazo de anticipación de 15 días calendarios, a fin de ser atendido en un plazo no mayor de **(CINCO) 05 días calendarios**. El proveedor deberá cumplir con lo solicitado por la entidad según necesidad del área usuaria previa coordinación con el proveedor.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

- Contar con RUC, estado activo y habido.
- Contar con inscripción vigente en el capítulo bienes del Registro Nacional de Proveedores (RNP), asociado al RUC, de corresponder.
- No encontrarse en el registro de proveedores inhabilitados para contratar con el Estado.
- No encontrarse suspendido para contratar con el Estado.
- No tener impedimentos para contratar con la ENTIDAD.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Está obligado a efectuar el suministro de los bienes, de acuerdo con las especificaciones técnicas, características, cantidad, calidad y plazo de entrega señalados en su oferta.

7.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica

7.2. ADELANTOS

No aplica

7.3. SUBCONTRATACIÓN

No aplica

7.4. CONFIDENCIALIDAD

A la recepción de la orden de compra, el contratista queda expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre la información fruto de la contratación, implementación o cualquier otro aspecto relacionado con la EPS Marañón S.A., no pudiendo difundir, aplicar, ni comunicar a terceros información que haya tenido acceso durante la contratación del mismo, no pudiendo copiar o utilizar esta información con un fin distinto al objeto, ni tampoco ceder a otros, ni siquiera a efectos de conservación. Esta obligación se mantendrá incluso después del otorgamiento de la conformidad de los bienes contratados.

7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No aplica

7.6. CONFORMIDAD DE BIENES**7.6.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Almacén de la empresa EPS MARAÑÓN S.A. y la conformidad y verificación será otorgada por la oficina de almacén con V°B° de Of. Logística y Control Patrimonial.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de producida la recepción. De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (02) ni mayor de ocho (08) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

7.6.2. PRUEBAS DE ENSAYO PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

No aplica

7.6.3. PRUEBA DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

No aplica

7.7. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en soles, en pagos periódicos (por cada entrega), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción de los bienes lo realizará en la Oficina de Almacén.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.
- Orden de compra con las firmas y vistos correspondientes.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de recepción de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato u orden de compra.

7.8. FÓRMULA DE REAJUSTE

No aplica

7.9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Si EL PROVEEDOR incurre en retraso injustificado en la entrega de los bienes, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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


Donde:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F = 0.40
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25
 - b.2) Para obras: F = 0.15

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL PROVEEDOR acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

7.10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista asumirá el costo a la existencia de vicios ocultos


E.P.S. MARAÑÓN S.A.
ROSA L. CERVERA ROJAS
(e) ALMACÉN