

ANEXO N° 01
ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA ADQUISICIÓN Y/O SUMINISTROS DE BIENES

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G. APROX. Y CHOCOLATE EN BARRA X 80 G. PARA LOS ALMACENES DE AYUDA HUMANITARIA EN ATENCION A BAJAS TEMPERATURAS (LLUVIAS INTENSAS) PARA EL CENTRO DE OPERACIONES DE EMERGENCIA REGIONAL (COER) DE LA SUB GERENCIA DE DEFENSA CIVIL DEL GOBIERNO REGIONAL DE JUNIN

II. FINALIDAD PUBLICA

Abastecer con tarros de leche evaporada entera x 400 g. aprox. (390 gr. a 400 gr. aprox) y chocolate en barra para taza de como mínimo de 80 gramos en atencion a lluvias intensas (heladas y friaje), para población afectadas y asentadas en zonas del valle del mantaro, alto andina y selva central del ámbito de la Región Junín.

III. ANTECEDENTES

La Entidad actualmente viene desarrollando actividades de almacenamiento de bienes para la atención oportuna de emergencia y desastres naturales en atencion a lluvias intensas así poder tener capacidad de atención oportuna del almacén para el Centro de Operaciones de Emergencia Regional del gobierno regional de Junín.

IV. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Abastecer con tarros de leche entre 390 gr. a 400 gr. aprox y y chocolate en barra como mínimo de 80 gramos para población de nivel pobre y muy pobre, afectada y asentadas por lluvias intensas en zonas del valle del mantaro, alto andina, selva central entre (niñas, niños menores de 6 años de edad, madres gestantes, discapacitados y adultos mayores), del ámbito de la Región Junín.

V. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO



Cant.	Und. de Med.	Descripción de las Características Técnicas	Imagen Referencial
15,000	UND.	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400G. APROX (TARROS DE LECHE ENTRE 390 GR. A 400 GR.)	
15,000	UND	CHOCOLATE EN BARRA x 80G.	

VI. CONDICIONES DE LA CONTRATACION

a. **MODALIDAD DE PAGO**
A SUMA ALZADA

b. **PLAZO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES**

El plazo de entrega de los productos sera en una sola entrega hasta los cinco 05 días calendarios, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra y/o contrato.

c. **LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES**

Los productos serán entregados en el Centro de Operaciones de Emergencia Regional COER-JUNIN, carretera central barrio Chimpamarca, distrito de Matahuasi provincia de Concepción, previa coordinación con la oficina del almacén central sede del GRJ.

d. **PENALIDAD**

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del proveedor 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:

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

Donde F = 0.40

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 CONTRATISTA** acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de **LA ENTIDAD CONTRATANTE** no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF

d.1. OTRO TIPO DE PENALIDAD

OTRAS PENALIDADES			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidades	Forma de calculo	Procedimiento
01	Cuando el producto se entregue estado de deterioro o contaminado.	0.5 de la UIT, por cada numeral del ítem	Mediante informe del área usuaria.
02	Cuando el contratista no entregue con los pesos y medidas requeridas	0.5 de la UIT, por cada numeral del ítem	Mediante informe del área usuaria.

Nota: La UIT será aplicada al momento del calculo de la penalidad.

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente

e. SOLUCION DE CONTROVERSIAS DESDE EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución de la orden y/o contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado y arbitraje.

Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

Nº	CENTRO DE ADMINSTRACION DE ARBITRAJE	RUC
1	ANKAWA INTERNACIONAL – Centro de Arbitraje y Resolucion de Disputas	20601273781
2	DORSEY REINFORCEMENT	20604771006
3	CENTRO DE CONCILIACION PARA LA PAZ	20479369691
4	MVA – PERU – ARBITRAJES S.A.C.	20602398618
5	COELGIO DE INGENIEROS DEL PERU – CONSEJO DEPARTAMENTAL DE JUNIN	20191899963

VII. ESPECIFICACIONES TECNICAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES				
1.1	Denominación técnica	Leche Evaporada entera (leche evaporada)		
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible		
1.3	Grupo de alimentos	Productos Lácteos		
1.4	Descripción general	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. 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 <i>Codex Alimentarius</i> de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento (D.S. 007-2017 MINAGRI) No se permite el uso de productos lácteos compuestos. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).		
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS				
2.1. Características Organolépticas				
	Característica	Descripción	Referencia	
	Color	De blanco a crema	Requisito del PNAEQW	
	Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto		
	Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza		
	Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas		
2.2. Características Físico Químicas				
	Características	Unidad	Requisito	Referencia
	Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos
	Extracto seco (a)	g/100g	Mínimo 25,0	
	Extracto seco magro (b), (c)	g/100g	Mínimo 17,5	
	Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100g	Mínimo 34,0	
<p>Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa. (a) Se denomina también sólidos totales. (b) Se denomina también sólidos no grasos. (c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia 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 proteína para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i>, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.</p>				

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES						
1.1	Denominación técnica	Chocolate a la taza				
1.2	Tipo de alimentos	No Perecible				
1.3	Grupo de alimentos	Chocolate				
1.4	Descripción general	Es el producto obtenido a partir del extracto seco de cacao, manteca de cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos, con o sin fortificación. No se permite productos bajo la denominación de "tableta para taza, con sabor a chocolate".				
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS						
2.1. Características Organolépticas						
	Característica	Especificación			Referencia	
	Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños			Requisitos del PNAEQW	
	Color	Marrón oscuro, uniforme				
	Aspecto	Homogéneo y exento de materias extrañas				
2.2. Características Físico Químicas						
	Característica	Especificación			Referencia	
	Manteca de cacao	Mayor o igual al 18% del extracto seco			NTP-CODEX CXS 87: 2017 (revisada el 2022) Norma para el Chocolate y los Productos del Chocolate	
	Extracto seco magro de cacao	Mayor o igual al 14% del extracto seco				
	Total extracto seco de cacao	Mayor o igual al 35%				
	Almidón/Harina	Menos de 8%			Requisito del PNAEQW	
	Materias extrañas	Ausencia				
2.3. Características Microbiológicas						
	Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g
	<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3 10
	<i>Salmonella sp.</i>	11	2	10(*)	0	Ausencia/ 25g -
(*) Hacer compuesto para n=5						
Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VII.1. Chocolates de leche, blanco para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucdáneo.						



i. TRANSPORTE Y SEGUROS

Los costos del flete para transporte de los bienes a adquirir serán asumidos por el proveedor adjudicado con la Buena pro de la adquisición del bien.

ii. EMBALAJE Y ROTULADO

NO CORRESPONDE

VIII. ADELANTOS

No corresponde

IX. GARANTÍA COMERCIAL

Alcance de la garantía: Los productos deben ser de garantía y calidad, el contratista deberá atender todas las reposiciones de los bienes defectuosos incluyendo los costos de traslado y costos que se generen adicional a ello para la entidad.

Vida Util: Tendrá una vigencia mínima de 12 meses a partir de la fecha de producción y no menor a 09 meses a la entrega del producto.

Inicio del cómputo del periodo de garantía: se contabilizará a partir del día de ingresado al almacén del Centro de Operaciones de Emergencia Regional COER - JUNIN.

Condiciones de la garantía: Los bienes deben ser de garantía y calidad, cualquier desperfecto; daño o mala manipulación del bien estos deberán ser cubiertas por el proveedor en un plazo de (02) día hábiles como máximo.

X. MEDIDAS DE CONTROL

10.1. AREA QUE SUPERVISA

Almacen Central del Gobierno Regional de Junin Sede Central será el responsable de la supervisión de la presente contratación.

10.2. AREA QUE COORDINARÁ CON EL PROVEEDOR

El proveedor deberá coordinar con Almacén Central y Sub Gerencia de Defensa Civil sobre la recepción del bien.

XI. CONFORMIDAD

La conformidad de la adquisición del bien lo dará el Sub Gerente de Defensa Civil previa presentación del "Acta de entrega - recepción" emitida por el Almacén del Centro de Operaciones de Emergencia Regional COER – JUNIN.

XII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Persona Natural o Jurídica.
- Contar con RUC, activo y habido
- Declaración Jurada de no tener impedimento de contratar con el estado.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores vigente (RNP) en el giro correspondiente.
- Contar con el Código interbancario CCI.

XIII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará de forma única a la entrega total de los bienes, dicho pago será depositado al CCI del proveedor. El pago se realiza en un plazo máximo de 10 (diez) días hábiles luego de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

Para efectos del pago de la adquisición, **LA ENTIDAD** debe contar con la siguiente documentación:

- Orden de compra y/o Contrato (original).
- Número de cuenta interbancaria CCI.
- Comprobante de pago y guía de remisión emitido por el contratista.
- Acta de recepción y conformidad por parte del área usuaria.

XIV. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de la compra ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

DECLARACIÓN ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción del contrato, **EL PROVEEDOR** declarará y garantizará no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, **EL PROVEEDOR** se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, **EL PROVEEDOR** se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, **EL PROVEEDOR** se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con **LA ENTIDAD CONTRATANTE**.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a **LA ENTIDAD CONTRATANTE** el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

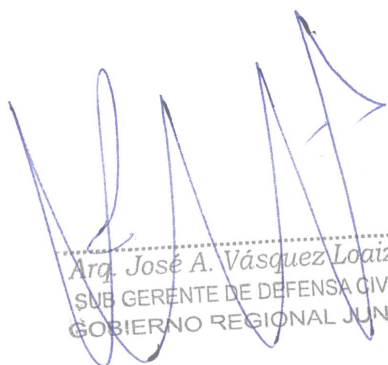


XVI. GESTION DE RIESGOS

Consignar las actividades y las acciones proactivas, preventivas y transversales adoptadas por una entidad contratante para identificar los riesgos que esta enfrenta en la contratación de bienes y servicios. Dichas actividades y acciones se realizan sobre la base de la identificación, análisis, valoración, gestión, control y monitoreo de riesgos, que permiten tomar decisiones informadas y aprovechar las oportunidades potenciales derivadas de estos. Las entidades contratantes realizan la gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos

XVII. RESOLUCION DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



Arq. José A. Vásquez Loatza
SUB GERENTE DE DEFENSA CIVIL
GOBIERNO REGIONAL JUNÍN

XVIII. REQUISITOS DE CALIFICACION

18.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL

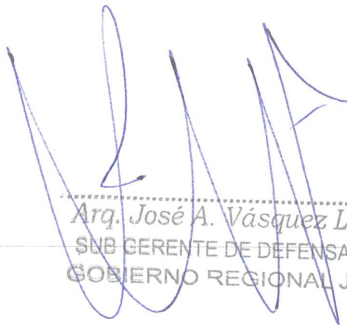
Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Acreditación:

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 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 aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

El registro sanitario y la validación técnica Oficial del Plan HACCP deben ser vigentes desde la fabricación del producto hasta su entrega.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.



Arq. José A. Vásquez Loaiza
SUB GERENTE DE DEFENSA CIVIL
GOBIERNO REGIONAL JUNÍN

