

FORMATO N° 01

TÉRMINOS DE REFERENCIA - SERVICIOS Y CONSULTORÍAS

Denominación de la Contratación:

Servicio Anual de Análisis Microbiológicos - Fisicoquímicos de Productos Delisse - Av. Universitaria N°602 - Año 2026.

I. FINALIDAD PÚBLICA

El presente servicio, tiene como finalidad contratar una empresa que brinde el Servicio Anual de Análisis Microbiológicos-Fisicoquímicos de Productos Delisse-Av. Universitaria N°602-Año 2026, con el fin principal de acreditar nuestros productos Delisse, áreas de almacenes y producción ante la auditoria anual realizada por la entidad sanitaria DIGESA y nuestros clientes, dando cumplimiento a la normativa aplicable DS N° 007- 98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

II. ANTECEDENTES

La Empresa Nacional de la Coca S.A. dedica su actividad a la comercialización interna y externa de la Hoja de Coca, así como a la industrialización de los productos derivados a partir de la materia prima hoja de coca para sectores de la industria alimentos y bebidas, cosmética, entre otros.

Como empresa dedicada al rubro de alimentos debemos cumplir con las normativas aplicables DS N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", D.S. N° 031-2020-S.A.: Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano y Decreto Supremo N° 005-2013 - PRODUCE – Bebidas alcohólicas.

Los informes de análisis obtenido de cada producto Delisse, áreas de almacenes y producción son de vital importancia para acreditar nuestros productos Delisse ante la auditoria anual realizados por la entidad sanitaria DIGESA y clientes.

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Los objetivos principales del servicio son los siguientes:

- a) Acreditar nuestros productos Delisse ante la auditoria anual realizada por la entidad sanitaria DIGESA.
- b) Acreditar nuestra materia prima, insumos, personal, áreas de producción y almacén ante la auditoria anual realizada por la entidad sanitaria DIGESA.
- c) Dar cumplimiento a la normativa aplicable DS N° 007- 98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

IV. ALCANCES DEL SERVICIO

4.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar:



- El Servicio Anual de Análisis Microbiológicos-Físicoquímicos de Productos Delisse comprende los siguientes análisis por grupo de muestras:

GRUPO 01: INFUSIONES A BASE DE HOJA DE COCA (02 muestras):

Producto 1.1: MATE DE COCA

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Enterobacterias (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
2	Mohos (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
3	Levaduras (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
4	Escherichia Coli	NMP/g	<10 UFC/g
5	Salmonella sp.	UFC/g (25 g)	Ausencia/25 g
6	Cenizas	%	3-12%
7	Humedad	%	6-12%

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestras: Infusión de hierbas (Hoja desecada picada, tamaño 1-2 milímetros).

Presentación: Envases originales sellados y litografiados Cajas por 25 unidades de filtrantes de 1 gramo cada uno (se presentaran por cada muestra indicando lote de producción)-color naranja.

*El proveedor indicara la cantidad requerida (número de unidades de Cajas por 25 unidades de filtrantes) para el análisis por presentación.

Producto 1.2: INFUSION DE HOJA DE COCA PREMIUM

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Enterobacterias (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
2	Mohos (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
3	Levaduras (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
4	Escherichia Coli	NMP/g	<10 UFC/g
5	Salmonella sp.	UFC/g (25 g)	Ausencia/25 g
6	Cenizas	%	3-12%
7	Humedad	%	6-12%

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestras: Infusión de hierbas (Hoja desecada picada, tamaño 1-2 milímetros).

Presentación: Envases originales sellados y litografiados Cajas por 25 unidades de filtrantes de 1 gramo cada uno (se presentaran por cada muestra indicando lote de producción)-color azul.

*El proveedor indicara la cantidad requerida (número de unidades de Cajas por 25 unidades de filtrantes) para el análisis por presentación.



GRUPO 02: HOJA DE COCA EN POLVO (02 muestras)

Producto 2.1: HOJA DE COCA MICROPULVERIZADA

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Escherichia Coli (Numeración)	NMP/g	<10 NMP/g
2	Levaduras (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
3	Mohos (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
4	Salmonella sp.	UFC/g (25 g)	Ausencia
5	Cenizas	%	3-12%
6	Humedad	%	6-12%

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Harina de Hoja de Coca (Hoja desecada en polvo, tamaño 200 mesh)

Presentación: Bolsa de polipropileno, sellada y litografiada por 100 gramos cada una.

*El proveedor indicara la cantidad requerida (número de unidades de Bolsas de plástico por 100 gramos cada una) para el análisis por presentación.



Producto 2.2: HOJA DE COCA NATURAL EN POLVO

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Escherichia Coli (Numeración)	NMP/g	<10 NMP/g
2	Levaduras (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
3	Mohos (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
4	Salmonella sp.	UFC/g (25 g)	Ausencia
5	Cenizas	%	3-12%
6	Humedad	%	6-12%
7	Metales pesados-Arsénico	mg/Kg de As	<0.050
	Metales pesados-Cadmio	mg/Kg de Cd	<0.050
	Metales pesados-Estaño	mg/Kg de Sn	<0.025
	Metales pesados-Mercurio	mg/Kg de Hg	<0.050
	Metales pesados-Plomo	mg/Kg de Pb	<0.0050

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Coca (Hoja desecada en polvo, tamaño 200 mesh)

Presentación: Bolsa de plástico con cobertura interna de aluminio, sellada y litografiada por 250 gramos cada una.

*El proveedor indicara la cantidad requerida (número de unidades de Bolsas de aluminio-polietileno por 250 gramos cada una) para el análisis por presentación.

GRUPO 03: EXTRACTOS DE HOJA DE COCA (03 muestras)

Producto 3.1: CONCENTRADO LIQUIDO DE HOJA DE COCA SIN ALCALOIDES PARA USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (COCA EXTRACT ERC-A20)

N°	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Aerobios Mesófilos (Recuento)	UFC/g	< 10 UFC/g
2	Coliformes totales (NMP)	NMP/ml	< 3 NMP/ml
3	Mohos (Recuento)	UFC/g	< 1UFC/g
4	Levaduras (Recuento)	UFC/g	< 1UFC/g
5	pH	-	3.0 - 5.6
6	Residuo seco/extracto seco (g%)	%	2.0 - 7.5%
7	Peso específico (g/mL)	g/mL	0.9500 - 1.0500 g/mL
8	Grado alcohólico	%v/v	5-25 %v/v
9	Análisis sensorial - Aspecto	Líquido	Líquido
	Análisis sensorial - Color	Marron	Marron
	Análisis sensorial - Olor	Característico	Característico
	Análisis sensorial - Sabor	Característico	Característico
10	Metales pesados-Arsénico	mg/Kg de As	<0.050
	Metales pesados-Cadmio	mg/Kg de Cd	<0.050
	Metales pesados-Estaño	mg/Kg de Sn	<0.025
	Metales pesados-Mercurio	mg/Kg de Hg	<0.050
	Metales pesados-Plomo	mg/Kg de Pb	<0.0050

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Extracto hidroalcohólico de hoja de coca.

Presentación: Botellas de color oscuro conteniendo 250 mL cada uno (se presentara cada muestra indicando lote y fecha de producción)

*El proveedor indicara la cantidad requerida (número de unidades de Botellas conteniendo 250 mL) para el análisis por presentación.



Producto 3.2: POLVO ATOMIZADO DE HOJA DE COCA SIN ALCALOIDES PARA USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

N°	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Mohos (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
2	Levaduras (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
3	Coliformes totales (NMP)	NMP/ml	< 10 NMP/ml
4	Escherichia Coli	NMP/g	<10 NMP/g
5	Salmonella	UFC/g (25 g)	Ausencia/25 g
6	Humedad	%	Máximo 8 %
7	pH de una solución al 2%	-	3.5 - 7.0
8	Solubilidad en agua	100 % soluble	100 % soluble
9	Grado alcoholico (°GL)	%v/v	0 %v/v
10	Análisis sensorial - Aspecto	Polvo fino	Polvo fino
	Análisis sensorial - Color	Crema	Crema
	Análisis sensorial - Olor	Característico	Característico
	Análisis sensorial - Sabor	Característico	Característico
11	Metales pesados-Arsénico	mg/Kg de As	<0.050
	Metales pesados-Cadmio	mg/Kg de Cd	<0.050
	Metales pesados-Estaño	mg/Kg de Sn	<0.025
	Metales pesados-Mercurio	mg/Kg de Hg	<0.050
	Metales pesados-Plomo	mg/Kg de Pb	<0.0050

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Extracto hidroalcohólico de hoja de coca en polvo (contiene maltodextrina).

Presentación: Empaque primario de polietileno y empaque secundario de aluminio conteniendo 100 g cada uno (se presentara cada muestra indicando lote y fecha de producción)

*El proveedor indicara la cantidad requerida (número de unidades de empaques por 100 g) para el análisis por presentación.



Producto 3.3: LICOR DE HOJA DE COCA

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	pH	-	4,0 – 7,0
2	Residuo seco/extracto seco (g%)	%	0,0015 % – 0,0025 %
3	Peso específico (g/mL)	g/mL	0.9200 - 0.9800 g/mL
4	Grado alcohólico	%v/v	38-42 %v/v
5	Análisis sensorial - Aspecto	Líquido traslúcido	Líquido traslúcido
	Análisis sensorial - Olor	Característico	Característico
	Análisis sensorial - Sabor	Característico	Característico
6	Sulfitos	ppm	<0.1 ppm
7	Metales pesados-Arsénico	mg/Kg de As	<0.5000
	Metales pesados-Plomo	mg/Kg de Pb	<0.5000
	Metales pesados-Cobre	mg/Kg de Cu	<2.0000
	Metales pesados-Zinc	mg/Kg de Zn	<1.5000

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Líquido traslucido de graduación alcohólica aproximadamente 40 ° GL, obtenido de la Destilación de un macerado hidroalcohólico de hoja de coca.

Presentación: Botellas de vidrio pavonadas conteniendo 750 mL cada una (se presentara cada muestra indicando lote y fecha de producción)

*El proveedor indicara la cantidad requerida (número de Botellas de vidrio pavonadas conteniendo 750 mL) para el análisis por presentación.



GRUPO 04: AREAS DE TRABAJO - SUPERFICIES INERTES (05 muestras)

Muestra 4.1: SUPERFICIE DE MESA DE AREA FILTRANTES

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Coliformes	UFC/cm2	< 1 UFC/cm2
2	Salmonella sp	A-P/ 100 cm2	Ausencia/ 100 cm2

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Mesa de material acero inoxidable, ubicada en área de envasado de filtrantes (superficie regular).

*El proveedor deberá tomar la muestra en la planta ubicada en Av. Universitaria N° 602 - San Miguel.

Muestra 4.2: SUPERFICIE DE TOLVA



Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Coliformes	UFC/cm2	< 1 UFC/cm2
2	Salmonella sp	A-P/ 100 cm2	Ausencia/ 100 cm2

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Tolva de maquina envasadora de filtrantes, de material acero inoxidable, con forma cónica y lisa, ubicada en el área de envasado de filtrantes (superficie regular).

*El proveedor deberá tomar la muestra en la planta ubicada en Av. Universitaria N° 602 - San Miguel.

Muestra 4.3: SUPERFICIE DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Coliformes	UFC/cm2	< 25 UFC/superficie muestreada
2	Salmonella sp	A-P/ 100 cm2	Ausencia/ 100 cm2

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: superficie irregular, de material fierro, con forma plana, ubicada en el vehículo de transporte.

*El proveedor deberá tomar la muestra en la planta ubicada en Av. Universitaria N° 602 - San Miguel.

Muestra 4.4: SUPERFICIE DE PAPEL FILTRO

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Coliformes totales	UFC/cm2	< 1 UFC/cm2
2	Salmonella sp	A-P/ 100 cm2	Ausencia/ 100 cm2

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Insumo de contacto directo con la materia prima, de material 100 % celulosa, color blanco.

* El proveedor indicara la cantidad requerida para el análisis por presentación.

Muestra 4.5: SUPERFICIE DE HILO PABLO

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Coliformes totales	UFC/cm2	< 1 UFC/cm2
2	Salmonella sp	A-P/ 100 cm2	Ausencia/ 100 cm2

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Insumo de contacto directo con la materia prima, de material algodón-nylon, forma en tipo de hilo, color crema, presentación en conos.

* El proveedor indicara la cantidad requerida para el análisis por presentación.



GRUPO 05: SUPERFICIES VIVAS (02 muestras)

Muestra 5.1: MANOS DE OPERARIO

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	
1	Coliformes totales	UFC/manos	<100 UFC/manos
2	Staphylococcus aureus	UFC/manos	<100 UFC/manos
3	Salmonella sp(Detección)	UFC/g (25 g)	Ausencia

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: manos de operario después de la limpieza de manos.

*El proveedor deberá tomar la muestra en la planta ubicada en Av. Universitaria N° 602 - San Miguel.

Muestra 5.2: AMBIENTES

AREA DE ENVASADO DE FILTRANTES

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	
1	Coliformes totales-Indicador de higiene	UFC/manos	<100 UFC/manos
2	Staphylococcus aureus- Patógeno	UFC/manos	<100 UFC/manos
3	Salmonella sp (Detección) - Patógeno	UFC/g (25 g)	Ausencia

Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestra: Ambiente ubicado en área de envasado de filtrantes.

*El proveedor deberá tomar la muestra en la planta ubicada en Av. Universitaria N° 602 - San Miguel.

Grupo 06: MATERIA PRIMA (01 muestra)

Muestra 6: HOJA DE COCA PARA ELABORACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Nº	ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION
1	Enterobacterias (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
2	Mohos (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
3	Levaduras (Recuento)	UFC/g	<10 UFC/g
4	Escherichia Coli	NMP/g	<10 UFC/g
5	Salmonella sp.	UFC/g (25 g)	Ausencia/25 g
6	Cenizas	%	3-12%
7	Humedad	%	6-12%
8	Metales pesados-Arsénico	mg/Kg de As	<0.050
	Metales pesados-Cadmio	mg/Kg de Cd	<0.050
	Metales pesados-Estaño	mg/Kg de Sn	<0.025
	Metales pesados-Mercurio	mg/Kg de Hg	<0.050
	Metales pesados-Plomo	mg/Kg de Pb	<0.0050
9	Aflatoxinas totales	µg/Kg	<5



Cantidad: 01 muestra

Tipo de muestras: Infusión de hierbas (Hoja desecada picada, tamaño 1-2 milímetros).

Presentación: Envases originales sellados y litografiados Cajas por 25 unidades de filtrantes de 1 gramo cada uno (se presentaran por cada muestra indicando lote de producción)-color naranja.

*El proveedor indicara la cantidad requerida (número de unidades de Cajas por 25 unidades de filtrantes) para el análisis por presentación.

Grupo 07: AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO

(01 muestra: compósito de 03 puntos de toma de agua)

- ❖ Producto: Agua potable
- ❖ Cantidad: 01 muestra (Tomada de 3 puntos de agua)
- ❖ Tipo de muestra: Agua
- ❖ Puntos a muestrear: 03, la muestra será tomada de la planta de producción de Av. Universitaria N° 602, en 3 puntos de agua.
- ❖ Ubicación:

Punto 1: Lavadero de área de Disposición de Aguas Servidas (Primer piso)

Punto 2: Lavadero de área Maniluvio (Primer piso)

Punto 3: Lavadero de área Servicios Higiénicos de hombres (Segundo piso)

- ❖ Deberá realizar los análisis señalados en los anexos I, II y III según Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano D.S. N° 031-2020-S.A.:

Anexo I:

ANEXO I

LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y PARASITOLÓGICOS

Parámetros	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Bacterias Coliformes Totales.	UFC/100 mL a 35°C	0 (*)
2. E. Coli	UFC/100 mL a 44,5°C	0 (*)
3. Bacterias Coliformes Termotolerantes o Fecales.	UFC/100 mL a 44,5°C	0 (*)
4. Bacterias Heterotróficas	UFC/mL a 35°C	500
5. Huevos y larvas de Helmintos, quistes y ooquistes de protozoarios patógenos.	Nº org/L	0
6. Virus	UFC / mL	0
7. Organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nemátodos en todos sus estadios evolutivos	Nº org/L	0

UFC = Unidad formadora de colonias

(*) En caso de analizar por la técnica del NMP por tubos múltiples = < 1,8 / 100 ml

Anexo II:

ANEXO II

LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE PARÁMETROS DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Parámetros	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Olor	---	Aceptable
2. Sabor	---	Aceptable
3. Color	UCV escala Pt/Co	15
4. Turbiedad	UNT	5
5. pH	Valor de pH	6,5 a 8,5
6. Conductividad (25°C)	µmho/cm	1 500
7. Sólidos totales disueltos	mg L ⁻¹	1 000
8. Cloruros	mg Cl ⁻ L ⁻¹	250
9. Sulfatos	mg SO ₄ ⁼ L ⁻¹	250
10. Dureza total	mg CaCO ₃ L ⁻¹	500
11. Amoníaco	mg N L ⁻¹	1,5
12. Hierro	mg Fe L ⁻¹	0,3
13. Manganeseo	mg Mn L ⁻¹	0,4
14. Aluminio	mg Al L ⁻¹	0,2
15. Cobre	mg Cu L ⁻¹	2,0
16. Zinc	mg Zn L ⁻¹	3,0
17. Sodio	mg Na L ⁻¹	200

UCV = Unidad de color verdadero

UNT = Unidad nefelométrica de turbiedad



Anexo III:

ANEXO III
LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE
PARÁMETROS QUÍMICOS INORGÁNICOS

Parámetros Inorgánicos	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Antimonio	mg Sb L ⁻¹	0,020
2. Arsénico (nota 1)	mg As L ⁻¹	0,010
3. Bario	mg Ba L ⁻¹	0,700
4. Boro	mg B L ⁻¹	1,500
5. Cadmio	mg Cd L ⁻¹	0,003
6. Cianuro	mg CN ⁻ L ⁻¹	0,070
7. Cloro (nota 2)	mg L ⁻¹	5
8. Clorito	mg L ⁻¹	0,7
9. Clorato	mg L ⁻¹	0,7
10. Cromo total	mg Cr L ⁻¹	0,050
11. Flúor	mg F L ⁻¹	1,000
12. Mercurio	mg Hg L ⁻¹	0,001
13. Níquel	mg Ni L ⁻¹	0,020
14. Nitratos	mg NO ₃ L ⁻¹	50,00
15. Nitritos	mg NO ₂ L ⁻¹	3,00 Exposición corta 0,20 Exposición larga
16. Plomo	mg Pb L ⁻¹	0,010
17. Selenio	mg Se L ⁻¹	0,010
18. Molibdeno	mg Mo L ⁻¹	0,07
19. Uranio	mg U L ⁻¹	0,015

4.12. Actividades:

Las principales actividades incluidas en este servicio son las siguientes:

- Análisis según el tipo de muestra.
- Emisión de reporte de resultados de análisis.
- Elaboración de Informe de análisis en base a los resultados. El Proveedor luego del resultado de las evaluaciones deberá expedir un informe de análisis de, al cual debe adjuntar los valores cualitativos y/o cuantitativos de los resultados.
- El proveedor deberá comunicar los avances efectuados u observaciones y coordinar con el personal de la entidad asignado (Área de Control de Calidad).

V. MODALIDAD DE PAGO

La Modalidad de Pago aplicada será Suma Alzada

VI. REQUISITOS DEL PROVEEDOR / PERFIL DEL CONSULTOR

- Persona Natural o Jurídica
- Que cuente con Registro Nacional de Proveedores- RNP.
- El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a Dos mil Soles (S/ 2,000.00) por servicios de Análisis Microbiológicos - Fisicoquímicos, durante los quince 15 años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.



La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

VII. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)

- DS N° 007- 98-SA.: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- RM N° 461-2007-MINSA: Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- RM N° 591-2008-MINSA: Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad e inocuidad para alimentos y bebidas.
- NTP-ISO/IEC 17025: Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- D.S. N° 031-2020-S.A.: Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 005-2013 - PRODUCE -Ley para erradicar la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas informales, adulteradas o no aptas para el consumo humano



VIII. SEGUROS (De Corresponder)

- No aplica.

IX. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)

- No aplica.

X. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

- LUGAR: El servicio se desarrollara en las instalaciones del proveedor.
- PLAZO: El plazo de ejecución del Servicio se realizará hasta CUARENTA (40) días CALENDARIO.
El inicio del plazo de ejecución se computará a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, suscripción de contrato y/o acta de instalación, según corresponda.

XI. ENTREGABLES (De corresponder)

- ✓ Informe de análisis elaborado en base a los resultados obtenidos de Análisis Microbiológicos-Físicoquímicos, expresados en las unidades de medidas señaladas, descripción de muestra y métodos y/o técnicas empleadas para el análisis (por cada tipo de muestra), remitidos vía correo al área de Control de Calidad (jhuillca@enaco.com.pe) y/o mesa de partes.
- ✓ Comprobante de pago (factura).

XII. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el Analista de Control de Calidad (área usuaria) de la Oficina de Comercio Industrial ENACO S.A.

XIII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en (Pago único).

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

- Documento emitido por el funcionario responsable del Área de Control de Calidad, mediante el cual se otorgue la conformidad de la prestación efectuada, el cual deberá ser verificado y visado por el Jefe de Oficina de Comercio Industrial.
- Comprobante de pago.



XIV. CONFIDENCIALIDAD (De corresponder)

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor.

XV. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

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

XVI. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS (De corresponder)

Los derechos intelectuales de los productos y documentos elaborados por el proveedor que resulte seleccionado son propiedad de la Entidad, así como toda aquella información interna de la institución a la que tenga acceso para la ejecución del servicio.



XVII. PENALIDADES POR MORA

La penalidad por mora se aplicará conforme al Artículo 120° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas – Ley 32069.

XVIII. OTRO TIPO DE PENALIDADES (De Corresponden)

- No aplica.

XIX. REAJUSTE DE PRECIOS (De corresponder)

- No aplica.

XX. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

En caso de incumplimiento durante la ejecución contractual, la parte perjudicada podrá Resolver el Contrato conforme lo establecido en el literal b) del numeral 68.1 del Artículo 68° de la Ley General de Contrataciones Públicas – Ley 32069 y el numeral 122.1 del Artículo 122° de su Reglamento.

XXI. SANCIONES

EL PROVEEDOR se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicable lo previsto en el Artículo 87° de la Ley General de Contrataciones Públicas – Ley 32069.

XXII. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

EL PROVEEDOR sea persona natural, o en caso de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios o asesores, declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, ofrecido, negociado o efectuado cualquier pago o, en general, entregado cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación a la contratación.

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 y antisoborno (abstenerse de ofrecer, dar o prometer, regalo u objeto alguno a cambio de cualquier beneficio), de manera directa o indirecta; a cualquier miembro del Directorio, funcionarios públicos, empleados de confianza, servidores públicos; así como a terceros que tengan participación directa o indirecta en la determinación de las características técnicas y/o valor referencial o valor estimado, elaboración de documentos del procedimiento de selección, calificación y evaluación de oferta, y la conformidad de los contratos derivados de dicho procedimiento.

Además, EL PROVEEDOR debe 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 de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XXIII. GESTIÓN DE RIESGOS

La entidad realiza la gestión de riesgos en todas las etapas de la contratación de acuerdo con toda la información obtenida, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

XXIV. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIA

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante conciliación.

XXV. APLICACIÓN SUPLETORIA

La Entidad aplica de manera supletoria el Código Civil, siempre que no se contradiga con las disposiciones establecidas en los Términos de Referencia.

XXVI. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (De corresponder)

En caso sea necesario que el proveedor realice alguna gestión en las oficinas de la Entidad, la Entidad debe indicar que protocolos sanitarios debe cumplir de acuerdo a la normatividad vigente y disposiciones particulares propias de la Entidad.

XXVII. CUMPLIMIENTO DE LA LEY DE LAVADO DE ACTIVOS Y DEL FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO, SU REGLAMENTO Y SUS MODIFICATORIAS

En mérito de los alcances de la Ley N° 27693, Ley que crea la Unidad de Inteligencia Financiera – Perú, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 020-2017-JUS, así como la Ley N° 28306, Ley que modifica artículos de la Ley N° 27693, y demás normas modificatorias, en especial el numeral 7 del inciso 3.2 del artículo 3° del Decreto Legislativo N° 1249, LA ENTIDAD es considerada como sujeto obligado a reportar operaciones sospechosas y/o registrar operaciones de acuerdo al umbral que determine la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, e implementar un sistema acotado de prevención de lavado de activos y del financiamiento del terrorismo, toda vez que se trata de una empresa del Estado, que por la actividad que realiza no se encuentran dentro de los alcances del numeral 3.1 de la norma en cuestión.

En tal sentido, EL CONTRATISTA declara BAJO JURAMENTO, que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiamiento del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita.

EL CONTRATISTA manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. Para estos efectos, EL CONTRATISTA autoriza expresamente a LA ENTIDAD para que, en caso detectara operaciones sospechosas la Unidad de Inteligencia Financiera – Perú (UIF-PERU), para que analice la información de operaciones sospechosas vinculadas a actividades de lavado de activos y/o de financiamiento del terrorismo para que proceda de acuerdo a ley y derive el reporte correspondiente a la Unidad de Inteligencia Financiera – Perú.

EL CONTRATISTA se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan, de actividades ilícitas, particularmente, de las anteriormente enunciadas.

XXVIII. AUDITORÍA

Siendo el objeto del contrato la prestación del servicio, ENACO S.A. queda facultada para auditar las actividades y controles asociados a la prestación del servicio contratado, considerándose que en este tipo de servicio



requerido es de aplicación obligatoria lo establecido en la Ley N° 29245 - Ley que regula los servicios de tercerización, cuyo objeto es regular los casos en que procede la tercerización, los requisitos, derechos y obligaciones, así como las sanciones aplicables a las empresa que desnaturalizan el uso de este método de vinculación empresarial.

XXIX. SUJECCIÓN AL CÓDIGO DE ÉTICA DE ENACO S.A

La Empresa Nacional de la Coca Sociedad Anónima - ENACO S.A. declara que, como parte de sus actividades, cumple y hace cumplir las normas de su Código de Ética. De esta manera, pone en conocimiento su contenido en el link: <https://transparencia.enaco.com.pe/wp-content/uploads/2022/06/CODIGO-DE-ETICA-DE-ENACO.pdf> y exhorta que sus disposiciones se respeten -en todo tipo de contrataciones y en toda práctica comercial- entre todos los grupos de interés, en concordancia con el plan nacional de integridad pública y lucha contra la corrupción. Es pasible de denuncia todo acto contrario a la ética, despilfarro, fraude, abuso o acto corrupto, sin perjuicio de otras responsabilidades administrativas, civiles o penales, para lo cual puede hacer llegar su denuncia a codigodeetica@enaco.com.pe

AREA TECNICA ESTRATÉGICA / ÁREA USUARIA:




JUDITH LIZETH HUILLCA MEJIA
Analista de Desarrollo de Productos y Control de Calidad


EMPRESA NACIONAL DE LA COCA S.A.
MARIELA BALCAZAR ABANTO
Jefe Oficina de Comercio Industrial (e)