

ESPECIFICACIONES TECNICAS ADQUISICIÓN DE PAN**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Adquisición de Pan, destinados a los usuarios acogidos en los Centros de Atención del INABIF

2. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene como finalidad la alimentación de Niños, Niñas, Adolescentes, Personas con Discapacidad y Personas Adultas Mayores en situación de riesgo y abandono, a través de los diferentes centros de atención administrados por las unidades de línea del INABIF (USPNNA, USPPAM y USPPD).

3. ÁREA USUARIA:

- Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNA)
- Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores (USPPAM)
- Unidad de Servicios de Protección de Personas con Discapacidad (USPPD)

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**• Objetivo General:**

- Contratar una persona natural o jurídica con capacidad de suministrar panes durante el periodo de contratación, a fin de brindar una alimentación balanceada en beneficio de los Niños, Niñas, Adolescentes, Personas con Discapacidad y Personas Adultas Mayores en situación de riesgo y abandono.

• Objetivo Específico:

- Brindar alimentación balanceada y variada, acorde a las costumbres alimentarias y que cubra las necesidades nutricionales en beneficio de los Niños, Niñas, Adolescentes, Personas con Discapacidad y Personas Adultas Mayores en situación de riesgo y abandono, atendidos por la entidad.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCION	U.M	CANTIDAD	CANTIDAD TOTAL
1	PAN FRANCES			478,439
	USPNNA	UNIDAD	354,035	
	USPPAM	UNIDAD	53,552	
	USPPD	UNIDAD	70,852	
	PAN DE YEMA			119,349
	USPNNA	UNIDAD	24,320	
	USPPAM	UNIDAD	53,552	
	USPPD	UNIDAD	41,477	
	PAN INTEGRAL			105,249
	USPPAM	UNIDAD	53,552	
	USPPD	UNIDAD	51,697	

6. SISTEMA DE CONTRATACION

Precios Unitarios

7. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES**7.1. Características técnicas**

Descripción	UM	Características
PAN FRANCÉS	Unid	Descripción General: <ul style="list-style-type: none">• Producto de forma ovalada, con una hendidura sobre el eje longitudinal de la cara superior, corteza crujiente y dorada, miga blanca-cremosa y esponjosa, y sabor característico, obtenido por el amasamiento y cocción de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificado, fermento, azúcar, sal, agua, con o sin grasa y otros mejoradores e ingredientes permitidos por el

		<p>CODEX Alimentarius (libre de bromato) (ingredientes permitidos para el consumo humano según DIGESA) el cual deberá ser elaborado en el día de su entrega</p> <p>Peso comercial por ración: De 30 – 40 g¹</p> <p>Características Organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sabor y olor: característico a la masa horneada, exento de sabores y olores extraños.• Color: Característico, ligeramente dorado (variando de beige a marrón claro) y homogéneo por la superficie• Textura:<ul style="list-style-type: none">○ Miga: Debe ser uniforme, esponjosa, blanda y sin zonas almidonosas○ Corteza: Debe ser cocida, crujiente.• Apariencia: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.• Impurezas: Exento de materias extrañas <p>El agua que se emplee en la elaboración del pan y en la limpieza de los equipos y utensilios que entren en contacto con éste, deberá ser potable. El cual será presentado con una declaración jurada en el que indique su cumplimiento.</p> <p>No se deberá expender pan duro, quebrado ni muy pálido, ni quemado. Debe estar uniformemente cocido.</p> <p>Requisitos fisicoquímicos²:</p> <ul style="list-style-type: none">• Humedad (g/100g): Mínimo 23% y máximo 35%• Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Máximo 0.25% calculado sobre la base de 30% de agua. <p>Requisitos microbiológicos³:</p> <table><tr><th>Agente microbiano</th><th>Categoría</th><th>Clase</th><th>n</th><th>c</th><th colspan="2">Límite por g</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr></table> <p><i>* Declaración jurada del postor de cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos presentados a la firma del contrato, cuyo cumplimiento será fiscalizado por la autoridad sanitaria competente.</i></p> <p>Otras Características:</p> <ul style="list-style-type: none">• Envase: Jabas de plástico o táper con tapa de plástico, resistente, de superficie lisa, no porosa que facilite la higiene y que se encuentre en perfectas condiciones, a fin de garantizar la inocuidad del alimento. Recubierta con una envoltura de papel de primer uso y de grado alimenticio el que estará en contacto directo con el producto.• El envase primario 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” y lo señalado en el numeral 6.5.9 de la R.M. N°1020-2010/MINSA “Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería y su modificatoria R.M. 225-2016/MINSA• Vida útil (bien): Máximo 24 horas, desde la fecha de producción. El pan que ingrese a las Unidades de Línea debe ser de la producción del día.• Los ingredientes deben contar con registro Sanitario y fecha de vencimiento vigente (Presentar declaración jurada al momento de suscribir el contrato)	Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g		Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g											
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³										
PAN INTEGRAL	Unid	<p>Descripción General:</p> <ul style="list-style-type: none">• Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocción de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo no refinada sin bromato.• La corteza debe ser gruesa y oscura, debe proteger a la miga y prolongar su conservación.														

¹ NTP 106.004.2016

² R.M. 1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería”

³ 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 en concordancia con la R.M. N° 1020-2010/MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.

	<ul style="list-style-type: none">• Miga: de color marrón más o menos oscuro y bastante uniforme, no contener trozos de sal o cuerpos extraños a su naturaleza y tener olor fuerte y un poco ácido, pero agradable.• El pan integral debe ser preparado y manipulado de conformidad a los establecido en la R.M. N°1020-2010/MINSA “Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería y su modificatoria R.M. 225-2016/MINSA• Harina de trigo no refinada, levadura, azúcar, sal, agua y otros aditivos y/o mejoradores e ingredientes permitidos por el CODEX Alimentarius (libre de bromato) (ingredientes permitidos para el consumo humano según DIGESA) el cual deberá ser procesado en el día de su entrega <p><u>Peso comercial por ración:</u> De 30 – 40 g</p> <p><u>Características Organolépticas:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Sabor y olor: característico a la masa horneada, exento de sabores y olores extraños.• Color: Característico y homogéneo por la superficie• Textura:<ul style="list-style-type: none">○ Miga: Debe ser esponjosa y blanda○ Corteza: Debe ser cocida• Apariencia: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.• Impurezas: Exento de materias extrañas <p>El agua que se emplee en la elaboración del pan y en la limpieza de los equipos y utensilios que entren en contacto con éste, deberá ser potable. El cual será presentado con una declaración jurada en el que indique su cumplimiento.</p> <p>No se deberá expender pan duro, quebrado ni quemado. Debe estar uniformemente cocido.</p> <p><u>Requisitos fisicoquímicos⁴:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Humedad (g/100g): Mínimo 23% y máximo 35%• Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Máximo 0.25% calculado sobre la base de 30% de agua. <p><u>Requisitos microbiológicos⁵:</u></p> <table><tr><th>Agente microbiano</th><th>Categoría</th><th>Clase</th><th>n</th><th>c</th><th colspan="2">Límite por g</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr></table> <p><i>* Declaración jurada del postor de cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos presentados a la firma del contrato, cuyo cumplimiento será fiscalizado por la autoridad sanitaria competente.</i></p> <p><u>Otras Características:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Envase: Jabas de plástico o táper con tapa de plástico, resistente, de superficie lis, no porosa que facilite la higiene y que se encuentre en perfectas condiciones, a fin de garantizar la inocuidad del alimento. Recubierta con una envoltura de papel de primer uso y de grado alimenticio el que estará en contacto directo con el producto.• El envase 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” y lo señalado en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA “Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería y su modificatoria R.M. 225-2016/MINSA.	Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g		Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g										
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³									

⁴ RM N° 1020-2010/MINSA. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.

⁵ 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 en concordancia con la R.M. N° 1020-2010/MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.

		<ul style="list-style-type: none">• Vida útil (bien): máximo de 24 horas una vez ingresado a las áreas usuarias del INABIF.• Los ingredientes deben contar con registro Sanitario y fecha de vencimiento vigente (Presentar declaración jurada al momento de suscribir el contrato)														
PAN DE YEMA	unidad	<p>Descripción general:</p> <p>Producto de consistencia blanda, obtenido por el amasamiento y cocimiento de masas desarrolladas y preparadas con harina de trigo fortificada, yemas de huevos, azúcar, sal, agua, manteca, leche y otros aditivos e ingredientes permitidos en el Codex Alimentarius.</p> <ul style="list-style-type: none">• Debe estar libre de presencia de plagas.• Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad.• Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentarius y la legislación vigente.• El producto debe de cumplir con la reglamentación vigente.• Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería”• No se permite el uso de bromatos en la preparación de la masa del pan, en cumplimiento con lo indicado en la Resolución Ministerial N° 1608-2002- SA/DM “Declaran el aditivo bromato de potasio como no apto para consumo humano”. <p>Peso comercial por ración: De 30 - 40 g</p> <p>Características Organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sabor y olor: característico a masa horneada, exento de sabores y olores extraños.• Color: Característico• Textura: Blanda, la miga debe ser esponjosa.• Apariencia: Uniformidad en sus dimensiones, forma y volumen.• Impurezas: Exento de materias extrañas que indique una manipulación inadecuada del producto. <p>El agua que se emplee en la elaboración del pan y en la limpieza de los equipos y utensilios que entren en contacto con éste, deberá ser potable. El cual será presentado con una declaración jurada en el que indique su cumplimiento.</p> <p>No se deberá expender pan de yema duro, quebrado ni muy pálido ni quemado. Debe estar uniformemente cocido.</p> <p><u>Requisitos fisicoquímicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Humedad: Mínimo 40%• Acidez (expresada en ácido sulfúrico): Máximo 0.70• Cenizas: Máximo 3%• Bromatos: Ausencia <p><u>Requisitos microbiológicos</u></p> <table><tr><th>Agente microbiano</th><th>Categoría</th><th>Clase</th><th>n</th><th>c</th><th colspan="2">Límite por g</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr></table> <p>Fuente: R.M. N°1020-2010/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería”</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Declaración jurada del postor de cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos presentados a la firma del contrato, cuyo cumplimiento será fiscalizado por la autoridad sanitaria competente.</i>• Envase: Jabas de plástico o táper con tapa de plástico, resistente, de superficie lisa, no porosa que facilite la higiene y que se encuentre en perfectas	Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g		Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g											
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³										

		<p>condiciones, a fin de garantizar la inocuidad del alimento. Recubierta con una envoltura de papel de primer uso y de grado alimenticio el que estará en contacto directo con el producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El envase 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” y lo señalado en el numeral 6.5.9 de la R.M. N°1020-2010/MINSA “Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería y su modificatoria R.M.225-2016/MINSA • Vida útil (bien): Máximo 24 horas, desde la fecha de producción. El pan que ingrese a las Unidades de Línea debe ser del día. • Los ingredientes deben contar con registro Sanitario y fecha de vencimiento vigente (Presentar declaración jurada al momento de suscribir el contrato).
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NOTA: Las cantidades aproximadas por cada Centro de atención se detallan en el **ANEXO N°01 CANTIDADES: Distribución de pan por unidad operativa** y pueden variar con el tiempo de acuerdo a cada centro usuario.

7.2. CONDICIONES DE OPERACIÓN.

a) Transporte e indumentaria

El contratista deberá contar con lo siguiente:

- Vehículos exclusivos para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, los cuales pueden ser: camiones o vehículos debidamente acondicionados para el transporte de alimentos, según la normativa sanitaria vigente y acorde con las disposiciones sanitarias emitidas.
- Asimismo, durante la etapa de ejecución contractual, el personal a cargo de la elaboración, traslado y entrega de los bienes, deberá presentarse con la siguiente indumentaria: pantalón, camisa y/o blusa, delantal, mascarilla, protector para el cabello, zapato cerrado y/o bota, y debe portar su carnet sanitario vigente. El contratista deberá asegurar que el personal que elabore y entregue los bienes cuente con Equipos de Protección Personal según corresponda lo estipulado en la normativa sanitaria vigente, para la presente adquisición.
- El proveedor se compromete a la entrega de los productos, transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N°007-98-SA que aprueba al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, además de la normativa sanitaria aplicable, normas técnicas peruanas y acorde con las disposiciones sanitarias emitidas.
- El control de calidad y conformidad estará a cargo de los Administradores o Directores o quien haga sus veces en cada Centros de Atención del INABIF, quienes firmarán y sellarán la guía de remisión en señal de conformidad por los productos recepcionados, por la cantidad requerida según la programación y la calidad indicada.

8. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- Ley N°28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes
- Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de la Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N°017-2017-SA que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021 “Ley de Promoción de la Alimentación Saludable”.
- Decreto Supremo N°007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.

- R.M. 1020-2010/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería y su Modificatoria R.M. 225-2016/MINSA.
- 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”.
- La NTP 106.004:2016 PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Pan Frances. Requisitos, 1ª Edición del 11 de octubre de 2016, establece la definición del bien, requisitos generales, requisitos fisicoquímicos, microbiológicos con los que debe cumplir el antes citado alimento.
- La NTP 206.005:1976 (Revisada el 2011) PAN DE YEMA 1ª Edición del 14 de abril del 2011, establece la definición del bien, requisitos generales, requisitos fisicoquímicos, microbiológicos con los que debe cumplir el antes citado alimento.

9. LUGAR Y PLAZO Y HORARIO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Lugar

- Los **bienes** serán entregados directamente por el contratista en cada unidad beneficiaria, cuyo nombre del contacto y dirección se detallan en el **Anexo N° 02 (Directorio Telefónico y Dirección de las Sedes a distribuir)**

Horario

- Todos los días de la semana, de lunes a domingo (incluyendo feriados) de **04:00 horas a 06:00 horas** para atender los desayunos de la población usuaria de los **Centros de Atención del INABIF, de** acuerdo al **Anexo N° 01 (CANTIDADES: Distribución de pan por unidad operativa)**.

Plazo

- La vigencia es por un plazo de Trescientos Sesenta y Cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, contados a partir del día siguiente de notificado el plazo de inicio, misma que será comunicada por el administrador del contrato mediante correo electrónico o por escrito.

10. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- **Área que recepcionará los bienes**

Los bienes serán recepcionados por el encargado (a) designado (a) por la Dirección de cada Centro de Atención del INABIF, quienes serán responsables de la recepción de los bienes, acorde con las disposiciones sanitarias y con el uso de equipo de protección personal debido a que la atención se brindará a personas vulnerables.

- **Área que brindará la conformidad de la recepción de los bienes**

Las guías de remisión serán firmadas y selladas por el Administrador o director de cada Centro de Atención del INABIF, quienes adjuntarán al Informe mensual de cumplimiento de condiciones contractuales en señal de conformidad de los bienes recibidos, el cual debe ser entregado en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

Documentación a Presentar:

Copia del Certificado de fumigación, desratización, desinsectación y desinfección de los locales utilizados por el contratista durante la atención del contrato para la elaboración de los panes, el cual será presentado en cada Centro de Atención para la primera entrega y luego en forma trimestral.

- **Área que Coordinará con el contratista**

De haber incumplimientos, estos serán comunicados al Órgano Encargado de las Contrataciones (OEC) para la aplicación de penalidades en casos que correspondan.

La conformidad no invalida el reclamo posterior del INABIF por vicios ocultos detectados posteriormente.

11. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la prestación a favor del contratista en doce (12) pagos parciales, realizados de forma mensual, en función a las cantidades de bienes entregados durante el mes, luego de emitida la conformidad **de la recepción del bien** por parte de cada Director y Administrador del Centro de Atención del INABIF

Para efectos del pago mensual de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Informe mensual de cumplimiento de condiciones contractuales (elaborado por el Director o Administrador del Centro de Atención)
- Factura (original y copia SUNAT)
- Guía de Remisión recepcionado por las áreas beneficiarias
- Orden de Compra

La documentación será presentada en mesa de partes de la entidad Av. San Martín N°685 Pueblo Libre o a través de la mesa de partes virtual del INABIF en la siguiente dirección electrónica: <https://srvapp01.inabif.gob.pe:8443/mdp/#/>.

La conformidad se otorgará en un plazo que no excederá los siete (07) días calendario y el pago se efectuará dentro del plazo de los diez (10) días calendario computados desde la conformidad, conforme a lo establecido en el artículo 168° y 171° del RLCE.

12. Penalidades**Penalidad por mora:**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad de conformidad al artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Otras penalidades:

Asimismo, INABIF ha considerado la aplicación de otras penalidades según lo establece el Artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Las penalidades se describen en la siguiente tabla:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Cálculo %UIT	Procedimiento
1	No mantener vigente el certificado de fumigación, desratización, desinsectación y desinfección de los locales utilizados por el contratista durante la atención del contrato para la elaboración de los panes	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT.	El Área Usuaría de cada centro, suscribirá el acta correspondiente con el representante del contratista, la cual será remitida al OEC para la aplicación de penalidades.
2	No entregar dentro del horario establecido en el numeral 7.4. Pasado las 6:00 am no se recepcionará el bien, considerándose como No atendido.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT.	Según conste en la Guía de remisión
3	Entrega incompleta de los bienes de acuerdo a las cantidades requeridas diariamente, en el horario establecido.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT.	Según acta suscrita entre el administrador o director de cada centro (quien emitirá el informe correspondiente al OEC), y el contratista.
4	Que el personal a cargo de la elaboración, transporte y/o entrega de los bienes no cuente con la indumentaria establecida.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT.	
5	Que el personal a cargo de la elaboración, transporte y/o entrega de los bienes no cuente con el carnet sanitario visible y vigente.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT.	

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la atención por parte del INABIF no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la LCE.

El plazo de responsabilidad del contratista es de un (01) años contado a partir de la última conformidad otorgada por el INABIF.

14. ANEXOS

Anexo: 01 CANTIDADES: Distribución de pan por unidad operativa

Anexo: 02 DIRECTORIO: Direcciones de las unidades Operativas



ANEXO: 01 CANTIDADES: DISTRIBUCIÓN DE PAN POR UNIDAD OPERATIVA

❖ UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES (USPNNA)

Descripción	CENTRO	U.M	MES												TOTAL
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Pan francés	VIDAS LIMA	Unidad	2,100	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170	25,620
	ARCO IRIS	Unidad	2,480	2,320	2,480	2,400	2,480	2,400	2,480	2,480	2,400	2,480	2,400	2,480	29,280
	SAN ANTONIO	Unidad	5,270	4,760	5,920	5,970	6,390	6,230	6,195	5,805	6,165	6,390	6,295	5,935	71,325
	GRACIA	Unidad	1,290	1,342	1,290	1,342	1,290	1,342	1,290	1,342	1,290	1,342	1,290	1,342	15,792
	SANTA ROSA DE LIMA	Unidad	2,170	1,960	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170	25,550
	ÁNGELA RAMOS	Unidad	1,240	1,160	1,240	1,200	1,240	1,200	1,240	1,240	1,200	1,240	1,200	1,240	14,640
	SAN MIGUEL ARCÁNGEL	Unidad	4,700	4,700	4,700	4,700	4,700	4,700	4,700	4,700	4,700	4,700	4,700	4,700	56,400
	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	Unidad	2,380	2,458	2,380	2,458	2,380	2,458	2,380	2,458	2,380	2,458	2,380	2,458	29,028
	DIVINO JESÚS	Unidad	1,920	1,680	1,920	2,080	2,080	2,080	2,080	2,080	2,080	2,080	2,080	2,080	24,240
	DOMI	Unidad	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	8,400
	NIÑO JESÚS DE PRAGA	Unidad	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	40,800
	MISKY ILLARY	Unidad	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080	12,960
	TOTAL														354,035
Pan de Yema	DIVINO JESÚS	Unidad	1,800	1,680	1,800	2,080	2,120	2,120	2,120	2,120	2,120	2,120	2,120	2,120	24,320
	TOTAL														24,320



❖ UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAS ADULTAS MAYORES (USPPAM)

Descripción	CENTRO	U.M	MES												TOTAL
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Pan francés	CAR VIRGEN DEL CARMEN	Unidad	827	747	827	800	827	800	827	827	800	827	800	827	9,736
	CAR CIENEGUILLA	Unidad	1,654	1,494	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	19,472
	CARPAM ROSA DE LIMA	Unidad	414	374	414	400	414	400	414	414	400	414	400	414	4,872
	CARPAM SAN MIGUEL	Unidad	1,654	1,494	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	19,472
	TOTAL														53,552
Pan de Yema	CAR VIRGEN DEL CARMEN	Unidad	827	747	827	800	827	800	827	827	800	827	800	827	9,736
	CAR CIENEGUILLA	Unidad	1,654	1,494	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	19,472
	CARPAM ROSA DE LIMA	Unidad	414	374	414	400	414	400	414	414	400	414	400	414	4,872
	CARPAM SAN MIGUEL	Unidad	1,654	1,494	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	19,472
	TOTAL														53,552
Pan Integral	CAR VIRGEN DEL CARMEN	Unidad	827	747	827	800	827	800	827	827	800	827	800	827	9,736
	CAR CIENEGUILLA	Unidad	1,654	1,494	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	19,472
	CARPAM ROSA DE LIMA	Unidad	414	374	414	400	414	400	414	414	400	414	400	414	4,872
	CARPAM SAN MIGUEL	Unidad	1,654	1,494	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	1,654	1,600	1,654	1,600	1,654	19,472
	TOTAL														53,552



❖ UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (USPPD)

Descripción	CENTRO	U.M	MES												TOTAL
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Pan francés	CAR MATILDE PEREZ PALACIOS	Unidad	2,542	2,296	2,542	2,460	2,542	2,460	2,542	2,542	2,460	2,542	2,460	2,542	29,930
	CAR ESPERANZA	Unidad	200	194	200	200	207	200	207	207	200	207	200	200	2,422
	CAR RENACER	Unidad	3,100	2,800	3,100	3,000	3,100	3,000	3,100	3,100	3,000	3,100	3,000	3,100	36,500
	CAR MUNAY	Unidad	--	--	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2,000
	TOTAL														70,852
Pan de Yema	CAR MATILDE PEREZ PALACIOS	Unidad	2,542	2,296	2,542	2,460	2,542	2,460	2,542	2,542	2,460	2,542	2,460	2,542	29,930
	CAR ESPERANZA	Unidad	200	194	200	200	207	200	207	207	200	207	200	200	2,422
	CAR RENACER	Unidad	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
	CAR MUNAY	Unidad	775	700	775	750	775	750	775	775	750	775	750	775	9,125
	TOTAL														41,477
Pan Integral	CAR MATILDE PEREZ PALACIOS	Unidad	310	280	310	300	310	300	310	310	300	310	300	310	3,650
	CAR ESPERANZA	Unidad	200	194	200	200	207	200	207	207	200	207	200	200	2,422
	CAR RENACER	Unidad	3,100	2,800	3,100	3,000	3,100	3,000	3,100	3,100	3,000	3,100	3,000	3,100	36,500
	CAR MUNAY	Unidad	775	700	775	750	775	750	775	775	750	775	750	775	9,125
	TOTAL														51,697



ANEXO: 02 DIRECTORIO: DIRECCIONES DE LAS UNIDADES OPERATIVAS

❖ UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES (USPNNA)

CENTRO DE ATENCION	DIRECCION	Distrito	CORREO INSTITUCIONAL	DIRECTOR(A)/COORDINADOR(A)	TELÉFONO
CAR Hogar San Antonio	Calle Los Robles s/n 4ta cuadra Urb. Jardines de Viru	Bellavista	car.santonio@inabif.gob.pe	Lic. Ruth Ampuero Directora	972702742
CAR Urgencia Santa Rosa	Jr. Iquitos S/N 2da. Urb. Santa Rosa Ref: Alt. Cdra. 34 Av. Argentina	Callao	car.urg_m_srosa@inabif.gob.pe	Lic. Ana Prada Coordinadora	940214389
CAR Casa Hogar Sagrado Corazón De Jesús	Jirón Llumpa N° 14 - Urb. Parque Naranjal 2da. Etapa	Los Olivos	car.scjesuslo@inabif.gob.pe	Lic. Isabel Santillán Coordinadora (e.)	934849168
CAR Niño Jesús de Praga	Av. San Martín 685	Pueblo Libre	car.njpragac@inabif.gob.pe	Lic. María Teresa Navarrete Coordinadora (e.)	989827154
CAR Hogar Arco Iris	Belisario Barriga 115 -Ex Huari Ref.: Alt. Cdra. 15 Av. Bolívar	Pueblo Libre	car.airis@inabif.gob.pe	Liliana Vera Directora (e.)	940238003
CAR Casa Estancia Domi	Pacifico Norte Mz L1 Lote 214, AGR. Municipal de Vivienda Cercado de Punta Negra Zona Norte	Punta Negra	car.domi@inabif.gob.pe	Lic. Giuliana Caycho Coordinadora	913035975
CAR Gracia	Pasaje Los Leones N° 145	San Martín de Porres	car.gracia@inabif.gob.pe	Gloria Palomino Directora	989356956
CAR VIDAS-LIMA	Jr. Castilla N° 501	San Miguel	car.vidas_lima@inabif.gob.pe	Lic. Blanca Beraun Coordinadora	988459330
CAR Casa Hogar San Miguel Arcángel	Av. Libertad N° 2091(1) 2093(2), 2099(3), 2097(4), 2095(5)	San Miguel	car.smiguel@inabif.gob.pe	Lic. Cecilia Adrianzen Directora	980578448
CAR Hogar Divino Jesús	Av. Lima Cdra. 9 S/N Ref.: A la altura de la cuadra 4 de la Av. Universitaria	San Miguel	car.djesus@inabif.gob.pe	Abog. Maribel Calderón Ochoa Directora	994417046
CAR Urgencia Angela Ramos	AV. Miguel Grau N°487	Callao	car.urgencia_amos@inabif.gob.pe	Lily Barrionuevo Coordinadora	983336524
CARE Miski Illary	Calle Tuctococha MZ J2 LT. 8. Ref. Cerca de la Comisaria de Cieneguilla, Alt. del Restaurante "Molle".	Cieneguilla	care.miski_illariy@inabif.gob.pe	Lic. Marilú Rosas Coordinadora	913035944



❖ **UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAS ADULTAS MAYORES (USPPAM)**

CENTRO DE ATENCION	DIRECCION	TELEFONO / CELULAR	CORREO INSTITUCIONAL	DIRECTOR(A)/COORDINADOR(A)
CAR Rosa de Lima	Av. Pachacamac Mz L Lt.3 - Cieneguilla - Lima	913-035968	inabif.srt_rlima@inabif.gob.pe	SILVERIO CAPCHA ISIDORA
CARPAM San Miguel	Jr. Mariscal Ramón Castilla 501 - San Miguel - Lima	(01) 481 1499 / 913-035 965	car.mixto_smiguel@inabif.gob.pe	ZEGARRA JUMANGA HECTOR HENRY
CAR Virgen del Carmen	Jr. Mariscal Ramón Castilla 509 - San Miguel - Lima	(01) 263-6414	car.vcarmen@inabif.gob.pe	CHAVEZ BEDOYA SOLEDAD
CAR Cieneguilla	Jr. Iquitos S/N segunda cuadra - Ref. Urb. Santa Rosa. Carmen de Legua: Callao// Calle Santa Teodosia 450. Cercado de Lima	(01) 407-0765 / 940-288 632	car.cieneguilla@inabif.gob.pe	VASQUEZ CASTAÑEDA GIOVANNA ROCIO

❖ **UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (USPPD)**

CENTRO DE ATENCION	DIRECCION	TELEFONO / CELULAR	CORREO INSTITUCIONAL	DIRECTOR(A)/COORDINADOR(A)
Esperanza	Jr. Mariscal Ramón Castilla N° 509 - San Miguel - Lima	01-262 7520 / 980336030 / 940256578	car.esperanza@inabif.gob.pe	Lic. Ida Clarivel Castillo Falla
Matilde Pérez Palacio	Jr. Santa Ana SN Cuadra 8 (Altura de Cuadra 5 de Av. Universitaria) - San Miguel - Lima	01-460 8332 / 944817720 / 940269077 / 995946407 / 940256634	car.mperezp@inabif.gob.pe / elizabeth.carranza@inabif.gob.pe	Lic. Castilla Quijano Silva Mariela / Lic. Elizabeth. Carranza ventura
Renacer	Jr. Mariscal Ramón Castilla N° 501-509 - San Miguel - Lima	01-263 7594 / 997944116 / 940298396 / 987126335	car.renacer@inabif.gob.pe / jacqueline.diaz@inabif.gob.pe	Lic. Erling Antonio Macedo Cornejo / Tec. Jacqueline Gladys Díaz Rosales
Munay	Jr. Gregorio Paredes N° 276 - Cercado de Lima - Lima	01-360 5431 / 991338030	car.munay@inabif.gob.pe	Lic. Calixtro Calixtro Rubén

15. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia de funcionamiento vigente del rubro (panadería) • Resolución Directoral vigente de la validación técnica del plan HACCP emitido por el ministerio de Salud (DIGESA) o Certificado de inspección Higiénico Sanitaria de planta acreditada por un laboratorio por INACAL con la Norma N°1020-2010/MINSA. Para el caso de las MYPES, se requiere la Certificación de Principios generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) vigente, emitido por DIGESA. <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia de Licencia de funcionamiento vigente del rubro (panadería) • Copia de Resolución Directoral vigente de la validación técnica del plan HACCP emitido por el ministerio de Salud (DIGESA) o Certificado de inspección Higiénico Sanitaria de planta acreditada por un laboratorio por INACAL con la Norma N° 1020-2010/MINSA. Para el caso de las MYPES, se requiere la Certificación de Principios generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) vigente, emitido por DIGESA. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div>
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a una S/. 250,000.00 (Doscientos Cincuenta Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 62,500.00 (Sesenta y Dos Mil Quinientos con 00/100 Soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: fabricación y/o venta y/o comercialización y/o distribución de todo tipo de panes o pastelería o panadería.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher 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 pago⁶, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N°8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>

⁶ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”

(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N°9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N°8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".