

BASES INTEGRADAS DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

Aprobado mediante Directiva N°001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

BASES INTEGRADAS DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

CONCURSO PÚBLICO N°002-2024-CS/MDLP

PRIMERA CONVOCATORIA



**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO
RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS ADULTOS
MAYORES DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR**

LA PUNTA, MAYO DE 2024



Municipalidad de
La Punta

Somos una Familia...

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “Guía para el registro de participantes electrónico” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente*

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases, de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realizan conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoría, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.



3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PUNTA**

RUC N° : **20131379600**

Domicilio legal : **Avenida Grau con Sáenz Peña N° 298, Distrito de La Punta, Provincia Constitucional del Callao.**

Teléfono: : **(01)4293444**

Correo electrónico: : **c.bazan@munilapunta.gob.pe**

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor, conforme se detallan a continuación:**

ITEM	DESCRIPCIÓN	UM	CANTIDAD
01	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALMUERZOS PARA LOS ADULTOS MAYORES DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR – CIAM – DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PUNTA	RACIONES	45,864.00

La atención está prevista para un promedio de 147 servicios diarios, de lunes a sábado, sujetos a variaciones mínimas de movimiento de incorporaciones y/o exclusiones de beneficiarios.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Formato N°02: CS02-15.05.24-GM** el **15.05.24**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

05 – FONDO DE COMPENSACIÓN MUNICIPAL

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.



1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo **de trescientos sesenta y cinco (365) días calendario**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de **S/ 7.00 (Siete con 00/100 soles)**, en la caja de la Entidad, ubicado en **Jirón Medina N°151, 2do Piso, Distrito de La Punta**; debiendo recabar copias de las Bases en la misma dirección antes indicada.

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Modificado por el Decreto Supremo N° 038-2014-SA.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la Norma para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA que aprueba la Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimento y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo (AAR).
- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector del Sector Publico para el año fiscal 2024.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Directiva N° 008-2018-MDLP/GDH "Directiva Para El Funcionamiento Del Comedor Del Abuelo Y El Desarrollo De Actividades Sociales En El Centro Integral De Atención Al Adulto Mayor - CIAM De La Municipalidad Distrital De La Punta".

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N°2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N°3**)

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N°4)**⁴
- f) Documentos para acreditar el perfil del proveedor requerido referente a equipamiento, personal y experiencia del personal requerido de conformidad con lo establecido en el numeral 3.1.8. y 3.1.9 del Capítulo III de la sección específica de la presente bases administrativas.
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N°5)**
- h) El precio de la oferta en **soles**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N°6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales

Importante

- *El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Estructura de costos⁸.
- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁹.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Abastecimiento, ubicada en el Jr. Sáenz Peña N°280 – Distrito de La Punta – Callao.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PARCIALES (MENSUALES) (ADECUADO A MESES CALENDARIO)**, calculado según el monto del costo unitario establecido en el contrato, multiplicado por la cantidad de raciones alimenticias efectivamente atendidas durante el periodo de facturación mensual que corresponda.

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

- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Salud y Bienestar Social con el VB de la Gerencia de Desarrollo Humano, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Reporte de beneficiarios correspondiente al periodo de facturación, visado por el contratista y el jefe de la División de Bienestar Social.

Dicha documentación se debe presentar en **secretaría de la Oficina de Abastecimiento**, sito en Jr. Sáenz Peña N°280 – Distrito de La Punta - Callao.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

3.1.1 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALMUERZOS PARA LOS ADULTOS MAYORES DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR – CIAM – DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PUNTA”

3.1.2 AREA USUARIA: SUB GERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL – CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR

3.1.3 FINALIDAD PÚBLICA:

La presente contratación tiene por finalidad pública brindar apoyo nutricional, a través de una alimentación saludable y balanceada a los adultos mayores del distrito de La Punta, contribuyendo con ello a mejorar su calidad de vida.

3.1.4 ANTECEDENTES:

Que de conformidad con el Cuadro de Necesidades derivado del Plan Operativo Institucional POI 2024 de la sub gerencia de Salud y Bienestar Social, se ha previsto la ejecución del servicio CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS, en la actividad CO021 para el cumplimiento de sus metas, en el marco de su política de gobierno local, desde hace más de 10 años, tiene constituido el Centro Integral del Adulto Mayor – CIAM – en el que se ha desarrollado, entre otras actividades, el Comedor que cuenta con la infraestructura adecuada a fin de proporcionar apoyo alimentario a los Adultos del distrito, los cuales forman parte de nuestra población necesitada de un soporte alimentario adecuado a su edad biológica, por tanto consta con los estándares nutritivos que permite año tras año mejorar la calidad de vida de nuestros ancianos. Directiva 008-2018-MDLP/GDH.

Es bajo esta premisa que, resulta indispensable contratar el presente servicio objeto de la convocatoria, pues con ello se logrará alcanzar las metas institucionales respecto a la política de apoyo y previsión social a la población adulta de nuestro distrito.

3.1.5 OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

3.1.5.1 OBJETIVO GENERAL:

Contratar un concesionario certificado con calidad, a fin de brindar seguridad alimentaria a través de la elaboración y manipulación de alimentos, minimizando los agentes bacterianos y las enfermedades que por la propia edad biológica de los beneficiarios están a ellas expuestas.

3.1.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Promover la alimentación saludable y seguridad alimentaria.
- Elevar el nivel de calidad de vida con raciones alimenticias balanceadas con alimentos nutraceúticos y orgánicos a las personas adultas mayores.
- Brindar confort en el espacio del comedor CIAM.
- Apoyar a los adultos mayores con su alimentación para mantenerlos físicamente sanos, previniendo enfermedades y accidentes caseros al momento de preparar sus alimentos.

3.1.6 BASE LEGAL:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Modificado por el Decreto Supremo N° 038-2014-SA.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

- Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA que aprueba la Norma para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA que aprueba la Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimento y bebidas.
- Resolución Ministerial N°624-2015/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo (AAR).
- Ley N°31953, Ley de Presupuesto del Sector del Sector Publico para el año fiscal 2024.
- TUO de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Directiva N°008-2018-MDLP/GDH "Directiva Para El Funcionamiento Del Comedor Del Abuelo Y El Desarrollo De Actividades Sociales En El Centro Integral De Atención Al Adulto Mayor - CIAM De La Municipalidad Distrital De La Punta".

3.1.7 ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

3.1.7.1 ALCANCE

ITEM	DESCRIPCIÓN	UM	CANTIDAD
01	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALMUERZOS PARA LOS ADULTOS MAYORES DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR – CIAM – DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PUNTA	RACIONES	45,864.00

La atención está prevista para un promedio de 147 servicios diarios, de lunes a sábado, sujetos a variaciones mínimas de movimiento de incorporaciones y/o exclusiones de beneficiarios.

3.1.7.2 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Actividades a desarrollar:

1. Sobre los alimentos.

Los insumos y productos alimenticios deberán proceder de establecimientos sujetos al control sanitario, en el caso de alimentos industrializados contar con el registro sanitario y la fecha de vencimiento. A solicitud inopinada de la supervisión, el concesionario mostrará las facturas correspondientes.

EL CONTRATISTA (Entiéndase por CONCESIONARIO en adelante y/o viceversa, en el presente TDR), deberá ingresar su materia prima en lo posible antes de las 11:00 am y después de las 3:00, debiendo finalizar las 04:30 pm. de lunes a viernes y los días sábados de 8:00 am a 11:00 am, debiendo dejar las instalaciones municipales a las 12:00 m.

1.1 Características de los principales alimentos al ingreso del almacén.

Serán verificados por el área usuaria responsable en la supervisión, y aquellos insumos que no cumplan se rechazarán. Al respecto deberá tenerse en consideración lo siguiente:

a. Carnes rojas:

Solamente se aceptará carnes procedentes de camales oficiales, debiendo mostrar los sellos de inspección y clasificación. La carne fresca o congelada debe mostrar característica aceptable de calidad.

b. Pollo:

Se aceptará procedente de empresas avícolas que se encuentre regulados por entidades de salud y beneficiados con condiciones de salubridad, mostrando características aceptables y de calidad. No se aceptarán como presas las alitas y el pescuezo del pollo. Las presas deberán ser de un tamaño aceptable.

c. Visceras:

Entre las vísceras aceptadas es el hígado, mondongo, corazón, los que deben mostrar características



aceptables de calidad.

d. Pescado:

Debe mostrar las siguientes características:

- Carne dura a la presión de los dedos
- Agallas de color rojo vivo
- Ojos brillantes y saltones
- Escamas bien adheridas
- Olor fresco (Olor marino).

e. Hortalizas:

- Buen estado de madurez
- No estar atacado por insectos o moluscos
- No mostrar barro, ni otra materia extraña en la superficie.
- No presentar características de deterioro, inflorescencia y otra cualquier que pueda contraer cambios organolépticos y sea perjudicial para la salud.

f. Huevos:

- Presentar íntegros, cáscara sin residuo de excremento o de otra materia extraña.
- Deben mostrar signos de frescura, de tal forma que la yema debe estar firme y bien adherida a la clara.

g. Frutas:

- Presentar adecuado estado de madurez, no debe estar dañada por golpes, el tamaño y peso debe respetarse según anexo N° 01.

h. Granos y derivados:

- Los granos deben ser limpios, exentos de materia extraña, no se aceptará que se almacén y elabore con granos deteriorados picados por insectos y rotos.
- La harina debe ser pulverulenta en su totalidad de su masa y carecer de olor rancio.
- Recepcionar debidamente empaquetados, en caso de presentarse roturas en bolsas por el transporte, separar y utilizar en la inmediatez posible, para evitar la contaminación por gorgojos.

i. Productos enlatados:

- Presentar debidamente inscrito y aprobado por la autoridad sanitaria.
- Rechazar las conservas que presenten abolladuras, perforaciones, oxidaciones, resquemados, abombamientos y re-soldaduras.
- Reconocer el contenido, rechazándose a todo aquel que presente características anormales.

1.2 Almacenamiento y conservación de los alimentos:

a) Serán supervisados por el área usuaria, y aquellos insumos que no cumplan con las condiciones que estipula la norma como:

- Resolución Ministerial N° 066 - 2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Directoral N° 038-2016-DG/INSM.

b) Almacenar en ambientes de buen estado de conservación e higiene. Los cuales debe estar separados del área de preparación, de tal forma que se encuentra cada a una temperatura adecuada y de manera clasificada según el tipo de alimento.

Si éstas no se encuentran adecuadamente de almacenadas este producto será rechazado, retirándolo previamente al momento de la preparación, evitando riesgos a la salud.

1.3 Principios generales para la preparación y de los alimentos:

Serán verificados por el área usuaria de supervisión, aquellos insumos serán de primera calidad y las que no cumplan se rechazarán.

Incluir alimentos de todos los grupos de la guía alimentaria para contener los nutrientes necesarios.



Evitar excesos de grasa saturada y colesterol de preferencia consumir grasas de origen vegetal (aceites).

Excluir preparaciones, que no contenga los requerimientos nutricionales necesarios, ejemplo, cantidad mínima de proteínas.

Incluir una adecuada cantidad de fibra, consumiendo suficientes frutas y verduras todos los días.

Evitar el uso de alimentos enlatados y procesados, debido a que contienen mucho sodio.

a) Carnes:

Se considera el tiempo de cocción, dependiendo el tipo de corte; siendo así la temperatura interna de cocción no será menor de 80 °C.

Las preparaciones a base carne molida, serán cocidas hasta que la carne haya perdido su color.

Preparar carnes suaves, cortadas en trocitos o molidas, con salsas no alto en grasas saturadas.

b) Hortalizas:

Las verduras se lavarán de tal forma que queden debidamente limpias, exentas de materias extrañas. Debe ser lavada escrupulosamente.

c) Frutas:

Se tendrá especial cuidado con las frutas sensibles a la hora de lavarlos, estas pasaran a ser desinfectadas de tal manera que no altere su composición nutricional.

d) Tubérculos:

Debe ser lavados eficientemente hasta eliminar todo residuo de tierra de cascara, a fin de garantizar la inocuidad del tubérculo.

e) Condimentos y Especies Naturales:

Serán de buena calidad, en óptimo estado sanitario.

No se empleará condimentos a granel.

No se hará uso del GLUTAMATO MONOSODICO.

Usar especias que no sean fuertes o picantes, pero si en cantidad suficiente para realzar el sabor de las comidas.

f) Los Cereales y Menestras:

Frijoles, garbanzos, habas, lentejas, pallares, arvejas, etc., estas deben presentar características de ser primera calidad, no deberán contener piedras ni picados.

g) Aceite:

Debe ser 100 % vegetal y será usado por una sola vez, durante la preparación de la fritura de cualquier alimento. (No utilizar nunca aceite refrito).

El CONCESIONARIO deberá tener registro de los ingresos y salidas de la materia prima e insumos, empleando el método PEPS O KARDEX, para verificar en el momento de la supervisión la trazabilidad en sus productos. Esto permitirá evidenciar la correcta rotulación.

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

1.4 Inclusión de Súper Alimentos en la preparación de suministro de refrigerio.

Súper grano s	Súper Hortalizas	Súper frutas	Súper menestras	Súper raíces	Súper hiervas	Súper Pescados	Otros súper Alimentos
Castaña Cañihua Kiwicha Quinua	Esparrago Alcachofa	Lúcuma Chirimoya Guanábana Aguaymanto CamuCamu Granadilla Arándano Uva Mango Granada Mandarina Palta	Pallares Tarwi o Chocho	Algarrobo Maca Yacón Camote Yuca	Muña Uña de Gato	Anchoveta Bonito Caballa Atún Jurel Perico Paiche Langostino Concha de abanico. Pota Calamar	Maíz gigante. Maíz morado. Sacha Inchi, Chía Aji nativo Pimiento Quinua Kiwicha

1.5 Sobre la programación y frecuencia de refrigerio.

- a) La programación deberá ser elaborado por profesionales nutricionista debidamente acreditados (título/colegiatura), basados en el concepto de una alimentación saludable para adultos mayores, consideración todos los factores de riesgo de una desnutrición, teniendo en cuenta las costumbres de los adultos mayores en el distrito, adaptando el plan nutricional a los beneficiarios del comedor del abuelo.
- b) La frecuencia de las Carnes en la programación semanal es:

Alternativas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Menú	Pollo/ Res	Pescado/ Pollo	Cerdo/ Pollo	Pavita/ pollo	Pollo/ Res	Pollo/ Pescado

La Programación de cerdo será cada 15 días alternado con otro tipo de carne y vísceras (opcional una vez al mes) mondongo solo en caucu criollo o en mondonguito a la italiana, hígado (Cada 15 días), corazón (Solo en anticuchos).

Se considera la carne picada, solo una vez a la semana (cuando la preparación lo requiera, por ejemplo; tallarín saltado, picante, aji de gallina, etc.).

No se permitirá la elaboración de platos de fondo, con cualquier tipo de carne que contenga hueso, solamente se permitirá pulpa, teniendo en cuenta la condición de la masticación del adulto mayor.

El pescado se presentará 02 veces por semana, tipo filete sin espinas; o en corte transversal para guiso. No se aceptará pescado como basa y otros que ponga riesgo a la salud, por el alto contenido de mercurio.

Las menestras se programarán dos veces a la semana (pallares, lentejas, frejoles canario y variedades, garbanzo) y los cereales como quinua y quiwicha.

- c) La frecuencia de frutas en la programación semanal de fruta/postre es:



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

Alternativas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Menú 01	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre

*Las frutas son diferentes para cada día de la semana.

- d) Programación de menús: Porcentajes en consideración a las estaciones del año: verano, primavera, otoño e invierno, con las características siguientes:

Preparación	Verano	Primavera/Otoño	Invierno
Sopa/Entrada	80% entradas frías; 20 % sopas de consistencia fluida.	50% entradas frías; 50% sopa de consistencia fluida.	70% sopas consistencia densa; 30 % entradas calientes.
Platos de Fondo	Sin variación	Sin variación	Sin variación
Bebida	Bebida fresca/caliente	Bebida fresca/caliente	Bebida fresca/caliente
Fruta/Postre	30 % postres fríos como gelatina y otros. 70 % frutas	40 % postres fríos; 60 % frutas	50 % postres calientes, como mazamorras; 50 % frutas.

- e) Programación diaria de menú:

Componentes de suministro de Refrigerio	
Entrada	Sopa
Plato de Fondo	Plato de fondo
Bebida fría/ caliente	Bebida fría/caliente
Fruta/ Postre	Fruta/postre
Pan	Libre de gluten

* DIETA BLANDA	En caso de ser necesario, debido a problemas de salud a través de solicitud del usuario, con previa anticipación bajo indicación médica.
-----------------------	--

*Asimismo, tener presente una alternativa para los usuarios alérgicos a los mariscos.

La programación de menús comprenderá entre otras las siguientes preparaciones:

➤ **Sopas:**

Las sopas deben ser consistentes, con una densidad adecuada de acuerdo a la preparación y a la estación climática, no se aceptarán caldo o caldillo, se recomienda las siguientes preparaciones, entre otras, que tengan las características parecidas:

En la época de verano- primavera: sopas de casa, chupe de camarones, cremas. El gramaje será pesado teniendo en cuenta el volumen, medidos en cc, siendo 300 cc.

En la época de otoño-invierno como aguadito de pollo, cazuela de res, menestrón, sancochado, patasca, sopa de olluco, sopa de quinua, sopa de morón, shambar, crema de zapallo, crema de arvejas, chupe de pescado, chilcano, sopa a la minuta,

sopa de casa (pollo o res), sopa de trigo, sopa de sémola, sopa wantan, sopa a la minuta, chupe de camarones.

La sopa debe prepararse con carne o pollo, cereales, verduras, tubérculos y contener condimentos naturales, no se hará uso de GLUTAMATO MONOSODICO en menús y dietas.

➤ **Entradas (02 o 03 Veces Por Semana):**

Considerar dentro de las opciones: Papa a la huancaína, ocopa, causa rellena, ensalada mixta, ensalada de verduras cocidas, tamal, humita, anticucho, ceviche, chicharrón de pescado, yuca rellena entre otras.

Ensalada cocida: se debe preparar 02 ó 03 veces a la semana, en una de las dos opciones; preparado con diversos vegetales, legumbres, con un peso mínimo de 140 gr. por ración, peso en cocido.

Ensalada cruda: se debe preparar 01 ó 02 veces por semana, dentro de una de las dos opciones, preparado con diversos vegetales de diferentes colores, con un peso mínimo de 140 gr. por ración, peso en crudo.

*Se ajustará a las recomendaciones que entregue el área usuaria.

➤ **Platos De Fondo:**

Se recomienda entre otros las siguientes opciones: Estofado, quinoa atamalada, tallarines saltados, tallarines verdes, tallarines rojos, arroz con pollo, menestras, saltado de res, olluquito, pollo al horno acompañado c/ guisos o cereales nutritivos, escabeche, seco norteño, pachamanca, pollo en salsa de cuy, pollada, ají de gallina, arroz chaufa, pollo enrollado, pavo enrollado, adobo arequipeño, adobo tacneño, ajiaco, arroz tapado, asado criollo, bistec apanado a lo pobre, bistec encebollado, locro con pollo a la plancha.

Estas combinaciones serán completadas con los ingredientes que correspondan a las preparaciones de acuerdo a sus respectivos ingredientes como verduras, especias y otros, como por ejemplo en el caso de arroz con pollo y todas las menestras serán acompañados con una ensalada y/o acompañamientos nutritivos. No se permitirá, elaboraciones con alto contenido de grasa, escaso nutrientes, con graten y/o atún de baja calidad, cantidad exiguo de gramaje de segundo. El gramaje exacto para el plato de fondo supervisado de acuerdo a los requerimientos nutricionales de la población del adulto mayor, y de sus condiciones actuales.

➤ **Pan:**

Francés y/o yema/ libre de bromato de potasio.

➤ **Fruta y Postres:**

Para los meses de invierno, arroz con leche, mazamorra (morada frutada, cochino, zambito), queque, champú de guanábana, pastel de choclo. En los meses de verano la predominancia son frutas de estación y gelatina.

El gramaje será de 192 – 210 gr, para la elaboración de compotas, gelatinas, y todo tipo de postres. En caso de la fruta esta deberá de respetarse, a lo indicado en el Anexo N° 01.

Considerar la elaboración de postres con variedad de frutas frescas, como Aconcagua, picadillo de frutas, macedonia de frutas, etc.

Contener los requerimientos de azúcar necesaria para adulto mayor, siendo esto el mínimo.



➤ **Bebidas:**

Los refrescos se preparan a base de frutas (maracuyá, piña, manzana, carambola, cocona, etc., no se permiten bebidas instantáneas en polvo); o néctar de sanky y naranja; preparados como emoliente o chicha morada y trigo. Las bebidas calientes como infusiones: yerba luisa, manzanilla, toronjil, cedrón, entre otros serán servidas desde un conservador de agua caliente. Se utilizará agua hervida en todos los casos (el agua deberá hervir hasta ebullición por 02 minutos).

Solo se aceptará como endulzante al azúcar proveniente de la caña remolacha. Está prohibido el uso de edulcorantes artificiales.

Servir suficiente cantidad de líquidos durante el día, teniendo en cuenta el requerimiento nutricional de la población adulto mayor, este deberá estar en el intervalo de 600 – 750 cc.

f) Sobre la lista de menús semanal.

1. Presentar el cíclico de menú mensual con 15 días hábiles previo al mes correspondiente, visado por el/la nutricionista. Sera revisado por la Gerencia de Desarrollo Humano (CIAM/Comedor del Abuelo), disponiendo de 05 días hábiles siguientes para su modificación, si se considera conveniente, cambios que deberán ser cumplidos por el CONCESIONARIO, siendo requisito indispensable para su conformidad, de acuerdo al modelo formato que se detalla en el Anexo N 02 y Anexo N 03”.

Sobre la Atención.

- a) Brindar el servicio a partir de las 11:30 a.m. hasta la 2:30 p.m., el horario será cumplido bajo la responsabilidad del CONCESIONARIO, su incumplimiento ocasionará la sanción establecida en el Contrato.
 - b) Los horarios arriba indicados pueden variar debido a situaciones extremas como pueden ser: Pandemias, Toque de Queda, Sismos, entre otros imponderables no previstos.
 - c) Entregar el suministro de ración alimenticia de lunes a sábado.
 - d) Prever el número de raciones alimenticias a atenderse.
2. El servicio se realizará en mesa a la entrega del ticket de atención; al finalizar el consumo de los comensales las bandejas y vajillas serán retiradas de las mesas por los mozos de la concesión.
 3. Asegurar la atención con la responsabilidad del concesionario la cual pondrá a disposición de los usuarios beneficiarios servilletas, mondadientes y una jarra c/ jugo, bebida de frutas o infusiones.
 4. En casos de Emergencia los menús se entregarán vía delibero, los usuarios proporcionarán los envases correspondientes para la entrada; segundo; postres y una botella de plástico para el refresco. La Municipalidad realizará con su personal el servicio de delivery, el Concesionario deberá cumplir con el horario que se establezca para este caso.
 5. Servir los menús, con el peso de los alimentos conforme al Anexo N° 01 del presente documento.

3.1.8. PERFIL DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

3.1.8.1 REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

Persona Natural o Jurídica autorizada para brindar el servicio de alimentación, según giro de negocio autorizado por la SUNAT.

3.1.8.2 PERFIL DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO

- a) Un (01) jefe del Servicio:
Formación Académica: Nutricionista, colegiado, titulado y habilitado. Acreditado mediante copias simples del título profesional y constancia de habilitación correspondiente.
- b) Un (01) Maestro de Cocina:
Experiencia: Mínima de dos (2) años como Chef o cocinero en entidades públicas y/o privadas. Acreditado mediante copias simples del contrato u orden de servicio.
- c) Dos (02) Ayudantes de Cocina:
Experiencia: Con experiencia mínima de seis (6) meses de haber realizado labores como manipulador de alimentos, auxiliares y/o asistente y/o apoyo de cocina. Acreditado mediante copias simples del contrato u orden de servicio.
- d) Un (01) Personal de Apoyo y Limpieza:
Experiencia: Con experiencia mínima seis (6) meses de haberse desempeñado como Auxiliar Sanitario y/o Limpieza de Restaurantes o cocinas. Acreditado mediante copias simples del contrato u orden de servicio.
- e) Un (1) Mozo:
Experiencia: Con experiencia mínima seis (6) meses como mesero y/o mozo de Restaurantes o cocinas. Acreditado mediante copias simples del contrato u orden de servicio.

3.1.9 MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES:

3.1.9.1 MATERIALES:

EL CONTRATISTA deberá contar y proporcionar como mínimo los siguientes materiales, los que deberá ponerlo a disposición de la ejecución del presente servicio:

- a) Mantel de protección que cubran totalmente las mesas.
- b) 01 escurridor de platos de 02 niveles, con varillas de acero inoxidable.
- c) 150 juegos de cubiertos de mesa de acero inoxidable (cucharada, tenedor, soperas, tazas, platos de té).
- d) 150 vasos de vidrio de 250 cc de capacidad.
- e) 150 juego de vajillas de loza tipo hoteleros (platos tendidos, soperas, tazas, platos de té).
- f) Utensilios de cocina en general.
- g) Menaje de cocina (ollas, sartenes, fuentes, entre otros).
- h) Contenedor de residuos sólidos.
- i) Coordinación con empresa recicladora de aceite



Nota:

Estos equipos deberán ser acreditados mediante declaración jurada, presentada para la suscripción del contrato o emisión de la orden de servicio.

3.1.9.2 Sobre el equipo a utilizar:

El concesionario deberá proporcionar los utensilios y menaje de cocina según lo indicado en lo referente a Equipamiento; así como, cualquier otro utensilio, artefacto o equipo necesarios para brindar un servicio oportuno y de calidad.

Los equipos y el material del servicio a utilizar deben ser de preferencia de acero inoxidable, de tal manera que permita una adecuada higiene y conservación.

3.1.9.3 Sobre el vestuario del personal:

Proveer por parte del concesionario, lo siguiente: dos (02) uniformes como mínimo el cuál constará de vestuario completo: chaqueta, pantalón, gorro, tapaboca, guantes, delantales, zapatos para cocina a prueba de agua, antiderrapantes, diseño cerrado de talón o botas impermeables.

3.1.9.4 Sobre la seguridad.

Almacenar los productos químicos y otros peligrosos, fuera de las instalaciones del comedor y de la cocina, estos productos no deben ubicarse cerca de los alimentos.

Instalar e implementar en el comedor del abuelo, un botiquín de emergencia para la atención de primeros auxilios.

3.1.9.5 Sobre el Mantenimiento de las instalaciones:

Fumigar en un periodo semestral y cuando sea requerido por alguna situación fortuita y/o aparición de plagas de insectos o roedores. Las fumigaciones se harán en días no laborales y serán por cuenta del Concesionario. El servicio lo debe realizar empresa que entregue certificación. Por parte de la Municipalidad se coordinará con la División de Medio Ambiente para una desinfección periódica los días sábados.

Mantendrá la responsabilidad de la recarga de combustible de la cocina, así como los materiales para el aseo de las instalaciones hasta el término del contrato.

Mantendrá la higiene y el buen estado de los ambientes de la cocina, comedor y almacén de víveres, retornándolos a la Municipalidad de La Punta al término de plazo contractual, en las misma o mejores condiciones en las que fueran recibidas.

La Municipalidad de La Punta proveerá los servicios básicos de energía eléctrica, agua, aparatos de almacenamiento que se encuentran en el local, espacio de almacén de elaboración y del comedor.

3.1.9.6 Sobre la higiene y desinfección de las instalaciones, mobiliario, artefactos, vajilla y alimentos:

Higienizar los alimentos para su preparación, según sea el caso, se emplearán desinfectantes biológicos y a través de temperatura de cocción.

Emplear un contenedor exclusivo para los alimentos que no son consumidos por los comensales, los que deben ser depositados en el contenedor con tapas de material resistente y lavable, este debe ubicarse distante al área de la elaboración de comidas y del lavado de vajillas. El concesionario podrá destinar dichos residuos a la alimentación de animales.

3.1.10 DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATISTA

La supervisión de la Ejecución Contractual del presente servicio, estará a cargo de la Sub Gerencia de Salud y Bienestar Social, a través de una persona que oportunamente



acreditará ante el Contratista, quien podrá efectuar la inspección de la calidad de los alimentos de manera inopinada y así como la manipulación, los mismos en coordinación con el área de Vigilancia Sanitaria de la Sub Gerencia de Salud y Bienestar Social de la Municipalidad Distrital de La Punta, por lo que el concesionario prestara las facilidades del caso.

Los resultados de análisis será de inmediato evaluación para que se ejecute los cambios necesarios como medida de corrección y este será un plazo máximo de 05 días hábiles.

El concesionario deberá remitir a la Sub Gerencia de Salud y Bienestar Social, quien se encarga de la supervisión, un informe quincenal sobre todos sus proveedores en donde han adquirido las carnes, pollo, pescado y los demás alimentos fresco debiendo adjuntar copia de las facturas y/o recibos correspondientes. De tal manera garantizar la inocuidad de los alimentos.

Como aspectos relevantes para la supervisión del servicio se tendrá, en consideración lo siguiente:

- a) Capacitación en manipulación de alimentos certificada.
- b) Fortalecimiento de capacidades por parte de la Municipalidad mediante talleres prácticos.
- c) Se supervisará que el CONCESIONARIO con lo establecido en el presente documento y anexos.
- d) Mantener en la planta la cantidad de personal propuesto, en el numeral 5.1.4 del presente documento.
- e) Supervisión en el almacén de alimentos frescos y secos, así como los que requieren cadena de frío.
- f) Supervisión de los gramajes de insumos alimenticios antes, durante y posterior a la preparación de menús y dietas tomando muestras al azar del total de las raciones, para lo cual utilizara una balanza electrónica proporcionada por el CONCESIONARIO.
- g) Supervisión del agua para las bebidas calientes y frías, para lo cual se utilizará agua en ebullición por 02 minutos, una correcta manipulación con el agregado de ingredientes, adecuado almacenamiento y distribución.
- h) Supervisión en los alimentos frescos como verduras que serán utilizadas en las ensaladas frescas, las que deberán ser desinfectadas correctamente.
- i) Supervisión en los gramajes de frutas, las que deberán ser desinfectadas correctamente, aplicando las buenas prácticas de desinfección.
- j) Supervisión en el uso del aceite para frituras y horneados, debiendo tener en cuenta que no se reutilizaran por 2 o más veces.
- k) Supervisión de las raciones alimenticias en el momento de su distribución.
- l) Supervisión al personal que labora con el CONCESIONARIO, su correcta vestimenta, la presentación del carné de sanidad, correcta manipulación y buen trato.
- m) Supervisión al área del comedor correspondiente al lavado (menaje, instrumentos de operación, vasos, ollas etc.).
- n) Se efectuará la trazabilidad del control de los productos que expenda el CONCESIONARIO (procedencia, vigencia, lote, precio), quincenalmente.

3.1.11 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El presente servicio se realizará en Comedor del CIAM, ubicado en el Jr. Malecón Pardo 125, distrito de la Punta, provincia Constitucional del Callao.

El plazo de ejecución del servicio será referencialmente de trescientos Sesenta y Cinco (365) días calendarios y/o hasta agotar el monto total de las raciones contratadas (según se precisa en el alcance del presente servicio), computados a partir del día siguiente de la fecha de suscripción del contrato.



Sobre la atención diaria del presente servicio, deberá tenerse en consideración lo siguiente:

- a) El suministro de raciones alimenticias será de lunes a sábado. Las raciones alimenticias se servirán a partir de las 11:30 am hasta las 2:30 pm y el horario será cumplido bajo la responsabilidad del CONCESIONARIO, su incumplimiento será producto de una sanción establecida en el Contrato. Esto se podrá ajustar según la necesidad actual del comedor.
- b) Será responsabilidad del CONCESIONARIO asegurar la atención con los menús completos. El CONCESIONARIO pondrá a disposición de los usuarios servilletas, mondadientes y una jarra c/ jugo, bebida o refresco por mesa.
- c) En el caso de los adultos mayores del CIAM que no haga uso de su menú diario, estos podrán ser redistribuidos a criterio del área usuaria.

3.1.12 FORMA DE PAGO

Pagos parciales mensuales (adecuado a meses calendario), calculado según el monto del costo unitario establecido en el contrato, multiplicado por la cantidad de raciones alimenticias efectivamente atendidas durante el periodo de facturación mensual que corresponda.

3.1.13 CONFORMIDAD

Será otorgada por la Sub Gerencia de Salud y Bienestar Social con el VB de la Gerencia de Desarrollo Humano, previa presentación del Informe mensual del CONTRATISTA conteniendo los padrones de los beneficiarios atendidos durante el periodo de facturación correspondiente.

Con tal propósito, además el CONTRATISTA deberá adjuntar su comprobante de pago y demás documentos indispensables para tramitar el pago correspondiente. (Por ejemplo, precisar cuenta CCI, cuenta de Detracción, etc.)

3.1.14 SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Será de A PRECIOS UNITARIOS.

3.1.15 PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de las solicitudes 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 no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

OTRAS PENALIDADES:

Para el presente servicio se tendrá en consideración la aplicación de otras penalidades, conforme se detalla en el siguiente cuadro:

Otras Penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Observaciones técnicas de salud aplicables para el servicio contratado, por inspecciones de la autoridad sanitaria, atribuibles al contratista.	1 UIT, por cada observación realizada por la autoridad sanitaria y no absuelta en el plazo otorgado.	Se aplicará al monto mensual de facturación que corresponda.
2	Manejo inadecuado de los insumos y procedimientos de preparación de los alimentos que corresponden al servicio contratado.	En caso de causar efectos leves y subsanables a los beneficiarios, 3% del monto total contratado. De ser causante de efectos graves a los beneficiarios, se procederá a la resolución de contrato; al margen de las responsabilidades civiles y penales a que diera lugar.	Se aplicará directamente al monto pendiente de facturación, o la garantía (carta fianza), de ser el caso; previa informe técnico de la Entidad de Salud Competente.
3	Incumplir con la entrega de los comprobantes de pago de los insumos utilizados en la preparación de los alimentos del concesionario.	0.10 UIT: Primera observación. 0.20UIT: Segunda Observación 0.25 UIT: Tercera Observación en adelante. La comunicación se realizará por escrito y/o correo electrónico.	Se aplicará al monto mensual de facturación que corresponda
4	El personal del concesionario no está adecuadamente vestido con: gorro, mascarilla, guantes y calzado impermeable.	0.10 UIT por cada observación realizada.	Se aplicará al monto mensual de facturación que corresponda



3.1.16 OTRAS OBLIGACIONES

3.1.16.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- a. La Propuesta Económica, deberá considerar el precio en soles, el cual no estará sujeto a ningún tipo de reajuste de precios, incluyendo el costo por el desplazamiento de su personal, así como cualquiera otro costo necesario para el cumplimiento del servicio, incluyendo los impuestos de Ley.
- b. Deberá realizar el servicio con eficiencia, eficacia y en estricta observancia a los términos de referencia.
- c. De ocurrir desabastecimiento de agua por parte de SEDAPAL, el CONCESIONARIO asumirá el costo de los bidones de agua que requiera adquirir, tanto para el preparado de alimentos como para la higienización de las vajillas.
- d. EL CONCESIONARIO, deberá ingresar su materia prima en el horario establecido, no se ingresará en días u horarios no laborables a las instalaciones pertenecientes al comedor del abuelo.
- e. Se acoplará a las medidas adyacentes que se tomen en medida de un suceso inesperado, un ejemplo es la pandemia que aconteció en el 2020 hasta la actualidad.
- f. Presentación de plan de vigilancia prevención y control para COVID19 presentado aprobado por MINSA *según la indicación del gobierno central (emergencia sanitaria) el personal que ingrese a laboral deberá presentar la documentación del buen estado de salud.
- g. Presentación carnet de sanidad vigente y certificado médico de buena salud de todo el personal.
- h. Presentación de protocolo de bioseguridad para atención en salón y delivery.
- i. Presentación de Manual de buenas prácticas de alimentos y de almacenamiento.

3.1.16.2 OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

- a. Pondrá a disposición del CONTRATISTA, los siguientes materiales y/o equipos, para la ejecución del servicio:
 - La infraestructura del Comedor del Abuelo; siendo de cargo de EL CONCESIONARIO, el cuidado, la limpieza y cumplimiento de protocolos de bioseguridad de dichos ambientes.
 - 01 campana Extractora (mantenimiento semestral certificado bajo responsabilidad del CONCESIONARIO).
 - 01 extintor vigente.
 - Un congelador.
 - Una refrigeradora de 10 pies.
 - Un conservador de alimentos tipo Industrial.
 - Dos (02) microondas tamaño grande.
 - 01 espacio para el almacén de materia prima y productos.
 - 01 espacio para cocina equipada.
 - 01 cocina industrial de 03 hornillas, de alta presión, de acero inoxidable, a GLP.
 - Medida de Seguridad (pistones, cámara de seguridad) de balones GLP.
 - Doce (12) mesas de madera.
 - Treinta y cinco (35) sillas de madera.
 - Instalación de una trampa de grasa en la zona de cocina.

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

Nota:

Todos estos equipos serán entregados al CONTRATISTA, mediante la suscripción de una Acta, en la que se detalle cada uno de los mismos indicando las características y condiciones del estado en que se encuentran.

- b. La Supervisión del servicio estará a cargo de la Gerencia de Desarrollo Humano de la Municipalidad Distrital de La Punta.

3.1.17 Condiciones para los consorcios:

- 1) El número máximo de consorciados es de dos (2).
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 40%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> Contar con autorización para realizar la actividad comercial de restaurantes y afines.
	<div> Importante <i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i> </div>
	<u>Acreditación:</u> Constancia emitida por la SUNAT.
	<div> Importante <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> </div>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<u>Requisitos:</u> Mesa de acero inoxidable larga, estantería de acero inoxidable, cocina pequeña auxiliar a gas, 02 ollas arroceras de 2.2 litros de capacidad, 01 licuadora semi industrial, 01 extintor de



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

	<p>acetato de potasio.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Nutricionista, titulado, colegiado y habilitado del personal clave requerido como jefe del Servicio.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso el TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Cuarenta (40) horas lectivas, como mínimo, en capacitación sobre temas nutricionales o Afines del personal clave requerido como jefe del servicio.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple del certificado o diploma correspondiente.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Tres (03) años en actividades como nutricionista en general del personal clave requerido como jefe del Servicio.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases. </div>
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1'000, 000.00 (Un Millón con 00/100 soles), por la contratación 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.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de preparación de alimentos y/o refrigerios y/o menús para personas en general.</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 servicios, 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 pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>

¹¹ 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 fehacencia 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”



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.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, 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 otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios 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 servicios 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

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *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”.*

(...)

“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”.



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio [100] puntos

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de "Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta", que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP** para la contratación de **Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto "Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta".

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **soles**, en **pagos parciales (mensuales)**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], el mismo que se computa desde **el día siguiente de suscrito el contrato**

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: **[CONSIGNAR EL MONTO]**, a través de la **Carta Fianza N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO]** emitida por **[SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

*“De fiel cumplimiento del contrato: **[CONSIGNAR EL MONTO]**, a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por **Sub Gerencia de Bienestar Social con Visto Bueno de la gerencia de Desarrollo Humano**, en el plazo máximo de **siete (7) días** de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado,



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 0.5 año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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 no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras



penalizaciones, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA 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, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: **Jr. Sáenz Peña N°280 – Distrito de La Punta – Callao.**

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP**

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁶

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

La Punta, mayo de 2024

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP

Presente. -

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁷ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²⁰

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

La Punta, mayo de 2024

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



ANEXO N° 2**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP**

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

La Punta, mayo de 2024

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

La Punta, mayo de 2024

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.



Municipalidad de
La Punta

Somos una Familia...

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

La Punta, mayo de 2024

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**



ANEXO N° 5**PROMESA DE CONSORCIO**

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – **Basases Integradas**

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

La Punta, mayo de 2024

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante
De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

"Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta" – Bases Integradas

ANEXO N° 6**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP**

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

La Punta, mayo de 2024

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP
Presente. -

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁶ 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. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” – Bases Integradas

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

La Punta, mayo de 2024

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 9**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP**

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

La Punta, mayo de 2024

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.



“Contratación del Servicio de Suministro Raciones Alimenticias para los Adultos Mayores del Centro Integral del Adulto Mayor de la Municipalidad Distrital de La Punta” **Bases Integradas**

ANEXO N° 11

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

La Punta, mayo de 2024

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda

Importante

- Para asignar la bonificación, el comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.



ANEXO N° 12

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**CONCURSO PÚBLICO N°02-2024-CS/MDLP**

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

La Punta, mayo de 2024

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

