



MUNICIPALIDAD DE BREÑA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. ÁREA USUARIA

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS y PARTICIPACION CIUDADANA

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Leche Evaporada Entera y Mote para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia – PANTBC de la Municipalidad Distrital de Breña.

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Alimentación y Nutrición con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

4. OBJETO:

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC)

5. OBJETIVO GENERAL Y ESPECIFICOS:

Objetivos generales:

Adquirir insumos alimenticios para el Programa de Alimentación y Nutrición con Tuberculosis y Familia (PANTBC), cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales para atender a los pacientes del distrito de Breña.

Objetivos específicos:

- Suministrar de insumos alimentarios para la conformación de la canasta alimentaria según modalidad de atención.
- Contribuir a mejorar la situación de pobreza y pobreza extrema del distrito de Breña.

6. NORMAS OBLIGATORIAS Y / O VOLUNTARIAS:

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, modifican e incorporan algunos artículos del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA. Modelo de certificado de registro sanitario de alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma sanitaria para las actividades pesqueras y sus acuícolas.
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA "Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano."
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N°004-2011-AG. Norma metrológica peruana de rotulado de productos envasados, norma general del Codex alimentarius para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según corresponda).

7. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN:

Las cantidades requeridas para 50 canastas, son:

| ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION | CANTIDAD |
|------|------------------------|------------------|---------------------------------------|----------|
| 1 | MAÍZ MOTE | Kilogramo | Saco x 5 kg. | 2,700 |
| 2 | LECHE EVAPORADA ENTERA | Tarro | Caja de 24 tarros de 390 gr. (mínimo) | 8,100 |

7.1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN:

Las características técnicas que deben cumplir los insumos a solicitar son:

ITEM 1: MAIZ MOTE SACO DE 5 KG.

1. Definición

El maiz mote, obtenido de la especie Zea mays L., es un grano grande, seco, plano redondeado sin cascara.

2. Características

El maiz mote debera ser inocuo y apta para el consumo humano, exento de olores y sabores extraños, color blanco cremoso, aspecto granos sueltos, exentos de materias extrañas.

2.1. Fisicoquímicas

| Características | Especificación | REFERENCIA |
|-----------------|----------------|------------|
| Humedad (%) | Máximo 12,5 | |
| Proteínas (%) | Mínimo 6,0 | |





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

| | | |
|-----------------|------------------------|--|
| Grasa total (%) | Mínimo 2,0 | NTP 205.084: 2020 MAÍZ AMILÁCEO. Maíz mote. Requisitos |
| Cenizas (%) | Máximo 1,1 | |
| Alcalinidad (%) | Máximo 10,0 | |
| Aflatoxina | No detectable en 5 ppb | |

2.2. Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Limite por g | |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | M | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V. 1). Granos Secos.

2.3. Envase

Estos envases serán bolsas de polietileno de baja densidad de primer uso con un peso neto de 5 kg.

| | | |
|-----------------------|---|------------------------------|
| Peso | : | 5kg |
| Estructura del Envase | : | Polietileno de baja densidad |
| Color | : | Cristal opaco |
| Sellado | : | Termosellado |

2.4. Empaque

Se realizará en bolsas de polietileno de baja densidad de primer uso, que resistan el contenido de 5 envases de producto.

2.5. Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007- 98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario o Número de Autorización Sanitaria

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

2.6. Precisión: Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR
INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO
SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.

2.7. Transporte

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica en el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

2.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente, en lugar limpio, seco y fresco.

El producto en envase cerrado, no requiere refrigeración. Una vez abierto el envase, mantener en el producto refrigerado.

2.9. APLICACIÓN DE MANUAL DE ADVERTENCIAS PÚBLICAS

En el marco de lo establecido en la Ley de promoción de alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y sus reglamento aprobado por DS N° 017-2017 SA. El producto cumple con los parámetros técnico establecidos.*UE: Unidad de empaque

2.10. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

No menor a 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén central de la entidad.





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

ITEM 2: LECHE EVAPORADA ENTERA EN TARRO MÍNIMO DE 390 GR.

1. Definición

Es un producto lácteo obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y productos lácteos, por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita contener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados para el producto, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento. Finalmente, el producto debe ser envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.

2. Alergenos:

Contiene leche, en caso exista riesgo potencial de otros alérgenos declarar.

3. Características del Producto:

3.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | | |
|---------|---|----------------------------------|
| Color | : | Blanco cremoso |
| Olor | : | Característico a leche evaporada |
| Sabor | : | Característico a leche evaporada |
| Aspecto | : | Líquido uniforme |

3.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| REQUISITOS | ESPECIFICACIÓN |
|-----------------------------------|----------------|
| Grasa de leche (g/100g) | Mínimo 6.5 |
| Sólidos totales de leche (g/100g) | Mínimo 23.0 |
| Sólidos no grasos (g/100g)* | Mínimo 16.5 |
| Proteína de leche (g/100g) | Mínimo 6.0 |

(*): Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la grasa.

Fuente: D.S. N° 004-2022/MINAGRI "Modificatoria del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI"

3.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| ANÁLISIS | PLAN DE MUESTREO | | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|--|------------------|---|------------------------|---------------------------|
| | n | C | | |
| Prueba de esterilidad comercial ^a | 5 | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

Fuente: RM N° 591-2008/MINSA "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (Criterio XIX.1)

Donde:

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinadas de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

C: Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número, el lote es rechazado.

^a De acuerdo con métodos normalizados o validados sobre prueba de esterilidad comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

NOTA 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "no estéril comercialmente"

NOTA 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)

4. Presentación del Producto

4.1. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE

| TIPO DE ENVASE | PRESENTACIÓN | TIPO DE EMBALAJE | UNIDADES |
|---------------------------|------------------|------------------|----------|
| Envase metálico sanitario | 390 gr. (mínimo) | Caja de cartón | 24 |

4.2. ROTULADO

El rotulado debe ser estándar

4.3. PERIODO DE VIDA ÚTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto es de (03) tres meses contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad, una vez abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

4.4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán adicionar aditivos alimentarios que estén aprobados por el Codex Alimentarius, en su última versión vigente, en las dosis establecidas para la Leche Evaporada Entera.

4.5. CONTROL DE CALIDAD

El cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada lote a entregar será acreditado con un certificado de conformidad/calidad o certificado de inspección de lote, emitida por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, así mismo tanto el CENAN como DIGESA de acuerdo a sus competencias podrán verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos. En caso de existir controversia entre los resultados emitidos por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL y el CENAN y/o DIGESA, se procederá a una dirimencia de los parámetros en controversia mediante un análisis de la muestra dirimente custodiada por el organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL que evaluó el lote, por un tercer organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL distinto a los que ya emitieron opinión, el cual será seleccionada inopinadamente por la Municipalidad, los costos que se derive de esta dirimencia será asumidos por el proveedor

5. Condiciones de Almacenamiento

El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente, en un lugar limpio, seco y fresco.

El producto en envase cerrado, no requiere refrigeración. Una vez abierto el envase, mantener el producto refrigerado.

6. Aplicación del Manual de Advertencias Publicitarias

En el marco de lo establecido en la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N°017-2017 S.A El producto cumple con los parámetros técnicos establecidos.

* UE: Unidad de empaque.

7. Rotulado

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**

8. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor debe cumplir con lo siguiente:

- RUC activo y habido, y estar en el rubro del objeto a contratar.





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

- No estar impedido de contratar con el Estado
- Tener RNP vigente.

9. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

PLAZO: El plazo de ejecución será de trescientos sesenta y cinco (365) días según el siguiente cronograma:

| CRONOGRAMA DE ENTREGA | | |
|-----------------------|-----------------|--|
| ENTREGAS | MOTE KG. | LECHE EVAPORADA ENTERA TARRO 390 GRS. (MINIMO) |
| Primera entrega | 225 | 675 |
| Segunda entrega | 225 | 675 |
| Tercera entrega | 225 | 675 |
| Cuarta entrega | 225 | 675 |
| Quinta entrega | 225 | 675 |
| Sexta entrega | 225 | 675 |
| Séptima entrega | 225 | 675 |
| Octava entrega | 225 | 675 |
| Novena entrega | 225 | 675 |
| Decima entrega | 225 | 675 |
| UNDECIMA | 225 | 675 |
| DUODECIMA | 225 | 675 |
| TOTAL | 2,700.00 | 8,100.00 |



La primera entrega se realizará máximo a los 03 días después de la firma del contrato.

Las entregas posteriores de los productos se realizarán previa coordinación con el área usuaria **vía correo electrónico**, asimismo, de acuerdo con las cantidades establecidas en el cronograma o podría varias de acuerdo a las necesidades del área usuaria.



LUGAR DE ENTREGA:

Los insumos alimentarios serán entregados en el almacén de alimentos de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Participación Ciudadana debiendo pasar por un control previo (inspección sanitaria). **Sito, Jr. Chamaya N° 500 – Breña**, en el horario de 8:00 am a 10:00 a.m., previa coordinación con el área usuaria.

10. CONDICIONES DE ENTREGA

El producto de ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del proveedor / fabricante hacia el almacén de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Participación Ciudadana, de acuerdo al cronograma previamente establecido. Toda distribución se realizará bajo la supervisión de un representante de la Municipalidad (personal de almacén central y personal del área usuaria)

Los camiones deberán estar cerrados y libres de medios contaminantes, por ello los postores deberán cumplir según el Título V Capítulo II "Del transporte" del



MUNICIPALIDAD DE BREÑA

"Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S N° 007-98-SA).

Los proveedores deberán tener en cuenta que la recepción de facturas y/o boletas de pago estará a cargo del responsable del área Almacén Central, y la inspección de los insumos recibidos será revisado posteriormente y cualquier inconveniente será comunicado vía correo electrónico.

11. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

Durante la ejecución del suministro, el proveedor deberá presentar en cada entrega dos copias simples de los certificados de calidad vigente, correspondiente al producto que será entregado, emitidos por certificadoras acreditadas ante INCAL. La fecha de caducidad del certificado será no menos a 06 meses posterior a la fecha de entrega del producto.

12. REPOSICIÓN DEL BIEN

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no mayor de 24 horas de efectuada la observación.

13. FORMA DE PAGO

El pago de la contraprestación pactada a favor del contratista se realizará en forma periódico, en función a las cantidades de bienes entregados, luego de emitida la conformidad por parte de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Participación Ciudadana, en su condición de área usuaria.

La Municipalidad Distrital de Breña se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumple con las condiciones técnicas del presente documento, las mismas que serán detalladas en un acta que establezca la no conformidad de la entrega.

Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de observación con deficiencias de calidad, se procede a las penalidades del presente documento.

14. CONFORMIDAD DEL BIEN

La conformidad por parte de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Participación Ciudadana, en su condición de área usuaria.

15. GARANTÍA COMERCIAL

Todo aquel alimento en mal estado, deteriorado y/o que contenga algún tipo de plaga que no haya sido detectado al momento que se otorgó la conformidad deberá ser cambiado.

Condiciones de la garantía: El contratista, tendrá un plazo máximo de tres (03) días calendario para realizar el cambio de los bienes en mal estado contados a partir del día siguiente de haber sido notificado por la Municipalidad, sin que este genere gastos adicionales de la Municipalidad Distrital de Breña.





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

Periodo de garantía: 6 meses a partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.

16. PENALIDADES

Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

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

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final.

17. OTRAS PENALIDADES

La Municipalidad Distrital de Breña, está facultado de aplicar penalidades al contratista por los siguientes hechos:

| SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD | FORMA DE CALCULO | PROCEDIMIENTO |
|--|--|--|
| No mantener vigente el Registro Sanitario – DIGESA, el Certificado de autorización Sanitaria – SENASA, durante la ejecución del contrato | 01 unidad impositiva tributaria - UIT | Para cada uno de los supuestos de aplicación de penalidad, el procedimiento será el siguiente: Según Memorándum del área usuaria quien deberá informar oportunamente a la Unidad de Logística. |
| No mantener vigente el Certificado de Saneamiento Ambiental, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud. | 01 unidad impositiva tributaria - UIT | |
| Por presencia de plagas (insectos u otros agentes nocivos para la salud), insuficiente limpieza u otro incumplimiento. | 50% de la unidad impositiva tributaria - UIT | |





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

| | | |
|---|--|--|
| Resolución Directoral NO vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA | 01 unidad impositiva tributaria - UIT | |
| Insumo observado en la vigilancia y control de calidad del producto por parte de CENAN o DIGESA y/o certificado. | 50 % de la unidad impositiva tributaria – UIT. Por cada tipo de bien que no pase el control de calidad en el plazo establecido, por cada oportunidad que este incumplimiento suceda. | |
| Si no se cumple con los requisitos estipulados en la especificaciones y requerimientos técnicos mínimos de los productos. | 10% de la unidad impositiva tributaria – UIT por condición incumplida | |

18. INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO

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

19. ANTICORRUPCION

El Proveedor 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 Proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, 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 Proveedor 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 Proveedor 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,





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

20. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad de contratista es de 01 año contado a partir de la conformidad otorgado por la Entidad.

21. REQUISITO DE CALIFICACIÓN:

| | |
|--|---|
| | A. CAPACIDAD LEGAL |
| | HABILITACIÓN |
| | <u>MOTE</u> |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al Plan HACCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, aprueban norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá de aplicarse en la línea de producción de bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA ó• Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario, previa aprobación de la Auditoria Técnica cumpliendo con la presentación de los requisitos estipulados en el Art. 33° del D.S. 004-2011-AG, en concordancia al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, en su Artículo 33°, estipula que los establecimientos dedicados al procesamiento primarios de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al Plan HACCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, aprueban norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá de aplicarse en la línea de producción de bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA ó• Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario, previa aprobación de la Auditoria Técnica cumpliendo con la presentación de los requisitos estipulados en el Art. 33° del D.S. 004-2011-AG, en concordancia al Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, en su Artículo 33°, estipula que los establecimientos dedicados al procesamiento primarios de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, deben contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. <p><u>LECHE EVAPORADA ENTERA</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Registro Sanitario vigente del producto de ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias". (para el caso de alimentos |



MUNICIPALIDAD DE BREÑA

elaborados industrialmente)

- Certificación de Validación Oficial del Plan HACCP o Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al Plan HACCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, aprueban norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá de aplicarse en la línea de producción de bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Acreditación:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto de ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias". (para el caso de alimentos elaborados industrialmente)
- Copia simple de la Certificación de Validación Oficial del Plan HACCP o Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica oficial al Plan HACCP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, aprueban norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá de aplicarse en la línea de producción de bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Importante

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.

Importante

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.



B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 69,000.00 (Sesenta y Nueve Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 17,500.00 (Diecisiete Mil Quinientos con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.



MUNICIPALIDAD DE BREÑA

ITEM 1: LECHE EVAPORADA

Se consideran bienes similares a los siguientes: LECHE FRESCA DE VACA (que haya sido sometido a tratamiento térmico) Y/O LECHE PASTEURIZADA Y/O LECHE UHT Y/O LECHE EVAPORADA ENTERA Y/O LECHE EVAPORADA MODIFICADA EN CUALQUIERA DE SUS PRESENTACIONES.

ITEM 2: MOTE

Se consideran bienes similares a los siguientes: QUINUA Y/O MAIZ MOTE

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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



MUNICIPALIDAD DE BREÑA

por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

Importante

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

