

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES FRESCOS PARA LOS CENTROS DE ATENCION DE LA USPPAM DE LIMA Y CALLAO

(EN EL MARCO DE LA FUSION POR ABSORCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAS ADULTAS MAYORES DEL PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR – INABIF AL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES - “GRATITUD”- DECRETO SUPREMO N°001-2024- MIMP Y RESOLUCION MINISTERIAL N°185-2024- MIMP)

- 1. DENOMINACION DEL BIEN:** ADQUISICION VIVERES FRESCOS: COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO PARA LOS CAR DE LA USPPAM-LIMA Y CALLAO.
- 2. ÁREAS USUARIA:** Centros de Atención de la Unidad de Servicios de Protección de Personas Mayores (USPPAM) de Lima y Callao.
 - ✓ CAR Virgen del Carmen
 - ✓ CAR Cieneguilla
 - ✓ CARPAM Rosa de Lima
 - ✓ CARPAM San Miguel
- 3. FINALIDAD PÚBLICA:** La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación balanceada y variada para las personas adultas mayores usuarias de los Centros de Atención Residencial de la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores (USPPAM) de la ENTIDAD, ubicados en Lima y Callao.
- 4. ANTECEDENTES:**
 - El INABIF es una Unidad Ejecutora del Pliego Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables, con autonomía administrativa, funcional y técnica en el marco de las normas administrativas vigentes. Depende del Vice Ministerio de Poblaciones Vulnerables. El INABIF tiene su sede central en la ciudad de Lima y desarrolla sus actividades dentro del ámbito nacional. Tiene como finalidad "Contribuir con el desarrollo integral de las familias en situación de vulnerabilidad y riesgo social, con énfasis en niños, niñas, adolescentes, personas adultas mayores y personas con discapacidad en situación de abandono, y propiciar su inclusión en la sociedad y el ejercicio pleno de sus derechos". Entre las funciones que desarrolla está la de “organizar, dirigir, ejecutar y supervisar servicios tendientes a lograr la prevención, protección, atención y apoyo de los niños, niñas, adolescentes, jóvenes, discapacitados y adultos mayores en situación de riesgo y/o abandono”. Asimismo, entre sus objetivos está “Proteger a los niños, niñas y adolescentes en situación de presunto estado de abandono”.
 - La Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores (USPPAM), responsable de programar, conducir, coordinar, ejecutar y supervisar las acciones de prevención, promoción y protección para las Personas Adultas Mayores, en los servicios del INABIF. Tiene como objetivo brindar una adecuada alimentación, balanceada e inocua a fin de promover la salud, recuperar y/o mejorar el nivel nutricional de los Adultos Mayores usuarios de los Centros de Atención del INABIF Así mismo, informa que de acuerdo al DECRETO SUPREMO N°001-2024-MIMP de fecha con fecha 01 de mayo de 2024, numeral 1.1) se crea el Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores – “Gratitud”, en adelante Programa Nacional Gratitud, bajo dependencia del Despacho Viceministerial de Poblaciones Vulnerables del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables; y numeral 1.2) El Programa Nacional Gratitud se crea sobre la base de la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores (USPPAM) del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar (INABIF), unidad que se fusiona por absorción con el Programa Nacional Gratitud, en calidad de entidad absorbente.

- De acuerdo a la TERCERA DISPOSICION COMPLEMENTARIA DEL DECRETO SUPREMO N°001-2024 MIMP respecto a la Comisión de Transferencia señala (...) La referida Comisión se encarga de coordinar y ejecutar el proceso de fusión, así como la transferencia de los bienes muebles e inmuebles, recursos, personal, acervo documentario, derechos, obligaciones, convenios y contratos, pasivos y activos correspondientes, entre otros, a la entidad absorbente, a través del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables; en el marco de la Directiva N°001-2007-PCM/SGP, Directiva sobre Lineamientos para implementar el proceso de fusión de entidades de la Administración Pública Central aprobada por Resolución Ministerial N°084-2007-PCM.
- De acuerdo a la CUARTA DISPOSICION COMPLEMENTARIA DEL DECRETO SUPREMO N°001-2024 MIMP respecto a la Culminación del proceso de fusión: El proceso de fusión concluye en un plazo no mayor de noventa días hábiles, contado a partir de la vigencia de la presente norma, el mismo que puede ser prorrogado mediante Resolución Ministerial del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables, previa opinión favorable de la Secretaría de Gestión Pública de la Presidencia del Consejo de ministros. Luego de la conclusión de dicha transferencia, toda referencia efectuada a la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores...o a las funciones que venía ejerciendo, se entenderá como hecha al Programa Nacional Gratitud.
- De acuerdo a la Resolución Ministerial N°185-2024-MIMP, de fecha 14 de mayo de 2024, resuelve: Constituir la Comisión de Transferencia encargada de la fusión por absorción de la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores (USPPAM) del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar (INABIF) al Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores – “Gratitud”, en adelante Programa Nacional Gratitud, así como la transferencia de los bienes muebles e inmuebles, recursos, personal, acervo documentario, derechos, obligaciones, convenios y contratos, pasivos y activos correspondientes, entre otros, a la entidad absorbente, a través del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP).

5. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

- OBJETIVO GENERAL:** Suministro de víveres frescos para los Centros de Atención de Lima y Callao, de la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores- USPPAM, que tiene como objetivo la atención alimentaria en óptimas condiciones de calidad, higiene y seguridad, la misma que conllevará a garantizar la vida y salud de los adultos mayores usuarios.
- OBJETIVO ESPECIFICO:** Asegurar el abastecimiento continuo de los alimentos teniendo en cuenta el Decreto Supremo N°001-2024- MIMP y la Resolución Ministerial N°185-2024-MIMP, el cual establece un nuevo plazo para la fusión por absorción de la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF al Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores - “GRATITUD”.

6. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

ITEM PAQUETE: COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO

DESCRIPCION	U/M	TOTAL
QUESO FRESCO	KG	320
MANTEQUILLA	KG	77
ACEITUNA BOTIJA	KG	200
JAMONADA	KG	147

7. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

ITEM PAQUETE: COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KG	TIPO	FRESCO, ELABORADO A BASE DE LECHE (ENTERA) DE VACA
		PRESENTACIÓN	Envase de polietileno termo flexible, herméticamente sellado, en molde de 1,0 kg – 2,0 kg Y ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038 2019 .Y CODEX STAN 1-1985, declarar la lista de ingredientes, así como el modo de empleo, según Norma CODEX STAN 1. Etiquetado Nutricional según CAC/GL 2 Directrices sobre Etiquetado Nutricional.
		CALIDAD	CUMPLIR con el D.S. N°007-2017-MINAGRI o el CODEX STAN 283-1978 y NTP 202.195:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS . Queso fresco. Requisitos. 2ª Edición
		SEGURIDAD	- Copia de Registro sanitario a la presentación de la oferta, y durante la ejecución contractual el proveedor presentará la copia del Registro Sanitario en la primera entrega y en caso de que se modifique o renueve el Registro Sanitario. - Fecha de vencimiento mínimo 20 días - Copia de la Validación técnica oficial del Plan HACCP - Vehículo de transporte con cámara isotérmica o de refrigeración que asegure la temperatura entre 2°C A 8°C.
		CARACTERÍSTICAS	Pasta de color blanco uniforme o ligeramente amarillento, sin corteza, los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones y materia extraña.
MANTEQUILLA	KG	TIPO	DE LECHE DE VACA, CON SAL
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE PAPEL DE ALUMINIO DE 90 g. a 200 g., CAJA MASTER, ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038 2019 y la NTP 202.085.2015
		CALIDAD	CUMPLIR CON LA NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos. 3ª Edición.
		SEGURIDAD	- Copia de Registro sanitario a la presentación de la oferta, y durante la ejecución contractual el proveedor presentará la copia del Registro Sanitario en la primera entrega y en caso de que se modifique o renueve el Registro Sanitario. - Fecha de vencimiento mínimo 5 meses posteriores al ingreso al almacén - Copia de la Validación técnica oficial del Plan HACCP - Vehículo de transporte con cámara isotérmica o de refrigeración que asegure la temperatura entre 2°C A 8°C.
		CARACTERÍSTICAS	Limpio, libre de sustancias y materias extrañas, refrigerada, libre de rancidez, sabor o color extraño. Consistencia sólida a temperatura de 10°C a 12°C.
ACEITUNAS DE BOTIJA	KG	TIPO	NEGRA, DE BOTIJA
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE 1 kg (DRENADO), EN SALMUERA, ENTERAS Envasadas, selladas herméticamente y rotuladas según NTP 209.038 2019 : <ul style="list-style-type: none"> • El nombre del alimento "Aceitunas negras" • Denominación y categoría comercial (Aceituna negra en salmuera, entera) • La variedad de aceitunas (Azpa, Alfonso o Botija, Sevillana o criolla) • El nombre y la dirección del fabricante o envasador. • La identificación del lote deberán figurar en el envase. • Fecha de vencimiento. • Peso neto en kilogramos. El contenido de aceituna y líquido de gobierno no deberá ser inferior al 90% del volumen del envase - Etiquetado nutricional y lista de ingredientes según norma técnica correspondiente.

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
		CALIDAD	CUMPLIR con la NTP , NTP 209.098:2022. ACEITUNA DE MESA. Definiciones, requisitos y rotulado. 2ª Edición.
		SEGURIDAD	- Copia de Registro sanitario a la presentación de la oferta, y durante la ejecución contractual el proveedor presentará la copia del Registro Sanitario en la primera entrega y en caso de que se modifique o renueve el Registro Sanitario. -Vida útil mínimo 30 días. - Copia de la Validación técnica oficial del Plan HACCP
		CARACTERÍSTICAS	Con un grado de madurez adecuado y que presenten las características propias de su variedad. No troceadas o rotas, sanas, limpias, color y sabor característico.
JAMONADA	KG	TIPO	JAMONADA DE CARNE DE PAVO O DE POLLO O TERNERA O CERDO O LA MEZCLA DE LAS CARNES MENCIONADAS
		PRESENTACIÓN	Empaque sellado al vacío de 100 g a 250 g, rotulado debe cumplir con la NTP 209.038.2019
		CALIDAD	CUMPLIR CON LA NTP 201.006:1999 (revisada el 2019) y NTP 201.007:1999 (revisada el 2019)
		SEGURIDAD	-Copia de Registro sanitario a la presentación de la oferta y durante la ejecución contractual el proveedor presentará la copia del Registro Sanitario en la primera entrega y en caso de que se modifique o renueve el Registro Sanitario. -Vida útil mínimo 30 días - Validación técnica oficial del Plan HACCP -Vehículo de con cámara isotérmica o de refrigeración que asegure la temperatura entre 2°C A 8°C.
		CARACTERÍSTICAS	Color, olor, sabor y textura característico, libre de materias extrañas, aditivos alimentarios permitidos

Las cantidades son estimadas por cada Centro de Atención las cuales pueden variar con el tiempo por el movimiento poblacional de las personas vulnerables que se atiende.

8. CANTIDAD DE LOS BIENES

- Las cantidades totales son las estimadas en el numeral 6), las cuales estarán distribuidas durante el plazo contractual, según la programación de cada CENTRO DE ATENCION DE USPPAM.
- Los CENTROS DE ATENCION DE USPPAM remitirán su programación mediante correo electrónico a la unidad de línea y este remitirá el consolidado al correo del proveedor con copia a Abastecimiento de la Entidad.

9. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

- El periodo de ejecución contractual será por hasta 5 meses, de las cuales se desprenden entregas semanales según lo mencionado en el numeral 8), sin embargo, en caso culminado dicho plazo existiera saldo contractual, se procederá hasta el agotamiento de este.
- El periodo de ejecución contractual se inicia al día siguiente de suscrito el contrato o notificación de la orden de compra (lo que ocurra primero).

10. LUGAR Y HORA DE EJECUCION LA PRESTACION

a) LUGAR

Los víveres frescos serán entregados los miércoles para los **Centros de Atención Residencial (CAR)** de la entidad según se detalla en el **Anexo DIRECTORIO**.

La entrega de víveres frescos incluye el ordenamiento de los mismos en cada almacén, tarimas, anaqueles, jabas dispuestas para el almacenamiento y conservación.

En caso excepcional por feriados, se debe entregar un día anterior o posterior próximos a la fecha de entrega indicada, a solicitud de la USPPAM.

b) HORARIOS

Los productos por adquirir serán recepcionados de acuerdo al cronograma remitido por el área usuaria.

11. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

11.1. ASPECTOS GENERALES:

- a) Los alimentos que se internen en los Centros de Atención del INABIF deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado, no siendo posible cambiarlos por bienes similares o de otras características.
- b) Los víveres frescos deberán presentar un tiempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según el detalle de cada producto señalado en las Especificaciones Técnicas.
- c) El control de la cantidad y calidad de los alimentos estará a cargo del responsable del Centro de Atención (director o Administrador) o quién haga sus veces, quién firmará y sellará la guía de remisión en señal de recepción conforme de los alimentos, según lo requerido por la Unidad de Línea de los requerimientos generados por los Centros de Atención.
- d) El contratista se compromete a la entrega de los víveres frescos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados, de manera que se prevenga su contaminación o alteración, según la normativa sanitaria vigente. En ese sentido:
 - Para el transporte de los víveres frescos, deberá contar con vehículos acondicionados para el traslado de estos, considerando las especificaciones detalladas en el artículo 75° al 77 °, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos aprobado mediante D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias; y de acuerdo a las normativas vigentes propias de los bienes.
 - La manipulación y demás actos relacionados durante la entrega de los víveres frescos, deben realizarse acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; y demás normatividad sanitaria vigente.
 - El personal encargado de la entrega y distribución de los víveres frescos (manipulador de alimentos) debe contar con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseado y usará ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el contratista.

- El contratista deberá asegurar que el personal que entrega los bienes cuente con equipos de protección personal según corresponda debido que la atención será destinada a la población vulnerable que atiende la entidad, según la normativa vigente.
- e) De existir observaciones, el director y/o Administrador del INABIF, deberá elaborar un Acta de Observaciones indicando claramente el sentido de estas, otorgándole al contratista un plazo para subsanar de dos (2) días. Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar. Dicha Acta deberá ser remitida a la Unidad de Línea y a Abastecimiento de la Entidad.
- Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la Entidad no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.
- g) El director, Administrador o quien haga sus veces del CAR firman la Guía de Remisión en señal de aceptación y recepción de los alimentos en la fecha, cantidad y calidad señalados en dichos documentos, debiendo emitir un informe de verificación de calidad por cada entrega, consignado número de guía de remisión y cantidades, los que deberán ser remitidos a la Unidad en un plazo máximo de 05 días hábiles para trámite de pago, bajo responsabilidad del funcionario responsable.
- h) Sin perjuicio de lo establecido, la Entidad se reserva el derecho de devolver los alimentos que se encuentren defectuosos o en mal estado, o que no cumpla con las especificaciones técnicas establecidas, exigiendo su cambio o reemplazo.
- i) De acuerdo con lo señalado en el numeral 5.2) del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la supervisión de la ejecución del contrato compete al área usuaria y la gestión administrativa del contrato es competencia del órgano encargado de las contrataciones.

12. GARANTÍA COMERCIAL

Los bienes para adquirir deben tener una garantía mínima de seis (06) meses, contra defectos de fabricación del producto, del material del envase, mala manipulación u otros, contados a partir del día siguiente de otorgada la conformidad.

13. REQUISITO DEL PROVEEDOR

- Persona Natural o Jurídica
- Contar con RUC habido y activo
- Contar con RNP

14. DE LAS ENTREGAS Y CANTIDADES POR CENTRO DE ATENCION

Los bienes serán entregados según la programación del área usuaria y el cuadro consolidado por la unidad de línea remitido al correo del proveedor con copia a Abastecimiento de la Entidad.

CONSOLIDADO - USPPAM						
DESCRIPCION	U/M	CAR VIRGEN DEL CARMEN	CAR CIENEGUILLA	CARPAM ROSA DE LIMA	CARPAM SAN MIGUEL	TOTAL
QUESO FRESCO	KG	80	100	60	80	320
MANTEQUILLA	KG	14	27	9	27	77
ACEITUNA BOTIJA	KG	40	80	20	60	200
JAMONADA	KG	28	56	7	56	147

CAR VIRGEN DEL CARMEN							
DESCRIPCION	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	TOTAL
QUESO FRESCO	KG	16	16	16	16	16	80
MANTEQUILLA	KG	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	14
ACEITUNA BOTIJA	KG	8	8	8	8	8	40
JAMONADA	KG	5.6	5.6	5.6	5.6	5.6	28

CAR CIENEGUILLA							
DESCRIPCION	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	TOTAL
QUESO FRESCO	KG	20	20	20	20	20	100
MANTEQUILLA	KG	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	27
ACEITUNA BOTIJA	KG	16	16	16	16	16	80
JAMONADA	KG	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	56

CARPAM ROSA DE LIMA							
DESCRIPCION	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	TOTAL
QUESO FRESCO	KG	12	12	12	12	12	60
MANTEQUILLA	KG	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	9
ACEITUNA BOTIJA	KG	4	4	4	4	4	20
JAMONADA	KG	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	7

CARPAM SAN MIGUEL							
DESCRIPCION	U/M	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	TOTAL
QUESO FRESCO	KG	16	16	16	16	16	80
MANTEQUILLA	KG	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	27
ACEITUNA BOTIJA	KG	12	12	12	12	12	60
JAMONADA	KG	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	56

15. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor mantendrá en forma de confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

16. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Áreas que coordina con el proveedor: Áreas Usuarias y Abastecimiento de la Entidad.

Áreas responsables de las medidas de control: Áreas Usuarias (Directores/Coordinadores y/o Administradores de los Centros de Atención de USPPAM).

Área que brinda la conformidad: La conformidad será otorgado por las Áreas Usuaria. (Directores/Coordinadores y/o Administradores de los Centros de Atención de USPPAM).

17. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por las Áreas Usuaria (Directores/Coordinadores y/o Administradores de los Centros de Atención de USPPAM), previo al informe de verificación técnica, para lo cual se otorgará un plazo que no exceda a los 5 días hábiles.

18. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de manera mensual, en función a las cantidades de bienes entregados durante el mes, luego de emitida la conformidad.

El pago se percibirá en soles incluidos los impuestos de ley, con abono a cuenta del proveedor o contratista.

19. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

N°	SUPUESTOS APLICACIÓN PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del contratista.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el director o administrador y el representante del contratista y el representante del contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los víveres frescos no cuente con certificado o carnet de salud o carnet de sanidad visible y vigente.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el director o administrador y el representante del contratista y el representante del contratista. Encaso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora en buen estado de conservación e higiene, y no cuente con los Equipos de Protección Personal que correspondan según normativa vigente.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el director o administrador y el representante del contratista. Encaso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.

20. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Según Directiva y el artículo 40 de la ley de contrataciones la responsabilidad por vicios ocultos es por un tiempo no menor a 1 año.

21. REQUISITOS DE CALIFICACION

a) DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA PARA LA OFERTA

Copia del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) en Perú.

b) **EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a s/. 25,000.00 (veinticinco mil con 00/100 nuevos 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. Se consideran bienes similares a los siguientes: alimentos víveres frescos en general.

22. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO – 8 UIT

El postor adjudicado debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Código de cuenta interbancaria (CCI).
- b) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- c) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- d) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- e) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.

ANEXO DIRECTORIO

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

CENTRO DE ATENCION	DIRECCION DEL CENTRO	NOMBRE DIRECTOR / COORDINADOR	TELEFONO INSTITUCIONAL	E-MAIL INSTITUCIONAL
CAR CIENEGUILLA	JR. IQUITOS S/N SEGUNDA CUADRA -URB. SANTA ROSA - CALLAO -CALLAO/STA TEODOSIA 450 CERCADO DE LIMA	VASQUEZ CASTAÑEDA GIOVANNA ROCIO	940288632 (Dirección) 913035969 (Enfermería)	giovanna.vasquez@inabif.gob.pe car.cieneguilla@inabif.gob.pe
CAR VIRGEN DEL CARMEN	JR. MARISCAL RAMON CASTILLA 509 - SAN MIGUEL	CHAVEZ BEDOYA SOLEDAD	(01) 2636414	soledad.chavez@inabif.gob.pe car.vcarmen@inabif.gob.pe
CARPAM ROSA DE LIMA	AV. PACHACAMAC MZ.L LT.3 - CIENEGUILLA	SILVERIO CAPCHA ISIDORA	913035968 (Dirección)	isidora.silverio@inabif.gob.pe inabif.srt_rlima@inabif.gob.pe
CARPAM SAN MIGUEL	JR. MARISCAL RAMON CASTILLA 501 - SAN MIGUEL	HECTOR HENRY ZEGARRA JUMANGA	913035965 (Dirección)	hector.zegarra@inabif.gob.pe car.mixto_smiguel@inabif.gob.pe