

ESTUDIOS PARA LA ADQUISICIÓN DE LECHE SAVORIZADAS PRESENTACIÓN 200 ml - FUNDA DE PELÍCULA COEXTRUIDA DE 9 CAPAS CON EVOH PARA LA EMPRESA PÚBLICA UNIDAD NACIONAL DE ALMACENAMIENTO UNA EP

- 1 **Producto denominado:** Leche Entera Ultrapasteurizada Sabor a Vainilla Fortificada con Vitaminas y Minerales en presentación de funda de película coextruida de 9 capas con EVOH.
- 2 **Tipo de alimento:** Leche y productos lácteos.
- 3 **Contenido:** 200 ml.
- 4 Se anexa al presente documento la Ficha Técnica que contiene información adicional del producto.
- 5 **REQUISITOS MÍNIMOS**

5.1 Maquinaria Mínima

Proceso	Maquinaria	Capacidad Mínima	Características
Recepción	1 Tanque de recepción o silo de recepción	Al menos 20.000 L	Construido con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Además, debe ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección.
Esterilización	1 Esterilizador / 1 Tanque para almacenamiento de leche UHT	Al menos 1.000 L/h / 10.000 L	Construido con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Además, debe ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección.
Envasado	1 Llenadora	Al menos 5000 envases de 200mL/h	Construido con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Además, debe ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección.

Para verificar la maquinaria mínima el oferente deberá adjuntar documentos que demuestren la disponibilidad de la maquinaria tales como: copias de facturas, o copias de contratos de compra venta o copias de contrato de arrendamiento. Se evaluará la disponibilidad del equipo mínimo solicitado, y no la propiedad del mismo.

5.2 Experiencia Específica Mínima

El oferente deberá demostrar experiencia específica dentro de los últimos 10 años, en provisión de leches iguales o similares solicitadas dentro del proceso, para lo cual deberá presentar por



lo menos 2 documentos que sumados entre sí resulten el monto del 15% del presupuesto referencial.

Para acreditar su experiencia específica con empresas privadas deberá presentar: Copias legibles de facturas con fecha de emisión anterior a la fecha de publicación del presente proceso, donde se detalle claramente los productos comercializados y su valor.

Para acreditar su experiencia específica con instituciones del sector público deberá presentar: Copias legibles de los contratos con su respectivas actas de entrega recepción única o definitiva,.

De conformidad a las Resoluciones INCOP N° RE-2013-000082 del 15 de febrero del 2013 y RE-2013-000093 de 25 de julio de 2013; será causa de rechazo e incumplimiento las siguientes reglas:

a. La experiencia del oferente, no podrá ser acreditada a través de una tercera o interpuesta persona sea esta natural o jurídica. Para consorcios, se acreditará la experiencia de las personas naturales o jurídicas que lo conformen;

b. La experiencia de las personas jurídicas, que participen independientemente o a través de compromisos de asociación o consorcios conformados se acreditará siempre que cuenten con al menos **DOS AÑOS** de existencia legal.

c. En caso de personas jurídicas, la entidad contratante verificará que el patrimonio del oferente sea igual o superior a la siguiente relación con el presupuesto referencial del procedimiento de contratación:

PRESUPUESTO REFERENCIAL EN USD.	MONTO QUE DEBE CUMPLIRSE DEL PATRIMONIO	
	FRACCIÓN BÁSICA	EXCEDENTE
0-200.000.00	25% del presupuesto Referencial	-----
200.000 – 500.000	50.000.00	20% sobre el exceso de 250.000.00
500.000 – 10'000.000	100.000.00	10% sobre el exceso de 1'000.000.00
10'000.000.00 en adelante	1'000.000.00	Más del 5% sobre el exceso de 20'000.000.00

5.3 Personal Técnico Mínimo

No.-	Personal Técnico Mínimo	Educación	Cantidad
1	Responsable de Producción	Título de tercer nivel en ingeniería de alimentos, agroindustrial, química o afines. El título deberá estar debidamente registrado en el SENESCYT. Para verificar esta información el oferente deberá presentar la hoja de vida actualizada y la copia de la planilla del IESS del último mes de pago con la identificación del oferente, para confirmar la afiliación del Responsable de Producción.	1
2	Control de Calidad	Título de tercer nivel en ingeniería de alimentos, agroindustrial, química o afines. El título deberá estar debidamente registrado en el SENESCYT. Para verificar esta información el oferente deberá presentar la hoja de vida	1





		actualizada y la copia de la planilla del IESS del último mes de pago con la identificación del oferente, para confirmar la afiliación del personal técnico que realizará las funciones de Control de Calidad.	
--	--	--	--

Adicional el oferente deberá presentar la siguiente documentación como parte integral de su oferta:

5.4 Registro Sanitario

El artículo 137 de la Ley Orgánica de Salud establece la obligatoriedad del Registro Sanitario, entre otros productos, para los alimentos procesados y aditivos alimentarios, fabricados en territorio nacional o en el exterior para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio.

Consecuentemente, se requiere que los proveedores cuenten con el Registro Sanitario vigente del producto. En este registro, deberá especificarse que el producto es elaborado para el Programa de Alimentación Escolar y que cumpla con la fórmula de composición establecida en la ficha técnica del producto; se verificará el cumplimiento de estos requisitos.

5.5 Certificado de Capacidad de Producción

Oferente deberá anexar como parte de su oferta un certificado en donde indique su capacidad de producción ofertada, misma que deberá tener relación entre el plazo y cantidad de producto solicitado dentro del presente proceso.

5.6 Permiso de Funcionamiento

El artículo 130 de la Ley Orgánica de Salud prescribe que los establecimientos sujetos a control sanitario, para su funcionamiento, deberán contar con el permiso otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, el mismo que tendrá vigencia de un año calendario. Asimismo, el artículo 134 de la misma Ley dispone que la instalación, transformación, ampliación y traslado de plantas industriales, procesadoras de alimentos, establecimientos farmacéuticos, de producción de biológicos, de elaboración de productos naturales procesados de uso medicinal, de producción homeopáticos, plaguicidas, productos dentales, empresas de cosméticos y productos higiénicos, están sujetos a la obtención, previa a su uso, del permiso otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional.

No obstante, el artículo 69 de la Resolución ARCSA-DE-O67-2015-GGG prescribe que las plantas procesadoras que cuenten con certificado de Buenas Prácticas de Manufactura otorgado por la Agencia no deberán obtener el permiso de funcionamiento anual

5.7 Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura

De acuerdo a la Resolución Nro. ARCSA-DE-067-2015-GGG de fecha 21 de diciembre del 2015, expedida por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, los establecimientos donde se realicen una o más actividades de las siguientes: fabricación, procesamiento, envasado o empaquetado de alimentos procesados, deberán obtener el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura. Por lo tanto, el oferente como parte de su oferta deberá adjuntar 1 copia del certificado de Buenas Prácticas de Manufactura correspondiente a la línea de producción del objeto de contratación, el cual para ser válido deberá estar vigente al momento de la entrega de la oferta y durante el plazo de ejecución del presente proceso; además que el certificado deberá contener la información solicitada conforme lo indica el Art. 159 del mencionado reglamento.

6 Evaluación por puntaje



Parámetro sugerido	Descripción y recomendaciones
Experiencia Específica Mínima /20 puntos	<p>El oferente deberá demostrar experiencia específica dentro de los últimos 10 años, en provisión de leches iguales o similares solicitadas dentro del proceso, para lo cual deberá presentar al menos 2 documentos (copias de contratos con actas de entrega recepción única o definitiva, o parcial, o copias legibles de facturas en caso de haber comercializado con instituciones públicas y/o copias legibles de facturas con fecha de emisión anterior a la fecha de publicación del presente proceso, en caso de haber comercializado empresas privadas) que, sumados entre sí cubran el monto del 15% del presupuesto referencial</p> <p>Se calificará con el total del puntaje a la oferta, cuyos monto en provisión de leches iguales o similares, en los últimos 10 años sea igual o superior al 30 % del presupuesto del ítem ofertado y, a las demás ofertas de forma directamente proporcional, tomando en cuenta que la sumatoria de los montos justificados sea superior al 15% (requisito mínimo). La experiencia es acumulable mediante la sumatoria de los documentos presentados, no hay límite para la presentación de documentos..</p>
Plazo /20 puntos	Se otorgará 20 puntos al proveedor que presente su oferta con un plazo de ejecución menor al establecido en los pliegos. La oferta se evaluará aplicando un criterio inversamente proporcional; de manera que se otorgará la totalidad de los puntos (20 puntos) a quien oferte en menor tiempo la totalidad del producto señalado en el ítem ofertado
Oferta económica /60 puntos	La oferta económica se evaluará aplicando un criterio inversamente proporcional; a menor precio, mayor puntaje del precio establecido en la especificación para el tipo de leche a ofertar.

7 Análisis de precios y Presupuesto Referencial

7.1. Precios referenciales – Leche entera ultrapasteurizada fortificada con vitaminas y minerales en presentación de funda de película coextruida de 9 capas con EVOH:

Costo materia prima y procesos (a)	\$0,25
Costo empaque (b)	\$0,02
Precio por unidad del producto (a + b)	\$0,27

7.2. Precios referenciales - Leche entera ultrapasteurizada sabor a (vainilla, fresa y chocolate) fortificada con vitaminas y minerales en presentación de funda de película coextruida de 9 capas con EVOH:

Costo materia prima y procesos (a)	\$0,26
Costo empaque (b)	\$0,02
Precio por unidad del producto (a + b)	\$0,28

8 Plazo

El plazo de entrega de los bienes es de **CUARENTA (40) DÍAS CALENDARIO**, contados a partir de la fecha de notificación de inicio de ejecución contractual por parte del Administrador del Contrato.



El Administrador de este Contrato, quedará autorizado para realizar las gestiones inherentes a su ejecución, incluyendo aquello que se relaciona con la aceptación o no de los pedidos de prórroga que pudiera formular la CONTRATISTA.

Se concederán prórrogas de plazo cuando por razones no imputables al contratista se produzcan atrasos en actividades críticas o en actividades cuya holgura total sea sobrepasada, tornándolas críticas.

La empresa pública Unidad Nacional de Almacenamiento UNA EP prorrogará el plazo total o los plazos parciales en los siguientes casos:

a) Cuando el CONTRATISTA así lo solicitare, por escrito, justificando los fundamentos de la solicitud, dentro del plazo de quince días siguientes a la fecha de producido el hecho, siempre que este se haya producido por motivos de fuerza mayor o caso fortuito aceptado como tal por el Supervisor operativo (delegado del Gerente General), previo informe del administrador del contrato, para lo cual llevará a cabo los estudios o investigaciones necesarios. Tan pronto desaparezca la causa de fuerza mayor o caso fortuito, el CONTRATISTA está obligado a continuar con la ejecución del contrato, sin necesidad de que medie notificación por parte del administrador del contrato para reanudarlo.

Para determinar los días de prórroga que se concederán por las causas mencionadas anteriormente, el Administrador de Contrato examinará la incidencia de los atrasos en la ruta crítica; así, únicamente se otorgará prórroga por el número de días que aumente el plazo original, a raíz del atraso. También puede prorrogarse el plazo cuando se agota la holgura total de una actividad que, por su posición dentro del programa, se torna crítica e incrementa consecuentemente el plazo original; en este caso, se conceden tantos días como haya sido afectado el plazo.

El contratista comunicará oportunamente al Administrador de Contrato, los hechos que van a provocar demoras en la ejecución del contrato, así como sus causas, pues esto permite a ambas partes tomar las previsiones para controlar y cuantificar el atraso en las actividades afectadas.

La documentación probatoria a las solicitudes de prórroga, deberá reunir las siguientes características: ser pertinente, es decir, debe pertenecer al objeto del contrato en cuestión; ser confiable, lo cual implica estar exenta de errores y además, que los datos suministrados correspondan a la realidad del contrato y luego, ser clara y concisa, con lo cual evita la posibilidad de interpretar de diferente manera una misma información y facilitar la revisión de los documentos, gracias a la brevedad y precisión de su contenido.

b) Por suspensiones en la ejecución del contrato, motivadas por la empresa pública Unidad Nacional de Almacenamiento UNA EP u ordenadas por ella y que no se deban a causas imputables al CONTRATISTA.

c) Si la empresa pública Unidad Nacional de Almacenamiento UNA EP no hubiera solucionado los problemas administrativos-contractuales en forma oportuna, cuando tales circunstancias incidan en la ejecución del trabajo.

En casos de prórroga de plazo, las partes elaborarán un nuevo cronograma, que suscrito por ellas, sustituirá al original o precedente y tendrá el mismo valor contractual del sustituido. Y en tal caso se requerirá la autorización del Supervisor Operativo (delegado del Gerente General), previo informe del administrador del contrato.

9 Forma de Pago





La empresa pública Unidad Nacional de Almacenamiento UNAEP entregará un anticipo del 50%, previo a la presentación de las garantías correspondientes y a la suscripción del contrato, una vez que el anticipo se encuentre disponible. El Oferente deberá presentar las garantías que fueren aplicables de acuerdo a lo previsto en art. 74, 75 y 76 de la LOSNCP, en cualquiera de las formas contempladas en art. 73 ibídem y serán devueltas de acuerdo al art. 77 ibídem. El saldo del 50% se cancelara contra entrega de factura y suscripción del acta de recepción definitiva, de acuerdo a lo establecido en el art. 124 del RGLOSNCPEP

10 Jurisdicción Coactiva

El(los) oferente(s) que resulte(n) adjudicado(s), acepta(n) que en caso de adeudar valores a la Empresa Pública Unidad Nacional de Almacenamiento "UNA EP" por cualquier concepto, se someterá -sin protesto- a la jurisdicción coactiva de la Empresa Pública Unidad Nacional de Almacenamiento "UNA EP" ejercida a través de los jueces designados para el efecto.

11 Presupuesto Referencial

De acuerdo a las cotizaciones realizadas y a la cantidad de beneficiarios que se encuentran registrados en la base de la Unidad de Negocios de Provisión de Alimentos para cada nivel educacional, se ha determinado el presupuesto referencial de USD \$ 336.000,00 (TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CON 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), de acuerdo al siguiente cuadro:

Descripción de Producto	Cantidad	U/M	Precio unitario	Precio Total
LECHE SABOR A VAINILLA 200 ML – FUNDA 9 CAPAS EVOH	1.200.000	Unidad	\$ 0,28	\$ 336.00,00
			Subtotal (No incluye Iva)	\$ 336.00,00

12 Proveedores y capacidad de producción

Entre los oferentes inscritos en el SERCOP se cuenta con varios proveedores potenciales. Por sus características, el producto final es provisto por la gran industria.

Provincia	Nombre del proveedor	Capacidad de producción (unidades/día)
Azuay	Lácteos San Antonio C.A.	270.000
Pichincha	Lechera Andina S.A.	160.000
Pichincha	Corporación Ecuatoriana de Alimentos y Bebidas Corpabe S.A	300.000

13 Umbral Valor Ecuatoriano Agregado Mínimo

El umbral de VAE establecido para la compra de este tipo de producto de acuerdo al umbral expedido por el Sercop, es del 86.7%.

