

**PEDIDO DE COMPRA N°**

000016

UNIDAD EJECUTORA : 015 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPA  
NRO. IDENTIFICACIÓN : 301045

Tipo Uso : Apoyo Social

Dirección Solicitante : OMAPED, PVL  
Entregar a Sr(a) : ORE TORPOCO SHEYLA STEFANY  
Fecha : 09/02/2026  
Actividad Operativa : C0028 PROGRAMA DEL VASO DE LECHE  
Motivo : ADQUISICON DE BINES PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func	Programa	Prod/Pry	Act/AI/Obr
1-00	0029	23	051	0115	9002	3999999	5001059

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Cantidad	Unidad Medida
090600030791	HOJUELA DE AVENA KIWICHA CAÑIHUA TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINA Y MINERALES X 1.85 g RUBRO 00 ADQUISICION DE HIJUELA DE AVENA, KIWICHA CAÑIHUATRIGO FORTIFICADO CON VITAMINA Y MINERALES SEGUN ESPECIFICACIONES TECNICAS	1,176.00	UNIDAD
095400050043	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX. RUBRO 00 ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 gr SEGUN ESPECIFICACIONES TECNICAS	4,704.00	UNIDAD

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE  
SANTA ROSA DE OCOPA  
*Sheyla Ore Torpoco*  
Bach. Adm. Sheyla Stefany Ore Torpoco  
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL

Firma del Solicitante

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPA  
*Fredy Artozama*  
Ing. Soc. Fredy Artozama  
GERENTE MUNICIPAL

Firma Autorizada



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPA  
PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN  
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL



**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE PVL**

**ÓRGANO Y/O UNIDAD ORGÁNICA:** Subgerencia de Desarrollo Social

**ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:**

**DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:** Adquisición de bienes (leche evaporada entera x410 gr. y hojuela de avena quinua cañihua y kiwicha fortificada con vitaminas y minerales), para los beneficiarios del programa vaso de leche

**I. FINALIDAD PUBLICA:**

Es fundamental para combatir la desnutrición infantil y mejorar la salud de las poblaciones vulnerables. Para lograr este objetivo, es crucial asegurar que las raciones se ajusten a las necesidades nutricionales de los beneficiarios, especialmente los niños.

**II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:**

El presente procedimiento de selección de suministro de bienes (PRODUCTOS ALIMENTICIOS), para el Programa de Vaso de Leche para el presente año 2026, tiene por objetivo realizar la contratación de uno o más empresas que se encarguen del suministro del producto alimenticio.



ITEMS	CANT.	UND. DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRESENTACION
1	4704	Tarros	LECHE ENTERA	TARRO DE 410 GR
2	1176	153.86GR	HOJUELA DE AVENA QUINUA CAÑIHUA Y KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES	SACHETS DE 153.86 GR.

**III. CARACTERISTICAS TECNICAS:**

**LECHE EVAPORADA ENTERA X 410GR**

1. DEFINICIÓN. - Se entiende como leche evaporada al alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. Este producto es elaborado a partir de leche cruda que ha sido enriquecido con grasa anhidra de leche, homogenizado, pasteurizado, estandarizado; se le ha adicionado aditivos autorizados y vitaminas A, C y D. Finalmente, es envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPI**  
**PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN**  
**SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**



2. **INGREDIENTES:** Leche cruda, leche al 29% de sólidos, grasa anhidra de leche, regulador de acidez: hidrogeno fosfato disódico (SIN 339(ii), emulsionante: lecitina de soya (SIN 322(i)), estabilizadores: citrato trisódico (SIN 331(iii)) y carragenina (SIN 407), vitaminas A, C y D.
3. **ALERGENOS:** Contiene leche y puede contener trazas de soya. Elaborado en instalaciones donde se procesan productos a base de: gluten (avena).
4. **MODO DE EMPLEO** Consumir diluida con igual cantidad de agua hervida. Este producto también puede consumirse directamente o para preparación de postres y comidas. No necesita ningún tratamiento especial para su consumo. Una vez abierto el envase debe conservarse en refrigeración.
5. **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

**5.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce.
Aspecto	Fluido uniforme sin grumos.
Color	blanco cremoso.
Olor	Característico del producto, sin olores extraños

**5.2. CARACTERISTICAS FISICO – QUÍMICOS**

REQUISITO	ESPECIFICACION
Grasa de leche (g/100 g.)	Mínimo 6.5
Sólidos totales de leche (g/100 g.)	Mínimo 23.0
Sólidos no grasos(g/100 g.)*	Mínimo 16.5
Proteína de leche (g/100 g.)	Mínimo 6.0
Energía total 100g	Mínimo 122 Kcal

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”

**5.3 CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICOS**

REQUISITOS	PLAN DE MUESTREO		ACEPTACION	RECHAZO
Prueba de esterilidad comercial			Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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)





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPA  
**PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN**  
**SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**



6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL. - en 100 gr.

REQUISITOS DE MICRONUTRIENTES	REQUERIMIENTO
Vitamina A ug/re	Mínimo 240
Vitamina D ug	Mínimo 1.5
Calcio mg/100	Mínimo 210
Fosforo mg/100	Mínimo 180

7. PRESENTACION DEL PRODUCTO

Presentación 410 g

Tamaño de porción: 100 g Porciones por envase: Aprox. 4

8. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE Los envases son metálicos sanitarios para alimentos (lata), de material hojalata, de primer uso, estos son herméticamente cerrados

Tipo de envase	Presentación	Tipo de embalaje	Unidades
Envase Metálico sanitario	410 g.	Caja de cartón	48

La tapa del envase de 410 g lleva impreso en alto relieve la denominación **PROGRAMA SOCIAL**. El producto lleva impreso en el envase la fecha de vencimiento (día, mes y año) y el código de envasado.

9. VIDA ÚTIL

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto será como mínimo cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes, y 9 meses de vida útil, Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.

10. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPIA  
PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN  
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL



11. FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO

La finalidad pública de la presente adquisición es adquirir alimentos para el programa del Vaso de leche, en las mejores condiciones de calidad, sabor y de economía que coadyuven a disminuir la desnutrición en nuestro distrito y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

12. PLAZO CONTRACTUAL

El Plazo del contrato será hasta el 31 de diciembre del 2026, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato; y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad, debiendo entregar el postor ganador los insumos en los almacenes del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Santa Rosa de Ocopa.

13. PRODUCTOS DEFECTUOSOS

El plazo de reposición será máximo de 03 días calendarios de presentarse algún defecto, al evidenciarse al momento de la distribución ya sea por transporte o fabricación, golpe, ralladura, rotos, agujeros, guiñados. Contados a partir de la notificación del acta de levantamiento de observaciones al proveedor.

14. FORMA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

Se prepara diluyendo en agua hervida caliente o fría una proporción 1 a 1, añadir azúcar al gusto mezclar bien y servir.

15. ROTULADO:

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.

**PROHIBIDO SU VENTA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – (LEY N°  
24059)  
PROGRAMA DEL VASO DE LECHE**

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente en orden decreciente según las proporciones empleadas
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento Día-Mes-Año
- Código o clave del lote





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPIA  
PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN  
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL



- Condiciones de conservación.
- Valor nutricional por envase de 100 gramos de producto.

16. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DE SUMINISTRO:

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar en cada entrega los certificados de calidad del producto (físico químico, microbiológico, organoléptico) en la cual se considere todos los parámetros indicados en las especificaciones técnicas y expedidas por certificadoras acreditadas ante el INACAL. Además, cuando la municipalidad lo requiera, realizará los análisis de los productos por laboratorios competentes, asumiendo el costo de los análisis la entidad.

17. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe de estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa.

**HOJUELA DE AVENA QUINUA CAÑIHUA Y KIWICHA  
FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**



DEFINICIÓN: Corresponde a los productos naturales precocidos en hojuelas obtenidos de avena y quinua que han sido seleccionados y procesados, sometidos a pre cocción (vaporizado y/o tostado) con adición de vitaminas y minerales en cumplimiento de la R.M N°711-2002-SA/DM, con su respectiva Validación del Plan HACCP para su fabricación dentro de la línea de producción de productos que requieren cocción. Su proceso y composición debe cumplir lo dispuesto en la R.M. N°451-2006/MINSA.

**Características organolépticas**

Aspecto	Laminillas finas, mezcla homogénea
Olor	Característico (Libre de olor rancio, mohoso)
Sabor	Característico (Libre de sabor amargo, agrio)
Color	Característico
Materia extraña	Ausente

**Características Físico Químico**

ANÁLISIS	REQUERIDO
Humedad	Máximo 12.00 %
Proteína	Mínimo 10.50 %
Cenizas	Máximo 2.00 %
Grasa	Mínimo 5.00 %
Fibra	Máximo 2.00 %



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPA**  
**PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN**  
**SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**



Carbohidratos	La diferencia
---------------	---------------

Características Toxicológicas

ANÁLISIS	REQUERIDO
Saponina	Ausencia

**Características Microbiológicas**

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	$10^4$	$10^5$
Coliformes	5	3	5	2	$10^2$	$10^3$
Bacillus Cereus	8	3	5	1	$10^2$	$10^4$
Mohos	5	3	5	2	$10^3$	$10^4$
Levaduras	5	3	5	2	$10^3$	$10^4$
Salmonelia /25 g	10	2	5	0	0	..

Fuente: R.M. N° 451-2026-MINSA



Donde:

N= Número de unidades de muestra para examinar.

C= Número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa, entre m y

M

m= Límite mínimo aceptable para determinas C.

M= Límite máximo permisible para determinas C.

**INSUMOS DE ORIGEN NACIONAL:**

La procedencia del insumo deber ser concordante con el Artículo 2° de la ley 27712, modificaciones del numeral 4.1 del Artículo 4 de la Ley N° 27470, debiendo contener un mínimo de 90% de insumos de origen nacional y máximo 10% de insumos importados.

**CONDICIONES DE OPERACIÓN:**

Preparación:

Poner a hervir un litro de agua, disolver 50gr de hojuelas en un poco de agua hervida fría, verter las hojuelas disueltas en plena ebullición y mover constantemente hasta lograr una combinación homogénea, hervir 3 a 5 minutos moviendo constantemente



**MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE SANTA ROSA DE OCOPA**  
**PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN**  
**SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**



para evitar la formación de grumos, agregar azúcar y leche al gusto sírvase tibio o caliente.

**Almacenamiento:**

Deber ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.

**CUADRO DE RACION DEL PVL**

De conformidad con el numeral 4.6 del Art. 4° de la Ley 27470 el presente proceso de selección se ejecutará cumpliendo con lo indicado en el numeral 4.1 de la misma norma legal, modificada por la Ley N° 27712, en el sentido que la relación alimenticia debe contener como mínimo 207 kilocalorías, una adecuada distribución energética y estar fortificada con vitaminas y minerales en conformidad con la RM N° 711-2022-SA/DM.

Cumplimiento de la Resolución Ministerial N°711-2002-SA/DM.

La ración alimenticia debe contener como mínimo 207 kilocalorías, una adecuada distribución energética y estar fortificada con vitaminas y minerales en conformidad con la R.M N° 711-2002-SA/DM.



<b>VITAMINAS</b>	<b>100 gr.</b>
Vitamina A - ug de retinol	425
Vitamina C - mg	41.5
Tiamina - mg	0.45
Riboflamina - mg	0.49
Vitamina B6 - mg	0.6
Vitamina B12 - ug	0.46
Niacina - mg	5.85
Acido Fólico - ug	41.25
<b>MINERALES</b>	
Hierro - mg	10
Yodo - mg	42
Calcio - mg	465
Fósforo - mg	390
Zinc - mg	6

Fuente: Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM

EMBALAJE ROTULADO, ETIQUETADO

Envase Primario:



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPIA  
PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN  
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL



El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria, el cual debe considerar solo productos en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente, la cual aplicará rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termosellado.

Bolsa de polietileno, de espesor mínimo de 2.5 milésimas de pulgada, de primer uso. El material del envase inmediato y mediano no debe ser reciclado y que las resinas y tintes utilizados en su impresión, en contacto con el alimento son aptos para el consumo humano.

**Envase Secundario:**

Sacos de polipropileno de primer uso.

**Rotulado:**

El envase debe cumplir con la disposición establecida en la Norma Técnica NTP. 209.038:2023 “Etiquetado de alimentos envasados”, la NTP. 202.085 y deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Valor Nutricional x 100 gramos de producto.
- Fecha de producción y de vencimiento
- Código de Registro Sanitario
- Municipalidad Distrital de Santa Rosa de Ocopa
- Nombre del Producto
- Programa del Vaso de Leche (Ley 24059)
- Prohibida su venta
- Distribución gratuita
- Condiciones de Conservación
- Nombre, Dirección, teléfono y Ruc del fabricante
- Peso neto
- Código o clave de lote



Asimismo, de acuerdo a las recomendaciones dadas por la Contraloría General de la Republica manifiesta que en los empaques de los productos del Programa Vaso de Leche muestren mensajes alusivos a la lactancia materna y para promover la recomendaciones la OMS sobre la alimentación del lactante y el Artículo 14° del D.S N° 009-2006-SA, se debe incluir el siguiente texto: “Lactancia materna exclusiva hasta los 06 meses”

La Municipalidad se reserva el derecho de rechazar la entrega del producto alimenticio que presentan bolsas abiertas o mal selladas, deben llegar limpias, intactas secas y sin olores y otras características físicas no aceptables.

**VIDA ÚTIL:**

La vida útil del producto debe ser de cuatro meses como mínimo contados a partir de la fecha de ingreso al almacén.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPA**  
**PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN**  
**SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**



**PRODUCTOS DEFECTUOSOS:**

El plazo de reposición será máximo de 03 días calendarios de presentar algún defecto, al evidenciarse al momento de la distribución ya sea por transporte o fabricación, golpe, ralladura, rotos, agujeros, guiñados. Contados a partir de la notificación del acta de levantamiento de observaciones al contratista.

**CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DE SUMINISTRO:**

Durante la ejecución del suministro, el contratista deberá presentar en cada entrega los certificados de calidad del producto (físico químico, microbiológico, organoléptico, toxicológico) en la cual se considere todos los parámetros indicados en las especificaciones técnicas y expedidas por certificadoras acreditadas ante el INACAL. Además, cuando la municipalidad lo requiera, realizará los análisis de los productos por laboratorios competentes, asumiendo el costo de los análisis la entidad.

**IV. REGLAMENTOS TECNICOS NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)**

No aplica

**V. ACONDICINAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (De corresponder)**

No aplica

**VI. GARANTIA COMERCIAL**

No aplica

**VII. MUESTRAS**

No aplica

**VIII. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)**

No aplica

**IX. REQUISITOS DE PROVEEDOR**

- ✓ Persona natural o jurídica
- ✓ El proveedor debe tener RUC estado ACTIVO y HABIDO
- ✓ El proveedor debe contar con CCI
- ✓ No tener impedimento para contratar con el estado.

**X. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN**

El comité de administración del programa del Vaso de Leche podrá modificar el cronograma de entrega, por razones justificadas y deberá comunicar dicha variedad AL CONTRATISTA con una anticipación no menor de cinco (05) días calendarios a la fecha inicialmente establecido. Por lo tanto, luego de la primera entrega LA MUNICIPALIDAD debe girar una Orden de Compra con un mínimo de 5 días de anticipación previo a la fecha de la entrega establecida en el cronograma.



ITEMS	MESES	FECHA DE ENTREGA	LECHE EVAPORADA ENTERA (TARRO X410 GR)	HOJUELA DE AVENA QUINUA CAÑIHUA Y KIWICHA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES 153.86 GR



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPIA  
PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN  
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL



1	ENERO A FEBRERO	A LOS 5 DIAS CALENDARIOS DE SUSCRITO EL CONTRATO	784	294 BOLSAS
2	MARZO	28 AL 20 DE FEBRERO	392	98 BOLSAS
3	ABRIL	28 AL 27 DE MARZO	392	98 BOLSAS
4	MAYO	28 AL 30 DE ABRIL	392	98 BOLSAS
5	JUNIO	26 AL 28 DE MAYO	392	98 BOLSAS
6	JULIO	25 AL 27 DE JUNIO	392	98 BOLSAS
7	AGOSTO	30 AL 31 DE JULIO	392	98 BOLSAS
8	SETIEMBRE	25 AL 27 DE AGOSTO	392	98 BOLSAS
9	OCTUBRE	24 AL 26 DE DETIEMBRE	392	98 BOLSAS
10	NOVIEMBRE	27 AL 29 DE OCTUBRE	392	98 BOLSAS
11	DICIEMBRE	24 AL 26 DE NOVIEMBRE	392	98 BOLSAS



**XI. CONFORMIDAD**

La Subgerencia de Desarrollo Social es la encargada de dar la Conformidad.

**XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

El pago se realizará cada fecha de la entrega de leche evaporada de 410 gr y hojuela de avena quinua cañihua y kiwicha fortificada con vitaminas y minerales con solicitud de pago.

**XIII. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR**

El proveedor es responsable de entregar en el tiempo establecido, además es responsable de la calidad ofrecida y por lo vicios ocultos del bien ofertado por un plazo no menor 1 año, contando a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

**XIV. PENALIDADES POR MORA**

Penalidad por Mora en la Ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{1! F \times \text{plaxo en días}}$$



**MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE SANTA ROSA DE OCOPA**  
**PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN**  
**SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**



Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras:  $F= 0.25$
- b) Para plazo mayores a sesenta (60) días:
  - b.1) Para bienes, servicios y consultorías:  $F=0.25$
  - b-2)- Para obras:  $F=0.15$ .

Tanto el monto con el plazo se refiere, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, de ser materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor 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 generados de ningún tipo.

**XV. OTRO TIPO DE PENALIDADES (De corresponder)**

No aplica

**XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL**

La entidad debe establecer las causales de resolución del contrato, así como el procedimiento del mismo.

**XVII. SANCIONES**

El PROVEEDOR se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicables lo previsto en el artículo 50 del TUO de la Ley.

**XVIII. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN**

El PROVEEDOR declara y garantiza no haber directa o indirecta, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderado, representantes legales, funcionarios, asesores, ofrecido, negociado o efectuado cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al contrato.

Asimismo, el PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento durante la ejecución de contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales y de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacioncitas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesore.

Además, el PROVEEDOR debe comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referido actos o prácticas.

**XIX. APLICACIÓN SUPLETORIA**

La entidad aplica de manera supletoria (definir la norma de aplicación, por ejemplo, el Código Civil), siempre que no se contradiga con las disposiciones establecidas en los términos de referencia.

**XX. MEDIDAS DE SEGURIDAD DE PRESTACIÓN**

En caso sea necesario que el proveedor realice alguna gestión en las oficinas de la entidad, la entidad debe indicar que protocolo sanitario debe cumplir de acuerdo con la normatividad vigente y disposiciones particulares propias de la entidad.

**XXI. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ROSA DE OCOPA**  
**PROVINCIA DE CONCEPCIÓN –DEPARTAMENTO DE JUNÍN**  
**SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL**

---



Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

