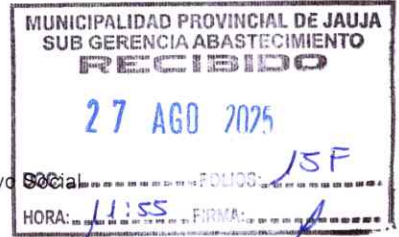


**PEDIDO DE COMPRA N°**

000707

UNIDAD EJECUTORA : 001 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA  
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 301052



Tipo Uso : Apoyo Social POLICIA: JSF  
 HORA: 11:55 FIRMA: [Signature]

Dirección Solicitante : PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA  
 Entregar a Sr(a) : ARIAS PACAHUALA GIULIANA GUISELLA  
 Fecha : 26/08/2025  
 Actividad Operativa : C0102 DISTRIBUCION DE RACIONES DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS DE PCA Y PANTBC  
 Motivo : ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PANTBC

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Aii/Obr
1-00	0002	23	051	0115	0016	3000669	5005159

Codigo	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030118	MAIZ MOTE PELADO	2.2.2.3.1.1	960.00	KLG
099600020053	CHUÑO BLANCO ENTERO	2.2.2.3.1.1	960.00	KLG



Giuliana G. Arias Pacahuala  
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Firma del Solicitante



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA

Lic. Adm. Dante E. Bernabé Dionisio  
 SUB GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL

Firma Autorizada



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA  
 Sub Gerencia de Abastecimiento  
 VISTO EL EXP. \_\_\_\_\_ PROVEIDO N° \_\_\_\_\_  
**27 AGO 2025**  
 Derivese a: MELINA  
 Para: Su atención correspondiente  
 Firma: [Signature]



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN.

Adquisición de alimentos para el al Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia de la Municipalidad Provincial de Jauja.

#### 2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministrar al Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia con los alimentos de **MAIZ MOTE PELADO** y **PAPA DESHIDRATADA (CHUÑO BLANCO)** para la preparación de los alimentos, a fin de proporcionar nutrición a los beneficiarios del programa.

#### 3. DENOMINACION DEL BIEN A CONTRATAR.

DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD TOTAL
MAIZ MOTE PELADO	KG.	BOLSA X 4 KG. Y LUEGO DEBEN SER LLENADAS EN SACOS X 40 KG	960.00 KG.
PAPA DESHIDRATADA (CHUÑO BLANCO)	KG.	BOLSA X 4 KG. Y LUEGO DEBEN SER LLENADAS EN SACOS X 28 KG.	960.00 KG.



#### 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

PRECISIONES:

CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS

##### A. MAIZ MOTE PELADO

- ❖ Denominación del Bien: **MAIZ MOTE PELADO**
- ❖ Descripción General: Granos de cereales (maíz entero) que han sido remojados en solución alcalina caliente, lavados y friccionados repetidamente con agua, luego de lo cual se someten a un proceso de secado.

CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS

Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
	<b>Maíz mote</b>	NTP 205.084:2020
Color	Blanco cremoso, blanco amarillento y opaco	

Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento	MAIZ AMILACEO.
Aspecto	Granos sueltos, exentos de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios u otras materias extrañas a su naturaleza	MAIZ MOTE.

### Características microbiológicas

Agentes Microbianos	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

### Características Físico Químicas

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACION	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12,5	NTP 205.084:2020
Proteínas (%)	Mínimo 6,0	MAIZ AMILACEO.MAIZ MOTE.REQUISITOS
Grasa Total (%)	Mínimo 2,0	
Cenizas (%)	Máximo 1.1	
Alcalinidad (%)	Máximo 10.0	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	



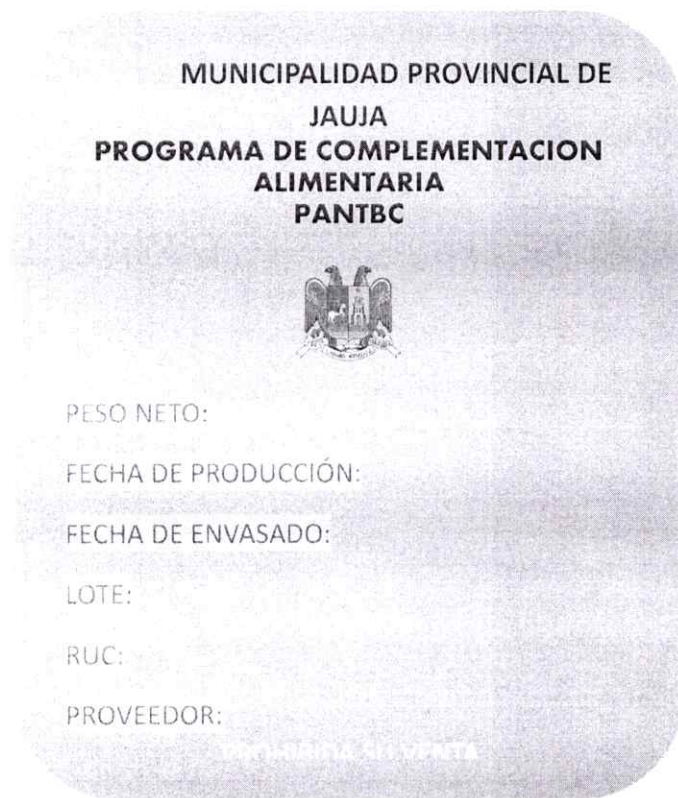
### MAIZ MOTE PELADO

#### ❖ Presentación de envase

El Maíz Mote Pelado deberá ser envasado primero en bolsas por 2 kg debidamente selladas térmicamente (pegadas) y deben ser llenadas en sacos de polipropileno biorentado (BOPP) trilaminado. Peso Neto de 40 Kg. debidamente cosidos, estos costales deberán ser de primer uso los mismos que permitan mantener sus características, su muestreo e inspección, asimismo resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan, además los recipientes empleados serán tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

- ❖ **VIDA UTIL:** Mínimo veinticuatro (24) meses como mínimo a partir de la fecha de entrega de los productos en el almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Jauja.
- ❖ **Rotulado:**

El rotulo de los envases del Maíz Mote Pelado, deberán ser tal como están establecido en la NTP 209.038, según indica el Numeral 10.2 de la NTP 205.203.



- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Jauja.
- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de producto importado, nombre o razón social, número de RUC y dirección del importador.
- ✓ Fecha de vencimiento.
- ✓ Código de número de lote
- ✓ Condiciones de conservación almacenamiento.
- ✓ Contenido neto en kilogramos.
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimentos.
- ✓ Distribución gratuita y prohibida su venta.

**B. PAPA CHUÑO**

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	PAPA DESHIDRATADA (CHUÑO BLANCO)
----------------------------	----------------------------------

❖ **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

<b>FINALIDAD PUBLICA</b>	La presente adquisición tiene por finalidad brindar atención al Programa de Complementación Alimentaria (PANTBC) del ámbito de la jurisdicción de la provincia de Jauja.			
<b>DESCRIPCIÓN DEL BIEN O BIENES A CONTRATAR</b>	<p>PAPA DESHIDRATADA CHUÑO BLANCO</p> <p>Producto elaborado mediante un proceso de deshidratación de Tubérculos a través de sucesivos congelamientos, sumergido en agua corriente y secado al sol. La Tunta posee color blanco, superficie áspera con hendiduras, propio de los ojos del tubérculo que le dio origen.</p>			
<b>OBJETO DE LA CONTRATACIÓN</b>	El objeto de la presente es la adquisición de PAPA DESHIDRATADA (CHUÑO BLANCO) es para atender a los usuarios de PANTBC, y la entrega oportuna como lo establece la ley.			
	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
	I	PAPA DESHITRATADA (CHUÑO BLANCO)	960.00	Kilos.
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PAPA DESHIDRATADA CHUÑO BLANCO			



**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS**

**Características Organolépticas**

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables	NTP 011 802 2017 Papa y sus Derivados. Papa Seca. Requisitos. 1ª Edición.
Sabor	Libre de sabores desagradables	
Color	Uniforme dependiendo de la variedad	
Aspecto	Libre de materias extrañas al producto, libre de impurezas (materias extrañas, polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, legumentos, semillas, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal)	Requisito del PNAEQW

**Características Físico Químicas**

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Menor a 14	NTP 011 802 2017 Papa y sus Derivados. Papa Seca. Requisitos.

**Características Microbiológicas**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	5	3	5	2	10	5 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

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 XIV.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

**Nota.** Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al producto en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).

**Vida útil:** mínimo 24 meses

**ENVASE**

Primeramente debe ser envasado en bolsas por 4 kg debidamente selladas térmicamente (pegadas) y luego deben ser llenadas en sacos de polipropileno biorentado (BOPP) trilaminado, Peso Neto de 28 Kg.

Deberá entregarse en envases de sacos de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características y su muestreo e inspección, y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos debe ser del mismo tamaño.



	<p>Estructura del Envase : Polipropileno Biorentado (BOPP).</p> <p>Color : Transparente y/o blanco.</p> <p>Capacidad : 28 kg.</p>
<p><b>ROTULADO</b></p>	<p>En el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Logotipo de la Municipalidad Provincial de Jauja.</li> <li>Escudo</li> <li>Programa de Complementación Alimentaria</li> <li>Distribución gratuita</li> <li>Nombre del Producto</li> <li>Peso neto aproximado en kilogramos</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha de vencimiento</li> <li>Autorización sanitaria N°</li> <li>Nombre o razón social del proveedor</li> <li>La frase "Producto Peruano"</li> <li>Prohibido su venta</li> </ol>
<p><b>REQUISITOS PARA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certificado de análisis fisicoquímico y microbiológico de laboratorio acreditado ante INACAL.</li> </ul>
<p><b>PLAZO DE ENTREGA</b></p>	<p>Se entregarán dentro del plazo de 08 días calendarios contados a partir del día siguiente de la firma del contrato. Según las especificaciones técnicas precedentes, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.</p> <p><b>Nota:</b> El producto se entregará en almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la municipalidad provincial de Jauja, previa presentación de Certificado de calidad y/o informe de ensayo emitido por un laboratorio de la zona.</p>
<p><b>CONFORMIDAD DE PAGO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La conformidad será otorgada por el responsable de almacén de división de Asistencia Alimentaria de la Gerencia de Desarrollo Económico, Social y Medio Ambiente.</li> <li>Comprobante de pago según corresponda.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Guía de remisión</li><li>- Notas de entrada al almacén.</li><li>- Boletín de control de calidad.</li><li>- Copia de contrato y/o orden de compra suscrito con la entidad.</li></ul>
--	---

#### 5. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

#### 6. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL.

- ❖ **Área que supervisa:** El responsable del Programa de Complementación Alimentaria.
- ❖ **Área que coordinará con el proveedor:** El proveedor tendrá que coordinar con el responsable del Programa de Complementación Alimentaria, la Sub Gerencia de Abastecimientos, el encargado del Almacén y la Sub Gerencia de Desarrollo Social.
- ❖ **Área que brindará la conformidad:** Los responsables de emitir la conformidad de recepción del bien serán el responsable de la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria.

#### 7. CONFORMIDAD DE LOS BIENES:



La recepción de los bienes será realizada por el responsable de almacén central previa coordinación con el responsable del **PCA-PANTBC**, ambos deberán emitir el control de calidad en el ingreso de los productos. Asimismo, la conformidad de recepción será otorgada por el responsable del Programa de Complementación Alimentaria en el plazo de 07 días de producida la recepción en concordancia con el artículo 156° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

#### 8. FORMA DE PAGO:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67° de la Ley General de Contrataciones Públicas, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, deberá presentar la siguiente documentación:

- ✓ Recepción y conformidad del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Guías y Facturas debidamente sellados y firmados.
- ✓ Copia de los certificados de calidad (Físico Químico y Organolépticos)

#### 9. REAJUSTE DE LOS PAGOS:

No corresponde.

- 10. OTRAS PENALIDADES APLICABLES:** Solo se aplicará la penalidad por mora establecida en la Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

- 11. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS:** De conformidad con el artículo 111° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**12. LUGAR DE ENTREGA:**

La entrega de los bienes se realizará en las instalaciones del almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Jauja, sito en Av. Mariscal Castilla S/N Camino a la Laguna de Paca, el horario de 8:30am a 1:00pm y de 2:30pm a 4:00pm.

El contratista deberá presentar en la entrega de los productos, los certificados de calidad, guías de remisión y facturas.

Los alimentos deben cumplir con las características de las fichas técnicas de los productos a ser adquiridos, siendo recibidos previa conformidad de inspección de calidad realizada por el responsable del PCA, de la municipalidad.

**13. PLAZO DE ENTREGA**

El plazo de entrega de los bienes será de acuerdo al siguiente cronograma:

**14. CRONOGRAMA DE ENTREGA**

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	TOTAL, ENTREGA
		A los 08 días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.
	MAIZ MOTE PELADO	960.00 KILOS
I	PAPA DESHIDRATADA (CHUÑO BLANCO)	960.00 KILOS

**NOTA:** Las cantidades y el plazo de entrega pueden ser modificadas de acuerdo a la necesidad del área usuaria, por razones justificadas. De existir variación, el área usuaria notificará al proveedor mediante carta simple o correo electrónico, con una anticipación de tres (3) días calendarios.

**15. PENALIDAD POR MORA:**

Según lo establecido en el artículo 120 del reglamento de la Ley General de Contratación Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF, en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las



prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad diaria= 0.10 x monto del contrato, ítem o entregable correspondiente

F x plazo del contrato, ítem o entregable correspondiente

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: F = 0.40

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

En caso no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la entidad contratante estable en las bases la penalidad a aplicar.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobada. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso, la calificación del retraso como justificado por parte de la entidad contratante no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

## 16. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

### ➤ Requisitos:

- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.
- 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 la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

MAIZ MOTE PELADO, PAPA DESHIDRATADA (CHUÑO BLANCO), línea de producción: Fraccionamiento y envasado.

## 17. GARANTIA COMERCIAL



La garantía comercial de los productos debe ser como mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega de los productos en el almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Jauja.

El proveedor se hace responsable de la merma del producto (aplica para cereales y menestras), y/o defectos presentados durante la custodia en la entidad, garantizando la reposición del mismo. El tiempo de reposición del bien por defectos de producción, deberá ser entregado en un plazo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado. (ITEM PAQUETE)

#### 18. CERTIFICADO DE CALIDAD

- El proveedor, deberá presentar en cada entrega de los productos los Certificados de Calidad. Por laboratorios Acreditados ante el INACAL. De acuerdo a las fichas técnicas que establece el mismo.
- El responsable del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Jauja, realizará el control de calidad de los alimentos, con el objetivo de garantizar el buen estado del producto.
- En caso de no pasar el control de calidad, el producto será rechazado, sin lugar a reclamo por parte del proveedor, la decisión del responsable del Almacén, es inapelable, por parte del proveedor o algún funcionario de la entidad contratante. (ITEM PAQUETE)

#### 19. REQUISITOS DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD:

- **Requisitos:**

El postor debe acreditar tener experiencia en la venta a entidades públicas 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.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 25,000.00 (VEINTICINCO 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/. 5,000.00 (cinco 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 consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.



Se consideran bienes similares a los siguientes: VENTA DE CEREALES en sus diferentes variedades y presentaciones.

- **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 vóucher 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 pago 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 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, 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.

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 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.



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 pago 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 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.

**NOTA IMPORTANTE:** Todos los documentos presentados por los postores referentes a los productos ofertados tendrán que tener relación y correlación entre sí, siendo todos estos documentos de presentación obligatoria.

- **OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**ADELANTOS:**

NO APLICA

**RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto en la Ley de Contrataciones del Estado.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será de 12 meses, contados a partir de la emisión de la conformidad de los bienes otorgada por LA ENTIDAD

Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos ya recepcionados, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado y/o informe técnico respectivo. De resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a la devolución del lote.

El tiempo de reposición del bien por defectos de producción, deberá ser entregado en un plazo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.



**SOLUCION DE CONTROVERSIAS:**

Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, la cual se regula conforme lo dispuesto en el artículo 224° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025. EF.

**Condiciones de los consorcios:**

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, el área usuaria puede incluir condiciones que deben cumplir los consorcios.

<b>Número máximo de consorciados</b>	02 integrantes
<b>Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado</b>	El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50%

- **Anticorrupción**

El contratista declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de

administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 8 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 con el contrato. Asimismo, el contratista se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 8 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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



  
Giuliana G. Arias Pacahuala  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA