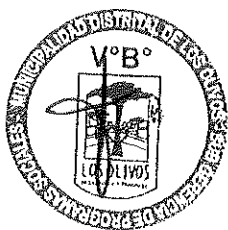


**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA
ENTERA EN LATA Y HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA PRECOCIDA ENRIQUECIDA
CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE 2025 - 2026**

ÍNDICE

- I. INTRODUCCIÓN
- II. ANTECEDENTES
- III. OBJETIVOS
- IV. JUSTIFICACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
- V. FORMULACIÓN DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE
- VI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO
DE LECHE
- VII. CANTIDAD DE INSUMOS DE COMPRA



I. INTRODUCCIÓN

Es un programa que proporciona una ración alimentaria diaria (leche en cualquiera de sus formas u otro producto), a una población beneficiaria en situación de pobreza y extrema pobreza.

Se creó mediante la Ley N° 24059 del 4 de enero de 1985, y cuenta con Normas Complementarias para su ejecución, establecidas mediante las leyes N° 27470 (3 de junio del 2001), N° 27712 (30 de abril del 2002), N° 31554 (10 de agosto del 2022) y N° 31782 (22 de mayo del 2023).

Con el propósito de ayudarla a superar la inseguridad alimentaria en la que se encuentra. Las acciones de este programa, realizadas con la fuerte participación de la comunidad, tienen como fin último elevar su nivel nutricional y así contribuir a mejorar la calidad de vida de este colectivo que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales.

El Distrito de Los Olivos actualmente viene atendiendo a 29,532 beneficiarios distribuidos en la Primera Prioridad niños de 0-6 años, Madres Gestantes y Lactantes, y la Segunda Prioridad niños de 07-13 años, Ancianos y Personas afectadas por TBC.

La Municipalidad es responsable de la ejecución del Programa del Vaso de Leche según las normas que lo regulan en coordinación con el Comité de Administración.

II. ANTECEDENTES

El 4 de enero de 1985 se suscribió la ley 24059 que convierte al Vaso de Leche en programa de asistencia alimentaria materno infantil, en todos los municipios provinciales del país. Dirigido a los niños hasta los 6 años de edad y a las madres gestantes y en período de lactancia con ingresos reducidos que no les permitían cubrir por ellas mismas necesidades mínima de buena alimentación.

En esta misma Ley, también se creó el Fondo del Vaso de Leche cuyos recursos provendrían del Presupuesto General de la República, de los aportes que ofrezcan las mismas municipalidades y de las donaciones de la cooperación internacional. Este fondo, según la ley, estaba encargado de asignar los recursos necesarios para la ejecución del Programa del Vaso de Leche en cada municipio provincial según la población beneficiaria. El Ministerio de Economía y Finanzas fue autorizado a efectuar las transferencias de recursos al Fondo del Vaso de Leche para el financiamiento de las metas de este programa.

III. OBJETIVOS

- *Mejorar el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que, por su precaria situación económica, no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.*
- *Adquirir alimentos mediante una compra para dos años de Leche evaporada entera y Hojuela de avena, quinua, kiwicha precocida enriquecidas con vitaminas y minerales.*
- *Suministrar diariamente una ración complementaria a los niños, a las madres gestantes y lactantes.*
- *Fomentar la lactancia materna.*
- *Estimular el desarrollo de formas de organización comunal en especial de la población femenina que permitan acciones conducentes a elevar el nivel de vida y conciencia.*



Adquisición de alimentos para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Los Olivos:

ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION
PAQUETE	Lata x 410 gr.	1'281,861	Leche Evaporada Entera
	Bolsa x 500 gr.	238,261	Hojuela de avena, quinua, kiwicha precocida enriquecida con vit. y min.

IV. JUSTIFICACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Adquirir los productos alimentarios del Programa del Vaso de Leche, para atender a una población beneficiaria de 29,532 cumpliendo los requerimientos mínimos establecidos por el Ministerio de Salud para la atención de los beneficiarios del Distrito.

Con Oficio N° 02-2025/CAPVL/MDLO de fecha 02/02/2025 el Primer Vocal del Comité de Administración remite a mi despacho las Actas de Aprobación de la Ración del Programa del Vaso de Leche; donde se establece que los insumos del Programa del Vaso de Leche para los periodos 2025-2026 es: **Leche Evaporada Entera en lata y Hojuela de Avena Quinua Kiwicha Precocida Enriquecida con Vitaminas y Minerales.**

V. FORMULACIÓN DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE.

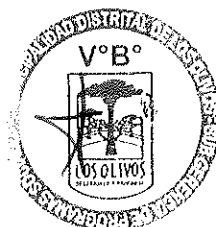
La ración del Programa del Vaso de Leche cumple con lo requerido por la Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM siendo esta de 216.88 kilocalorías, según los cuadros nutricionales que se detalla a continuación.

FORMULACIÓN APROBADA POR EL COMITÉ DE ADMINISTRACIÓN DEL PVL

Código	Nombre del alimento	Cantidad (gr)	Proteína	Grasa	CHOs	Energía
			gramos	gramos	gramos	kcal
A 7	Avena, hojuela cruda	9.070	1.206	0.363	5.587	30.450
A 55	Quinua dulce, blanca (Junin)	7.060	0.784	0.544	4.342	25.380
A 1	Achita, kiwicha o achis	4.030	0.516	0.266	2.410	14.100
	Leche evaporada entera	49.320	2.960	3.210	4.850	60.080
	Pan francés	30.000	2.520	0.060	18.150	83.220
	margarina	0.500	0.003	0.405	0.001	3.650
	Fosfato tricálcico	2.120	0.000	0.000	0.000	0.000
	Mix de vitaminas y minerales	0.120	0.000	0.000	0.000	0.000

FORMULACIÓN DE LA RACIÓN SEGÚN R.M. N°711- 2002-SA/DM

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
TOTAL	102.22	35.34	141.36	4.842	43.578	7.989	31.956
Energía (kcal)	216.88	141.36		43.578		31.956	
Porcentaje de distribución energética		65.18%		20.09%		14.73%	
Requisitos R.M. N° 711-2002-SA/DM		60-68%		20-25%		12-15%	



Nombre del alimento	Cantidad (g)	Carbohidratos		Grasa		Proteínas	
		Gramos	kcal	Gramos	kcal	Gramos	kcal
Hojuelas de avena, quinua, kiwicha Precocida Fortificada con Vitaminas y Minerales	22.40	12.339	49.356	1.172	10.552	2.506	10.023
Leche Evaporada Entera	49.32	4.850	19.400	3.205	28.845	2.960	11.840
Pan Frances	30.00	18.150	72.600	0.060	0.540	2.520	10.080
margarina	0.50	0.001	0.004	0.405	3.645	0.003	0.012
TOTAL	102.220	35.340	141.360	4.842	43.582	7.989	31.955

Aporte de la ración elegida	Leche evaporada (49.32 g)	Hojuela de avena, quinua y kiwicha (22.40 g)	Pan francés (30 g)	Margarina (0.50 g)	Total, ración	RM 711-2002-SA/DM
Vitamina A (ug)	-	425	-	4.09	429.09	425
Vitamina C (mg)	-	41.5	0.3		41.8	41.5
Tiamina (mg)	-	0.45	0.03		0.48	0.45
Riboflavina (mg)	-	0.49	0.05		0.54	0.49
Vitamina B6 (mg)	-	0.6	-		0.6	0.6
Niacina (mg)	-	5.85	0.34		6.19	5.85
Hierro (mg)	-	10	0.3		10.3	10
Yodo (ug)	-	42	-		42	42
Calcio (mg)	-	465	10.5		475.5	465
Fósforo (mg)	-	390	30.3		420.3	390
Zinc (mg)	-	6	0.22		6.22	6

VI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA RACIÓN DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE.

6.1. LECHE EVAPORADA ENTERA

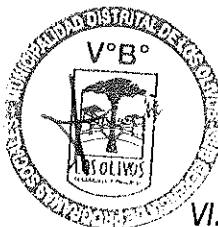
DESCRIPCIÓN.

Es un líquido que ha sido obtenido de la eliminación parcial del agua únicamente de la leche entera de vaca, pasteurizada, concentrada por evaporación, homogenizada y esterilizada.

El 07/04/2022 se publica en el Diario Oficial El Peruano el D.S. 004-2022-MIDAGRI" Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la leche y Productos Lácteos aprobado mediante D.S: 007-2017-MIDAGRI" el cual modifica el Artículo 14 del D.S. 007-2017-MIDAGRI que establece las especificaciones técnicas físico químicas de la leche evaporada, el cual entró en vigencia el 04/10/2022 y que establece las siguientes nuevas especificaciones técnicas para la leche evaporada entera:

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:

COLOR	:	De blanco a crema
OLOR	:	Agradable, libre de olores extraños
SABOR	:	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños
ASPECTO	:	Líquido uniforme



REQUISITOS FÍSICO - QUÍMICO

<i>Características</i>	<i>Unidad</i>	<i>Leche evaporada entera</i>
<i>Grasa de la leche</i>	<i>g/100 g</i>	<i>Mínimo 6.5</i>
<i>Sólidos totales de la leche</i>	<i>g/100 g</i>	<i>Mínimo 23.0</i>
<i>Sólidos no grasos</i>	<i>g/100 g</i>	<i>Mínimo 16.5</i>
<i>Proteína de la leche</i>	<i>g/100 g</i>	<i>Mínimo 6.0</i>

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

<i>Ensayo</i>	<i>N</i>	<i>C</i>	<i>Aceptación</i>	<i>Rechazo</i>
<i>Esterilidad Comercial</i>	<i>5</i>	<i>0</i>	<i>Estéril Comercialmente</i>	<i>No estéril Comercialmente</i>

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

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

15.2 La determinación de Esterilidad Comercial debe realizarse de acuerdo con métodos de ensayo emitidos por organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública APHA – Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo."

15.3 Contaminantes Los límites máximos permitidos de contaminantes en la leche evaporada serán determinados según lo establecido en el artículo 7 del presente Reglamento."

"Artículo 7. Especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad

La leche y productos lácteos deben cumplir con los criterios establecidos para residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, contaminantes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes, establecidos en la normativa sanitaria nacional vigente o, en su defecto, con lo referido en las normas del Codex Alimentarius; y, en lo no previsto por éstas, con lo señalado en las regulaciones federales de los Estados Unidos de América o, en su defecto, con lo establecido por la normativa de la Unión Europea".

ENVASE

El envase a utilizar deberá de ser en hojalata electrolítica, consistente en una delgada y flexible lamina de acero de bajo carbono, en la cual se ha depositado una capa muy fina de estaño, de diseño sanitario con aplicación de una capa de barniz interior, especial para alimentos, adecuado para la conservación y manipuleo del producto y no transmiten a este, sabores, colores, ni olores extraños, y cerrados herméticamente.

- La presentación del producto es en envases conteniendo 410 gramos de leche evaporada entera,



EMBALAJE

Que, el producto debe ser embalado en cajas de cartón corrugado conteniendo 48 unidades de Leche Evaporada Entera de 410 gramos.

Los envases y embalajes utilizados son de materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto y no transmitan a éste, sabores, colores y olores extraños.

ROTULADO

Se debe hacer cumplimiento de las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2009 (revisado el 2014) 7^{ma} edición, publicada el 20/20/2010 "Alimentos Envasados – Etiquetado" y la NTP 202.085:2006 Leche y productos lácteos. Definiciones y clasificación. Además, se debe indicar el porcentaje de grasa (m/m) y el porcentaje de proteínas (m/m). Así mismo, llevará impreso el siguiente texto:

**"PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059) –
PROHIBIDA SU VENTA - DISTRIBUCIÓN GRATUITA"**

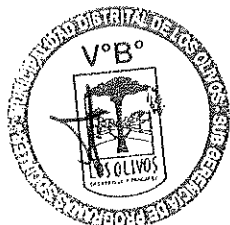
- La tapa del envase lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL.

VIDA ÚTIL Y FORMA DE CONSERVACIÓN

Tiempo de vida útil de 6 meses contados desde su fecha de producción y mínimo 2 meses contados desde la fecha de entrega de los productos.

6.2. HOJUELA DE AVENA QUINUA KIWICHA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES.

DESCRIPCIÓN



El producto es una mezcla de hojuelas Avena, hojuelas de quinua y hojuelas de kiwicha, los cuales luego de ser sometidos a procesos tecnológicos deben ser Enriquecidos y/o Fortificados con vitaminas y minerales, siempre y cuando cumpla con las especificaciones de las bases y la normatividad vigente en materia de productos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche.

Este es un producto especialmente diseñado para cubrir la mayor parte del requerimiento nutricional de los niños menores de 6 años, es un producto que juntamente con los otros alimentos que conforman la ración dan cumplimiento a los **"Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa Vaso de Leche Resolución Ministerial N°711-2002-SA/DM"**. Se detalla que el tiempo de cocción es de 05 minutos.

En la elaboración del Alimento debe tener presente las consideraciones del artículo 4º numera 4.1 de la Ley 27470 modificado por ley 27712 que indica que los alimentos deben contener un mínimo de 90% de insumos Nacionales.

PROHIBICIONES ESPECÍFICAS.

Todas las prohibiciones establecidas en el numeral N°12 de la Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA y modificada por R.M. N° 860-2007/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

INGREDIENTES PRINCIPALES.

Avena estabilizada, precocida y laminada; quinua desaponificada, clasificada, precocida y laminada; Kiwicha clasificada, precocida y laminada, Vitaminas y minerales. La constitución de estos insumos en el producto se encuentra en concordancia con la Ley N° 27470 .RM N° 234-2001-EF-76.

COMPOSICIÓN PORCENTUAL

CÓDIGO		Nombre del Alimento	Cantidad	X Ración
A	1	Achita, kiwicha o achis	18.000	4.032
A	7	Avena, hojuela cruda	40.500	9.072
A	55	Quinua dulce, blanca (Junín)	31.500	7.056
		Mix de Vitaminas	0.536	0.120
		Fosfato Tricálcico	9.464	2.120
			100.000	22.400

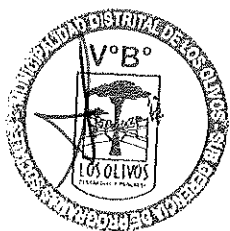
PRESENTACIÓN

Debe ser envasada en bolsas de 500.00 gramos peso neto; presentándose en sacos de polipropileno (sobre empaque) de 60 unidades.

REQUISITOS SENSORIALES.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color : Propio de los Productos, sin cambios después de la preparación
- Olor : Sui géneris de los Productos
- Sabor : Agradable, característico del producto
- Aspecto : Homogéneo
- Textura : En hojuelas polvorientas
- Consistencia : Producto seco de fácil disgregación



REQUISITOS FÍSICO – QUÍMICOS MÍNIMOS EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO

- Proteínas (g/100 g) : Mínimo 11.19
- Grasas (g/100 g) : Mínimo 5.23
- Carbohidratos : La diferencia.
- Energía (Kcal/100 g) : Mínimo 312.15
- Acidez (Expresado en H₂SO₄) : Máximo 0.20%
- Humedad : Máximo 12.00%
- Saponina : Ausencia de Saponina.
- Fibra : Máximo 3.50%

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006-MINSA

AGENTE MICROBIANOS	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

<i>Bacillus Cereus</i>	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
Salmonella / 25 gr	10	2	5	0	Ausencia/25 g	--

Fuente: Criterios Microbiológicos de la RM N°451-2006/MINSA. "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales"

Donde:

c: Número máximo de unidades de muestra, entre *m* y *M* en un plan de muestreo de 3 clases

m: Límite mínimo aceptable.

M: Límite máximo permisible aceptable.

n: Número de unidades de muestra para examinar.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

La fecha de vencimiento del producto no deberá ser menor de tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes.

ENVASE Y ROTULADO

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2009 (revisada en el 2014) y NTP 209.652:2017 "Alimentos envasados. Etiquetado nutricional" en lo que corresponde.

ENVASE INMEDIATO O BOLSA

El envase interior debe ser de polietileno que no permita ver el producto, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. El peso neto por bolsa del producto será de 500 g con un margen permisible de +/- 1.5%

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los envases deberá ser el siguiente:

Peso: 500g

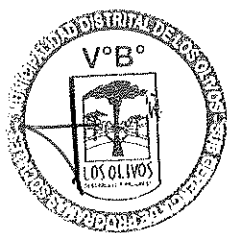
- Estructura del Envase : Polietileno.
- Color : Blanco
- Espesor : 2.5 milésimas de pulgada
- Sellado : Termo sellado.

EMPAQUE

La Hojuela de Avena, Quinua, Kiwicha Precocida Enriquecida con Vitaminas y Minerales, deberá contener un empaque que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan.

Estos envases serán sacos de Polipropileno tejido de primer uso, de acuerdo al RTM aprobado, serán del mismo tamaño que contenga 30 Kg (60 bolsas de 500 gramos), de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados



- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos, de acuerdo a los RTM aprobado deberá ser el siguiente:

Peso: 30 Kg (60 bolsas de 500g)

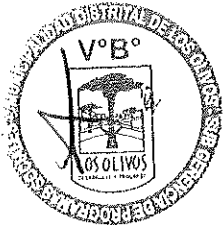
ROTULADO

El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art. 116 ° y 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, NTP 209.038:2009 y NTP 209.652:2014

- Programa del Vaso de Leche Ley 24059.
- Distribución gratuita.
- Prohibida su venta.
- Nombre del producto,
- Declaración de ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Nombre y dirección del Fabricante.
- Número de Registro Sanitario del producto.
- Fecha de Vencimiento.
- Código o clave del lote.
- Condiciones de conservación
- Valor Nutricional por cada 100 gramos de producto.
- Preparación

El rótulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

Mensajes alusivos a la lactancia materna



REQUISITOS – DOCUMENTOS A PRESENTAR

- Copia del Registro Sanitario del producto ofertado, vigente a la fecha del acto público, el cual deberá estar a nombre del fabricante expedido por DIGESA. No importa la denominación del producto ofertado, sino que el mismo cumpla con todas las especificaciones técnicas exigidas, por lo que se aceptara productos de diferente denominación siempre que se evidencie el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas.
- Copia del Certificado de saneamiento ambiental de la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha del acto público. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de Fumigación son Desratización, Desinsectación y Desinfección. De estar los almacenes incluidos dentro de la planta solo bastara la presentación de un solo certificado.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA (*) (**). 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 aprobado por la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

- Copia de Certificado oficial de Inspección técnico productivo de planta. Vigente a la fecha del acto público emitido por una entidad acreditada ante INACAL, debiéndose tomar como documento normativo para la certificación la Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA. Dicho certificado deberá indicarse que el flujo grama de producción el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimos que obliga la RM 451-2006-MINSA.

Sobre el particular, cabe precisar que La Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA), mediante Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que "Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 29° de la "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, puede darse el caso de que el establecimiento adquiera ésta limpia, seleccionada, estabilizada y laminada, debiendo disponer de documentación que lo acredite, en tal caso no aplicaría la inclusión de dichas etapas en el proceso productivo".

- Declaración jurada o copia del certificado de las características (microbiológico, físico químico, organoléptico), el cual deberá ser emitido por una entidad certificadora acreditada ante INACAL, donde deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dichos certificados deberán estar referidos al stock acreditado, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Declaración Jurada de Insumos Nacionales, suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%) por cada insumo tanto nacional como importado, en concordancia con lo establecido en la Ley N° 27470 modificado por la Ley N° 27712.
- Declaración Jurada de Vida útil del producto convocado, suscrita por el postor o su representante legal o la persona natural.
- Copia del certificado de inspección de condiciones higiénico sanitario del transporte del producto final emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, así mismo debe sustentar el vínculo comercial entre la empresa de transporte y el postor.
- Copia del certificado de inspección de buenas prácticas de manipulación de alimentos en el almacenamiento y transporte del postor emitido por una certificadora acreditada ante INACAL.



IMPORTANTE:

Es muy importante señalar que todos los certificados, constancias y autorizaciones deberán estar vigentes, no se aceptará ninguna documentación que muestre que dicha documentación se encuentra en trámite, de no cumplir con estos requisitos dichas propuestas serán desestimadas.

CERTIFICADOS DE CALIDAD

La entrega de producto se realizará con la entrega de los correspondientes Certificados de calidad del lote entregado en copia simple, emitidos por una certificadora acreditada ante INACAL en la cual se considera todos los parámetros indicados en la especificación técnica.

CONTROL DE CALIDAD

El cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos a entregar será acreditado con certificados de conformidad de la calidad o certificados de inspección de lote, emitidas por organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL.

CENAN o DIGESA de acuerdo con sus competencias, y la Municipalidad Distrital de Los Olivos podrán verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos. En caso existan controversias entre los resultados emitidos por el organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL y los resultados arrojados por el CENAN o DIGESA y el organismo evaluador acreditado ante INACAL por parte de la Municipalidad Distrital de Los Olivos, se procederá a realizar una nueva evaluación de la calidad respecto solo a los parámetros controvertidos, mediante el análisis de la muestra dirimente custodiada por el organismo de evaluación de conformidad de la calidad que evaluó el lote y cuyos resultados están siendo objetados. Esta tercera evaluación de la calidad será realizada por otro organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL distinto a las partes que evaluaron el producto (laboratorio inscrito ante INACAL que evaluó originalmente el producto, CENAN, DIGESA laboratorio inscrito ante INACAL por parte de la Municipalidad Distrital de Los Olivos), siendo sus resultados concluyentes y definitivos para determinar la calidad final del lote entregado. El organismo de evaluación de la conformidad de la calidad inscrito ante INACAL que dirime será seleccionado inopinadamente por la Municipalidad y los costos de los análisis dirimientes serán asumidos por el proveedor.

FORMA DE ENTREGA

Los productos se entregarán en la Oficina de la Sub Gerencia de Programas Sociales – Programa del Vaso de Leche ubicado en Jr La Hiedra N° 785, Urbanización Las Palmeras – Los Olivos, presentando la siguiente documentación:

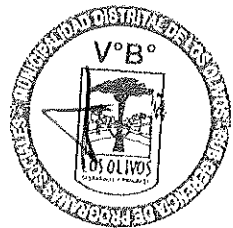
- 02 fotocopias de la Orden de Compra
- Guía de remisión del producto firmadas por el proveedor, en original y copia.
- 02 copias de Certificados de calidad (Microbiológico, Organoléptico, Físico Químico y toxicológico) Correspondientes a los productos que serán entregados.

Cada lote objeto de la entrega será puesto en las instalaciones del Programa del Vaso de Leche adjuntando su certificado de control de calidad que incluye análisis físico-químico, toxicológico organoléptico y microbiológico, el mismo que será emitido por un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante el INACAL, emitido a nombre del ganador de la Buena Pro y/o fabricante. De existir duda razonable acerca de los resultados de los análisis a los que se sometió el producto se realizará un nuevo análisis cuyo costo será asumido por la entidad.

CONDICIONES DE ENTREGA

El alimento debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del proveedor / fabricante, a los Almacenes de la entidad, de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en las instalaciones del Programa del Vaso de Leche y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que se entregue, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.



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.

El proveedor se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas:

Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA.

Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

Así mismo, la seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

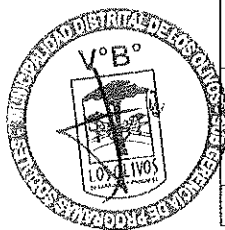
VI CANTIDAD REQUERIDA PARA LA ADQUISICIÓN

INSUMO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDADES (Lata x 410 g)	PERIODO
Leche Evaporada Entera	Lata x 410 gramos	Unidades	628,238	2025
	Lata x 410 gramos	Unidades	653,623	2026
TOTAL			1'281,861	
INSUMO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PERIODO
Hojuela de avena, quinua, kiwicha precocida enriquecida con vit. y min.	Bolsa x 500 g	kg	116,602.50	2025
	Bolsa x 500 g	kg	121,658.50	2026
TOTAL			238,261	

Las cantidades solicitadas han sido calculadas en relación a la ración aprobada por el Comité de Administración de Los Olivos, así mismo se ha considerado un total de 29,532 (14,851 beneficiarios para la primera prioridad y 14,681 beneficiarios para la segunda prioridad), 546 días de atención para la primera prioridad y 147 días de atención para la segunda prioridad.

LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.

La entrega de la leche evaporada entera y hojuelas de avena, quinua, kiwicha precocida enriquecida con vitaminas y minerales, serán todos los jueves (solo para la primera entrega se realizará a la suscripción del contrato), en caso el día de entrega fuese feriado, se coordinará con el área usuaria la modificación del cronograma. Así mismo, las direcciones de los centros de acopio, pueden ser modificados según acuerdo del Comité de Administración.



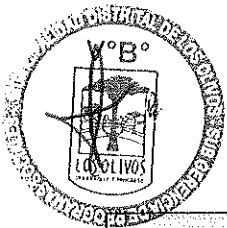
La entrega se realizará en el Almacén Central de la Municipalidad de los Olivos, ubicado en Av. Carlos Izaguirre N° 813, urb. Mercurio, para el control de calidad y conformidad respectiva y su posterior salida e inicio de las entregas a las 09:30 am a cada punto de entrega de la siguiente relación:

A continuación, se detalla los puntos de entrega:

ZONAL N°	ruta	DIRECCIÓN DE RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS
1	SUR	CALLE LOS GIRASOLES MZ D LT. 30 URB PRIMAVERA
2	SUR	AA HH CERRO PACIFICO MZ H LT 17
3	SUR	AA HH 12 DE AGOSTO
4	SUR	MZ S1 LT 6 LOCAL COMUNAL EL AMAUTA
5	SUR	INDACOCHEA 300 CC FF
6	SUR	AA HH 19 DE MAYO MZ K LOCAL COMUNAL VIRGEN DE LA PUERTA
7	SUR	JR RIO CHOTANO 5315 VILLA DEL NORTE
8	SUR	MZ C LT 33 RESIDENCIAL LOS OLIVOS
9	SUR	JR CARAZ 868 URB MERCURIO
10	NOR	CALLE ISIS MZ O LT 08 URB SAN ROQUE
11	NOR	AA HH ROSALES DE PRO MZ L LT 30
12	NOR	AV BETANCUR MZ 120 LT 22 COMITÉ 05
13	NOR	AA HH CHILLON MZ 62 LT 10 AV 23 DE SETIEMBRE
14	NOR	AA HH LOS OLIVOS DE PRO MZ X LT 48 LOCAL COMUNAL
15	NOR	AA HH ARMANDO VILLANUEVA MZ 41 LT 2
16	SUR	AA HH 12 DE AGOSTO AREA COMUNAL
17	NOR	AA HH LAURA CALLER MZ 22 LT 26
18	NOR	AA HH SAN MARTIN DE PORRES MZ 169 COMITÉ 9
19	NOR	CALLE 1 MZ K LT 12 URB SANTA ANA
20	NOR	AA HH LOS OLIVOS DE PRO AV LAS FRESAS MZ S-2 LT 48
IND 01	NOR	PASAJE LAS SALVIAS Y LOS DURAZNOS URB MICAELA BASTIDAS

CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL AÑO 2025

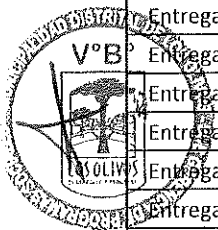
N° de Entrega	Fecha de Entrega	Inicio de Atención	Fin de Atención	Días 1ra Prioridad	Días 2da Prioridad	Benef. 1ra Prioridad	Benef. 2da Prioridad	Hojuela kg	Cantidad Lata x 410g
Entrega 1	29/05/2025	7/06/2025	13/06/2025	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 2	12/06/2025	14/06/2025	20/06/2025	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 3		21/06/2025	27/06/2025	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 4	26/06/2025	28/06/2025	4/07/2025	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 5		5/07/2025	11/07/2025	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 6	10/07/2025	12/07/2025	18/07/2025	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 7		19/07/2025	25/07/2025	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 8	24/07/2025	26/07/2025	1/08/2025	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 9		2/08/2025	8/08/2025	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 10	6/08/2025	9/08/2025	15/08/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 11	14/08/2025	16/08/2025	22/08/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 12	21/08/2025	23/08/2025	29/08/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 13	28/08/2025	30/08/2025	5/09/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 14	4/09/2025	6/09/2025	12/09/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 15	11/09/2025	13/09/2025	19/09/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 16	18/09/2025	20/09/2025	26/09/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 17	25/09/2025	27/09/2025	3/10/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 18	2/10/2025	4/10/2025	10/10/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 19	9/10/2025	11/10/2025	17/10/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 20	16/10/2025	18/10/2025	24/10/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 21	23/10/2025	25/10/2025	31/10/2025	7	7	14851	14681	4649	24971



Entrega 22	30/10/2025	1/11/2025	7/11/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 23	6/11/2025	8/11/2025	14/11/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 24	15/11/2025	15/11/2025	21/11/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 25	22/11/2025	22/11/2025	28/11/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 26	29/11/2025	29/11/2025	5/12/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 27	6/12/2025	6/12/2025	12/12/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 28	15/12/2025	13/12/2025	19/12/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 29	22/12/2025	20/12/2025	26/12/2025	7	7	14851	14681	4649	24971
Entrega 30	22/12/2025	27/12/2025	31/12/2025	7	7	14851	14681	2639	16309
				210	147			116602.5	628238

CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL AÑO 2026

N° de Entrega	Fecha de Entrega	Inicio de Atención	Fin de Atención	Días 1ra Prioridad	Días 2da Prioridad	Benef 1ra Prioridad	Benef. 2da Prioridad	Hojuela kg	Cantidad Lata x 410g
Entrega 1	22/12/2025	1/01/2026	2/01/2026	7		14851	14681	666	3571
Entrega 2	22/12/2025	3/01/2026	9/01/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 3	8/01/2026	10/01/2026	16/01/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 4	8/01/2026	17/01/2026	23/01/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 5	22/01/2026	24/01/2026	30/01/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 6	22/01/2026	31/01/2026	6/02/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 7	5/02/2026	7/02/2026	13/02/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 8	5/02/2026	14/02/2026	20/02/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 9	19/02/2026	21/02/2026	27/02/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 10	19/02/2026	28/02/2026	6/03/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 11	05/0.3/2026	7/03/2026	13/03/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 12	05/0.3/2026	14/03/2026	20/03/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 13	19/03/2026	21/03/2026	27/0.3/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 14	19/03/2026	28/03/2026	3/04/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 15	2/04/2026	4/04/2026	10/04/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 16	2/04/2026	11/04/2026	17/04/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 17	16/04/2026	18/04/2026	24/04/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 18	16/04/2026	25/04/2026	1/05/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 19	30/04/2026	2/05/2026	8/05/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 20	30/04/2026	9/05/2026	15/05/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 21	14/05/2026	16/05/2026	22/05/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 22	14/05/2026	23/05/2026	29/05/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 23	28/05/2026	30/05/2026	5/06/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 24	28/05/2026	6/06/2026	12/06/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 25	11/06/2026	13/06/2026	19/06/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 26	11/06/2026	20/06/2026	26/06/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 27	25/06/2026	27/06/2026	3/07/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 28	25/06/2026	4/07/2026	10/07/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 29	9/07/2026	11/07/2026	17/07/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 30	9/07/2026	18/07/2026	24/07/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 31	23/07/2026	25/07/2026	31/07/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 32	23/07/2026	1/08/2026	7/08/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 33	6/08/2026	8/08/2026	14/08/2026	7		14851	14681	2331.5	12501



Entrega 34	6/08/2026	15/08/2026	21/08/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 35	20/08/2026	22/08/2026	28/08/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 36	20/08/2026	29/08/2026	4/09/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 37	3/09/2026	5/09/2026	11/09/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 38	3/09/2023	12/09/2026	18/09/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 39	17/09/2026	19/09/2026	25/09/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 40	17/09/2026	26/09/2026	2/10/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 41	1/10/2026	3/10/2026	9/10/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 42	1/10/2026	10/10/2026	16/10/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 43	15/10/2026	17/10/2026	23/10/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 44	15/10/2026	24/10/2026	30/10/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 45	29/10/2026	31/10/2026	6/11/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 46	29/10/2026	7/11/2026	13/11/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 47	12/11/2026	14/11/2026	20/11/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 48	12/11/2026	21/11/2026	27/11/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 49	26/11/2026	28/11/2026	4/12/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 50	26/11/2026	5/12/2026	11/12/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 51	12/12/2026	12/12/2026	18/12/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 52	12/12/2026	19/12/2026	25/12/2026	7		14851	14681	2331.5	12501
Entrega 53	24/12/2026	26/12/2026	31/12/2026	7		14851	14681	2086	12501
				366	0			121658.5	653623

Nota: las cantidades presentadas en este cuadro son referenciales, las cantidades y fechas finales serán consignadas en el contrato. Asimismo, las cantidades y fechas pueden variar según la necesidad del área usuaria, siendo notificada a la empresa 02 días hábiles de la fecha de entrega.

El área usuaria podría mejorar la ración del vaso de leche teniendo como referencia la ración aprobada.

CONFORMIDAD DEL BIEN:

La conformidad será emitida por el responsable del área de la Sub Gerencia De Programas Sociales de la Municipalidad Distrital de Los Olivos, una vez recepcionados y verificado el bien, en un plazo máximo de 07 días de producida la recepción, conforme a lo establecido en el Artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (Ley 30225, modificado por el D.S. 162-2021-EF).

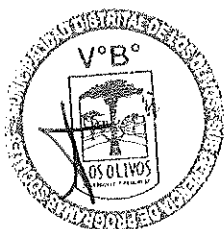
RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 40.2° de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Modificatoria, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

FORMA DE PAGO:

El pago se realizará después de la presentación de la Conformidad, dentro de los siguientes diez (10) días calendario, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (Ley 30225, modificado por el D.S. 344-2018-EF). La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

En caso de retraso en el pago por parte de la Entidad, salvo que se deba a un caso fortuito o fuerza mayor, el contratista tendrá derecho al reconocimiento de los intereses legales correspondientes conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley y en el artículo 149 del Reglamento.



Todos los demás aspectos no contemplados en las especificaciones técnicas formulados por la Subgerencia de Programas Sociales, se regirán según lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, y demás disposiciones legales vigentes.

OTRAS PENALIDADES

1. Si el proveedor incurre en retraso en la entrega de los alimentos para el inicio de las entregas (Según lo indicado en el plazo de entrega) a los centros de distribución del vaso de leche objeto del contrato, la municipalidad de Los Olivos le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada hora de retraso, de acuerdo al siguiente cuadro:

N°	DESCRIPCIÓN	VALOR
1	Una hora de retraso en la recepción para su control de calidad y posterior reparto	25% de la UIT
2	Dos horas de retraso en la recepción para su control de calidad y posterior reparto	50% de la UIT

Nota: "SE RECEPCIONA EL BIEN", PERO PASADO LAS 2 HORAS DE RECEPCION DEL BIEN, SERA CONSIDERADO COMO UN DIA DE RETARDO Y SE APLICARIA LA SANCION CORRESPONDIENTE)

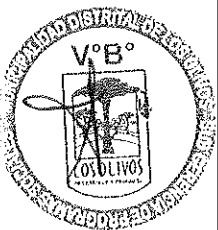
N°	DESCRIPCIÓN	VALOR	Procedimiento
3	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	10% de la UIT por cada personal	El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de Logística y Patrimonio en donde consta la falta.
4	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos que son: <ul style="list-style-type: none"> • Vehículo limpio y sin olores extraños • Vehículo cerrado • Los alimentos deberán ir apilados de tal forma que eviten la contaminación cruzada de los mismos. Establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	10% de la UIT por cada unidad vehicular	El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de Logística y Patrimonio en donde consta la falta.

N°	DESCRIPCIÓN	VALOR	Procedimiento
5	Por no cumplir con los parámetros físico-químicos, microbiológicos (especificaciones técnicas del alimento)	10% de la UIT por cada parámetro	El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de Logística y Patrimonio en donde consta la falta. El proveedor repondrá el lote entregado correspondiente a la fecha que se realizó el muestreo para el análisis.

En aplicación de: Artículo 168. Recepción y conformidad

168.3. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, o si se trata de consultorías, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

168.7. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes, servicios en general y/o consultorías manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la Entidad

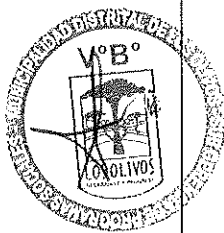


no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA EN LATA Y HOJUELA DE AVENA, QUINUA KIWICHA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 15'000,000.00 (Quince millones Y 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</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>Para el caso de LECHE EVAPORADA ENTERA: todo tipo de leche evaporada, pudiendo ser entera, descremada y leche evaporada modificada en cualquiera de sus presentaciones y tipo de procesamiento (esterilización o UHT) destinados al abastecimiento del Programa del vaso de Leche u otros programas alimenticios.</p> <p>Para el caso de HOJUELA DE AVENA, QUINUA Y KIWICHA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES, productos cuya presentación sea en hojuelas de la gama de cereales precocidos enriquecidos o fortificados o cualquier mezcla que cumpla con la condición enmarcada en el inciso b) del artículo 9° de la RM 451-2006/MINSA Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8, referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>



	<p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
--	--

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

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

(...)

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

Los Olivos, marzo del 2025

