



# BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

*Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD*



**SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA**  
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA ELECTRONICA N° 01-2023-CS-MDM-C

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

| N° | Símbolo   | Descripción  |
|----|---|--|
| 1  | [ABC] / [.....]   | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.   |
| 2  | [ABC] / [.....]   | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3  | <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>                 | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.   |
| 4  | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>                | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.  |
| 5  | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul> | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.   |

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

| N° | Características  | Parámetros  |
|----|------------------|---|
| 1  | Márgenes         | Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm<br>Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm   |
| 2  | Fuente           | Arial   |
| 3  | Estilo de Fuente | Normal: Para el contenido en general<br>Cursiva: Para el encabezado y pie de página<br>Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)  |
| 4  | Color de Fuente  | Automático: Para el contenido en general<br>Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)  |
| 5  | Tamaño de Letra  | 16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica<br>11 : Para el nombre de los Capítulos.<br>10 : Para el cuerpo del documento en general<br>9 : Para el encabezado y pie de página<br>Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad<br>8 : Para las Notas al pie |
| 6  | Alineación       | Justificada: Para el contenido en general y notas al pie.<br>Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)  |
| 7  | Interlineado     | Sencillo  |
| 8  | Espaciado        | Anterior : 0<br>Posterior : 0   |
| 9  | Subrayado        | Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto  |

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en diciembre de 2021



## **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**

PRIMERA CONVOCATORIA

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

## **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2023**

<sup>1</sup> Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.



## **DEBER DE COLABORACIÓN**

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

### 1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

**Importante**

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

**1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

**Importante**

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

**1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

**Importante**

*Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.*

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

<sup>2</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación y el otorgamiento de la buena pro.

#### **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

---

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

**Importante**

*Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.*



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

#### Importante

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

#### 3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante



- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

#### Importante

*Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*

#### Advertencia

*Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:*

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).*

*Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.*

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

### **3.5. ADELANTOS**

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

### **3.6. PENALIDADES**

#### **3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

### **3.8. PAGOS**

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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, en cuyo



## MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO

ADJUDICACION SIMPLIFICADA ELECTRONICA N° 01-2023-CS-MDM-C

caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

### **Advertencia**

*En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.*

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI  
RUC N° : 20189921838  
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS S/N.  
Teléfono: :  
Correo electrónico: : [marangalogistic@gmail.com](mailto:marangalogistic@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL MARANGANI**

| ITEM | DESCRIPCION   | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD  |
|------|---|------------------|-----------|
| 1    | LECHE EVAPORADA ENTERA (LECHE EVAPORADA) DE 395 gr. A MAS   | TARROS           | 25,680.00 |
| 2    | MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. | KILOS            | 4,333.50  |
|      | MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES            | KILOS            | 4,333.50  |

#### Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos de selección según relación de ítems o por paquete consignar el detalle del objeto de estos (descripción, unidad de medida, cantidad, etc.).*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.*

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE GERENCIA N° 034-2023-GM-MDM-C el 08 de marzo del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECUROSOS ORDINARIO – (RO)

Importante





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

*La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.*

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

| N° DE ENTREGA   | FECHA DE ENTREGA   | LECHE EVAPORADA ENTERA X 395g A MAS | MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES | MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAIZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES |
|---|--|-------------------------------------|--|--|
|   |  | CANTIDAD<br>TARROS                  | CANTIDAD<br>Kg   | CANTIDAD<br>Kg   |
| 1° Entrega<br>MARZO<br>Correspondiente a los meses de ENERO, FEBRERO, MARZO Y ABRIL | Cinco (5) días calendarios a partir de la firma del contrato | 8560                                | 1, 444.50 kg   | 1, 444.50  |
| 2° Entrega<br>MAYO  | 05 días a partir de recibir la orden de compra.              | 2140                                |  | 722.250  |
| 3° Entrega<br>JUNIO   | 05 días a partir de recibir la orden de compra.              | 2140                                | 722.250  |  |



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA ELECTRONICA N° 01-2023-CS-MDM-C

|                             |   |               |                 |                 |
|-----------------------------|---|---------------|-----------------|-----------------|
| <b>4° Entrega JULIO</b>     | 05 días a partir de recibir la orden de compra. | 2140          |                 | 722.250         |
| <b>5° Entrega AGOSTO</b>    | 05 días a partir de recibir la orden de compra. | 2140          | 722.250         |                 |
| <b>6° Entrega SETIEMBRE</b> | 05 días a partir de recibir la orden de compra. | 2140          |                 | 722.250         |
| <b>7° Entrega OCTUBRE</b>   | 05 días a partir de recibir la orden de compra. | 2140          | 722.250         |                 |
| <b>8° Entrega NOVIEMBRE</b> | 05 días a partir de recibir la orden de compra. | 2140          |                 | 722.250         |
| <b>9° Entrega DICIEMBRE</b> | 05 días a partir de recibir la orden de compra. | 2140          | 722.250         |                 |
| <b>TOTAL</b>                |   | <b>25,680</b> | <b>4,333.50</b> | <b>4,333.50</b> |

#### 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 diez con 00/100 Soles en Caja de la Entidad.

##### **Importante**

*El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.*

#### 1.10. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31640 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 31554, Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

---

Inocuidad de Alimentos.

- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

#### Importante

*En función de los productos a adquirir, la Entidad considera y precisa la información que resulta necesaria según lo previsto en los literales del e) al i).*

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (ITEM I Y II).

**Importante**

*Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.*

- f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (ITEM I Y II).

**Importante**

- El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.*

- g) **DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS:**

**ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA EN TARRO DE 395 GRAMOS A MAS**

- g.1) Copia vigente del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza, desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes, expedida por una entidad autorizada por DIRESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.
- g.2) Copia del Certificado de inspección Técnico Productivo emitido por un organismo de inspecciones acreditado por INACAL, dicho documento debe tomar con documento normativo DS. 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" vigente a la fecha de presentación de oferta, no mayor a 6 meses desde su fecha de emisión.
- g.3) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes de carácter oficial, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a cada línea de producción, dicho documento debe



tomar como documento normativo para la certificación D.S. 007-98 reglamentos sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, código de prácticas principio generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969, Rev. 2020, R.M. N° 066-2015/MINSA. NTS N° 114- MINSA/DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas, no mayor a 6 meses desde su fecha de emisión.

- g.4) Declaración Jurada de aceptación de devolución y reposición en el plazo de 03 días calendarios, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto ofertado, o defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.

#### ITEM II: MEZCLA DE HARINAS

- g.5) Copia vigente del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción conforme al D.S. N° 022-2001-SA, que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza, desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes, expedida por una entidad autorizada por DIRESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- g.6) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Correspondiente a cada línea de producción. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la R.M. N° 451-2006/MINSA “norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación, R.M. N° 860-2007/MINSA, DS. 007-98-SA “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”, Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujo grama de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a la previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujo grama de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero, ambos con una antigüedad no mayor a 6 meses a partir de la fecha de su emisión.

- g.7) Declaración Jurada de aceptación de devolución y reposición en el plazo de 03 días calendarios, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto ofertado, o defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.

- h) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- i) El precio de la oferta en MONEDA NACIONAL EN SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

Adicionalmente, se debe adjuntar el **Anexo N° 6** en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**Importante**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>5</sup>.
- Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

**Advertencia**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

**Importante para la Entidad**

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.





*Esta disposición solo debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

*“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.*

*En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:*

N ° de Cuenta : 00221004752  
Banco : BANCO DE LA NACION  
N° CCI<sup>6</sup> :

”

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la*

<sup>6</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>7</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

**Importante**

*denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**Importante**

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD distrital de Marangani, sito en la plaza de armas, en el horario de 08:00 hasta las 17:00 horas.** [mesadepartesvirtual@munimarangani.gob.pe](mailto:mesadepartesvirtual@munimarangani.gob.pe).

## **2.6. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS POR CADA ENTREGA.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

<sup>10</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA ELECTRONICA N° 01-2023-CS-MDM-C

---

- Recepción del JEFE DEL ALMACEN CENTRAL DE LA MUNICIPALIDAD.
- Informe del funcionario responsable del RESPONSABLE DE PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA ENTIDAD con V° B° SUB GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión debidamente firmadas.
- Resultado de Análisis Fisicoquímicos, Microbiológicos en cada entrega, dichos informes de análisis deberán ser otorgados por un organismo (oficial) acreditado ante INACAL, dichos resultados estarán acorde con las especificaciones técnicas.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

*De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.*

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS Y FORMULACION DE LAS RACIONES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI

##### 1. GENERALIDADES

El Programa del Vaso de Leche (PVL), es un programa social creado mediante la Ley N° 24059 y complementada con la Ley N° 27470, a fin de ofrecer una ración diaria de alimentos a una población considerada vulnerable, con el propósito de ayudar 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 marco legal vigente define los criterios de priorización, hacia grupos poblacionales, niños 06 meses a 6 años, madres gestantes y madres en periodo de lactancia (primera prioridad), niños de 7-13 años, personas de tercera edad, personas con TBC, personas con discapacidad (segunda prioridad).

##### 1.1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI, PERIODO FISCAL 2023.

##### 1.2. DEFINICIONES

###### a) Programas sociales de alimentación

Alimentación destinada a poblaciones de características vulnerables como niños y niñas de 0 a 36 meses, preescolares, escolares, madres gestantes, mujeres en lactancia, ancianos y otros grupos quienes se constituyen como los beneficiarios de dichos programas.

###### b) Vigilancia nutricional

Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre la calidad, combinación y características nutricionales de los alimentos y bebidas para la protección alimentaria y nutricional de los consumidores.

###### c) Ración

Cantidad de producto según tipo de alimento por persona por día, el cual contiene valores nutricionales mínimos, cantidad mínima de macro y micronutrientes que debe contener dicha ración del Programa de Vaso de Leche para satisfacer los requisitos establecidos en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM.

###### d) Energía total

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



Sumatoria de la energía que aporta cada uno de los ingredientes de la ración formulada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM la energía de la ración debe ser como mínimo 207 kcal.

**e) Distribución energética**

Porcentaje de energía proveniente de carbohidratos, grasa y proteínas en relación a la energía total de los alimentos que conforman la ración, de acuerdo con lo establecido en la Resolución Ministerial N.º 711-2002-SA/DM debe encontrarse entre 60 y 68 % para el caso de los carbohidratos, 20 y 25% para la grasa y 12 y 15% para la proteína.

**f) Macronutrientes**

Son los elementos predominantes en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas).

**g) Micronutrientes**

Son un sin número de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).

**h) Fortificación**

Es la práctica deliberada de incrementar el contenido de uno o más micronutrientes esenciales, por ejemplo, vitaminas y minerales (incluye elementos traza) en un alimento, a fin de mejorar la calidad nutricional de los alimentos y proporcionar un beneficio para la salud pública con un mínimo de riesgo para la salud.

**i) Leche evaporada**

Se entiende por leche evaporada a los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2007, mediante adición o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

La MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI a través del programa social del Vaso de Leche, requiere la CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA SOCIAL DEL VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI, PERIODO FISCAL 2023. Con la finalidad de proporcionar una ración alimenticia diaria a beneficiarios en situación de pobreza y vulnerable, y así contribuir en la mejora del estado nutricional de la población beneficiaria.

**3. ANTECEDENTES**

El programa del vaso de leche, es un programa social implementada por el estado para atender a beneficiarios a través de las Municipalidades, aquellos beneficiarios que se

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA  
NUTRICIONISTA  
GNP. 7527





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

encuentran en situación de pobreza y vulnerables, además con el propósito de mejorar el estado nutricional, cuyo grupo de primera prioridad son los niños de 0 a 6 años, madres gestantes, madres en periodo de lactancia, y de segunda prioridad niños de 7 a 13 años, personas con discapacidad severa, adulto mayor y personas afectadas por tuberculosis. La municipalidad a través de la oficina del programa vaso de leche es responsable de la ejecución de la misma, es así que en coordinación con los comités del Vaso de L. Mediante reunión celebrada en el local de la Municipalidad de Marangani con la participación de los diferentes comités del PVL quienes mediante votación eligieron los productos para la atención del presente año 2023 los cuales fueron:

- **Leche evaporada entera de 395g a mas**
- **Harina Extruida De Kiwicha, Cañihua, Maca Y Soya Azucarada Fortificada Con Vitaminas Y Minerales**
- **Mezcla De Harinas Extruidas De Trigo, Kiwicha, Cebada Y Maíz Fortificada Con Vitaminas Y Minerales.**

**4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

**4.1. OBJETIVO GENERAL**

Adquirir los insumos alimenticios para el Programa Vaso de Leche, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales para los beneficiarios del programa de la Municipalidad Distrital de Marangani.

**4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Adquirir insumos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Formular las raciones alimenticias cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales, en el marco de la normativa vigente Resolución Ministerial N° 711 – 2002– SA/DM.
- Adquirir los insumos de manera oportuna y eficiente para el Programa Vaso de Leche.

**5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

De acuerdo con las normativas de implementación del Programa Vaso de Leche, la ración alimenticia puede estar constituida por leche en cualquiera de sus formas, o enriquecidos lácteos o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales a base de granos de quinua, kiwicha, maca, cebada, avena, arroz, soya y otros productos nacionales. Se deberá adquirir aquellos alimentos de mayor valor nutricional adecuadamente balanceados y que tengan el menor costo. Asimismo, durante la formulación y valoración nutricional teórica de la ración se deberá tener en cuenta que el porcentaje de calorías provenientes del azúcar no supere el 10% de la energía total recomendada por la Organización Mundial de la Salud

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7627



### 5.1. NÚMERO DE BENEFICIARIOS

La Municipalidad Distrital del Marangani, a través del Programa Vaso de Leche brindará atención a **535 beneficiarios**.

### 5.2. PERIODO DE ATENCIÓN

El periodo de atención de acuerdo a la cantidad de empadronado y el presupuesto, será de **360 días**.

### 5.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES

Las formulaciones deberán cumplir con el cálculo de la ración diaria del Vaso de Leche de acuerdo con los siguientes parámetros nutricionales.

Tabla 1. Requerimiento mínimo de energía por ración/día

|         | Cantidad (Kcal) |
|---------|-----------------|
| Energía | 207             |

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

Tabla 2. Requerimiento mínimo de Vitaminas y Minerales

Por ración/ día

| Vitaminas                  | Cantidad |
|----------------------------|----------|
| Vitamina A - mg de retinol | 425      |
| Vitamina C - mg            | 41,5     |
| Tiamina - mg               | 0,45     |
| Riboflavina - mg           | 0,49     |
| Vitamina B6 - mg           | 0,60     |
| Vitamina B12 - mg          | 0,46     |
| Niacina - mg               | 5,85     |
| Ácido Fólico - mg          | 41,25    |

| Minerales    | Cantidad |
|--------------|----------|
| Hierro - mg  | 10       |
| Yodo - mg    | 42       |
| Calcio - mg  | 465      |
| Fósforo - mg | 390      |
| Zinc - mg    | 6        |

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

Tabla 3. Distribución Energética diaria por ración del

Programa Vaso de Leche.

| Nutrientes | Distribución Energética | Cantidad |
|------------|-------------------------|----------|
|------------|-------------------------|----------|

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

|               | (%) |     | (g)   |       |
|---------------|-----|-----|-------|-------|
| Proteínas     | 12  | 15  | 6.21  | 7.76  |
| Grasas        | 20  | 25  | 4.6   | 5.75  |
| Carbohidratos | 68  | 60  | 35.19 | 31.05 |
| total         | 100 | 100 |       |       |

Fuente: RM N° 711-2002-SA/DM

5.3.1. RACIÓN 1: LECHE EVAPORADA ENTERA Y HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.

El cálculo de la ración 1 se realiza con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM. Se detalla a continuación las cantidades de productos.

FORMULACIÓN DE LA RACIÓN 1

| PRODUCTOS DE LA RACIÓN   | CANTIDAD       |
|--|----------------|
| HARINA EXTRUIDA DE KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES | 45.00 g        |
| LECHE EVAPORADA ENTERA DE 395g A MÁS.  | 53.33 g        |
| <b>TOTAL</b>   | <b>98.33 g</b> |

RESULTADO DE LA FORMULACION:

| PRODUCTO               | CANTIDAD     | PROTEINAS   |              | GRASAS      |              | CARBOHIDRATOS |               | ENERGIA       |
|------------------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|
|                        | (g)          | Gramos      | Kcal         | Gramos      | Kcal         | Gramos        | Kcal          | kcal          |
| Leche evaporada entera | 53,33        | 3,36        | 13,44        | 4,11        | 36,96        | 5,81          | 23,25         | 73,65         |
| Kiwicha, harina de     | 8            | 0,98        | 3,90         | 0,63        | 5,69         | 5,31          | 21,25         | 30,84         |
| Cañihua, harina de     | 12           | 1,82        | 7,30         | 1,00        | 8,96         | 7,56          | 30,24         | 46,50         |
| Frejol soya, harina de | 1,5          | 0,61        | 2,43         | 0,35        | 3,16         | 0,36          | 1,43          | 7,02          |
| Maca, harina de        | 15           | 1,31        | 5,22         | 0,62        | 5,54         | 11,84         | 47,34         | 58,10         |
| Azúcar rubia           | 5,75         | 0,00        | 0,00         | 0,00        | 0,00         | 6,93          | 27,74         | 27,74         |
| Fosfato tricalcico     | 2,5          | 0,31        | 1,22         | 0,20        | 1,78         | 1,66          | 6,64          | 9,64          |
| Premix vitaminico      | 0,25         | 0,05        | 0,20         | 0,01        | 0,05         | 0,17          | 0,67          | 0,92          |
| <b>TOTAL</b>           | <b>98,33</b> | <b>8,43</b> | <b>33,71</b> | <b>6,90</b> | <b>62,14</b> | <b>39,64</b>  | <b>158,56</b> | <b>254,41</b> |

|                                  |        |           |           |           |
|----------------------------------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ENERGÍA TOTAL (KCAL)             | 254.41 | 33,71     | 62,14     | 158,56    |
| DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA (%)      |        | 13,2 %    | 24,4 %    | 62,3 %    |
| REQUISITOS R.M N° 711-2002-SA/DM | 207    | 12 – 15 % | 20 – 25 % | 60 – 68 % |

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





**5.3.2. RACIÓN 2: LECHE EVAPORADA ENTERA Y HARINA EXTRUIDA DE TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINA Y MINERALES.**

El cálculo de la ración 2 se realiza con la finalidad de establecer la composición de la misma en cumplimiento de la RM N° 711-2002-SA/DM. Se detalla a continuación las cantidades de productos.

**FORMULACIÓN DE LA RACIÓN 2**

| PRODUCTOS DE LA RACIÓN  | CANTIDAD       |
|---|----------------|
| MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. | 45.00 g        |
| LECHE EVAPORADA ENTERA DE 395g A MÁS.   | 53.33 g        |
| <b>TOTAL</b>  | <b>98.33 g</b> |

**RESULTADO DE LA FORMULACION:**

| PRODUCTO                           | CANTIDAD     | PROTEINAS   |              | GRASAS      |              | CARBOHIDRATOS |               | ENERGIA       |
|------------------------------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|
|                                    | (g)          | Gramos      | Kcal         | Gramos      | Kcal         | Gramos        | Kcal          | kcal          |
| Leche evaporada entera             | 53,33        | 3,36        | 13,44        | 4,11        | 36,96        | 5,81          | 23,25         | 73,65         |
| Kiwicha, harina de                 | 4,25         | 0,52        | 2,07         | 0,34        | 3,02         | 2,82          | 11,29         | 16,38         |
| Trigo, harina tostada de (machica) | 10           | 0,79        | 3,16         | 0,12        | 1,08         | 7,99          | 31,96         | 36,20         |
| Cebada tostada, harina de          | 10           | 0,77        | 3,08         | 0,08        | 0,72         | 7,97          | 31,88         | 35,68         |
| Maíz, harina de                    | 18           | 1,57        | 6,26         | 1,17        | 10,53        | 12,82         | 51,26         | 68,06         |
| Fosfato tricalcico                 | 2,5          | 0,31        | 1,22         | 0,20        | 1,78         | 1,66          | 6,64          | 9,64          |
| Premix vitaminico                  | 0,25         | 0,05        | 0,20         | 0,01        | 0,05         | 0,17          | 0,67          | 0,92          |
| <b>TOTAL</b>                       | <b>98,33</b> | <b>7,36</b> | <b>29,44</b> | <b>6,02</b> | <b>54,14</b> | <b>39,24</b>  | <b>156,95</b> | <b>240,53</b> |

|   |               |                  |                  |                  |
|---|---------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>ENERGÍA TOTAL (KCAL)</b>             | <b>240.53</b> | 29,44            | 54,14            | 156,95           |
| <b>DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA (%)</b>      |               | <b>12,2%</b>     | <b>22,5%</b>     | <b>65,3%</b>     |
| <b>REQUISITOS R.M N° 711-2002-SA/DM</b> | <b>207</b>    | <b>12 – 15 %</b> | <b>20 – 25 %</b> | <b>60 – 68 %</b> |

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

**5.5. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES**

**5.5.1. ITEM 1: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 395g A MÁS**

**a) DEFINICIÓN**

Se entiende por Leche Evaporada a aquel producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche mediante calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos indicados en el cuadro de composición de la leche evaporada, mediante la adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal tratamiento.

**b) COMPOSICION Y FACTORES DE CALIDAD**

Requisitos Generales:

- Color: De Blanco a crema.
- Olor: Agradable, libre de olores extraños
- Sabor: Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.

**c) ADITIVOS ALIMENTARIOS:**

Se podrán adicionar aditivos alimenticios que estén aprobados por el Codex Alimentarius en su última versión vigente, en las dosis establecidas para la leche evaporada.

**d) COMPOSICIÓN**

La composición de la leche estará de acuerdo al siguiente cuadro:

| INGREDIENTE            | CANTIDAD (G) | CARBOHIDRATO |      | GRASA  |      | PROTEÍNA |      | ENERGÍA |
|------------------------|--------------|--------------|------|--------|------|----------|------|---------|
|                        |              | gramos       | Kcal | gramos | Kcal | gramos   | Kcal |         |
| Leche entera evaporada | 100          | 9.9          | 39.6 | 7.50   | 67.5 | 6.00     | 24   | 131     |

**COMPOSICION DE LA LECHE EVAPORADA**

| REQUISITOS                                | ESPECIFICACIONES | METODO DE ENSAYO |
|---|------------------|------------------|
| Materia grasa (%m/m)                      | min. 7.50%       | NTP 202.135      |
| Sólidos no grasos (%m/m)                  | -----            | (*)              |
| Sólidos Totales (%m/m)                    | min. 25.00%      | NTP 202.135      |
| Proteínas en los sólidos no grasos (%m/m) | min. 34.00%      | NTP 202.135      |

(\*) Para el cálculo de los sólidos no grasos se determinaran los sólidos totales. Contenido de grasa y por diferencia los sólidos no grasos. Fuente NTP 202.002.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**e) ESTERILIDAD COMERCIAL**

El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial, entendida como: Condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

**f) REQUISITOS FÍSICO SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICOS DESPUÉS DE LA INCUBACIÓN DE LA MUESTRA**

La muestra del producto sometida a una incubación durante 7 días a 35 °C – 37 °C deberá cumplir los siguientes requisitos:

**f.1. REQUISITOS FÍSICOS – SENSORIALES**

- No deberá sufrir modificaciones que alteren el envase tales como: Hinchamiento fugaz filtraciones, entre otros.
- Las características sensoriales tales como olor y aspecto, no deberá deferir sensiblemente de una leche evaporada sin incubar.

**f.2 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.**

| ENSAYO                      | n | m   | c | Método de ensayo              |
|-----------------------------|---|-----|---|-------------------------------|
| Aerobios mesófilos (ufc/ml) | 5 | 100 | 0 | FIL – IDF 100 B<br>AOAC989.10 |

**Dónde:**

n = Número de envase muestreados.

M = Criterio Microbiológico que separa buena calidad defectuosa.

c = Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra en cantidades mayores de este número, el lote es rechazado

**g) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

| LECHE EVAPORADA ENTERA DE 395g A MAS |               |
|--------------------------------------|---------------|
| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS       | INDICADORES   |
| Proteínas                            | 6.00 - 6.50   |
| Grasa                                | 7.00 – 7.50   |
| Carbohidratos                        | La Diferencia |

- El producto podrá contener vitaminas A, C y D.

  
LIC. HAROLD PONCE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**h) ENVASE Y ROTULADO**

Envase: Los envases a utilizarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no transmitirán a este, sabores, colores y olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.

- ✓ Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- ✓ Nombre del producto
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos
- ✓ Nombre y dirección del fabricante
- ✓ Número y Registro Sanitario
- ✓ Condiciones de conservación
- ✓ Datos de producción, vencimiento
- ✓ Código o clave de lote
- ✓ Valor nutricional por 100g de producto
- ✓ Peso neto

**i) CONDICIONES DE ENTREGA**

La presentación del Producto será en caja de 48, 24 u 6 unidades, estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de abolladuras y/o daños de latas, en caso que se encontrara o se presentara tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 5 días calendarios de recibida la orden de compra de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato. El plazo de entrega varía de acuerdo a la propuesta de plazo de entrega presentada por el postor.

**j) VIDA ÚTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 09 meses desde su fecha de producción y no menor a 06 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

**k) CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD**

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado. Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- La certificación del producto, será emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma.
- Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Fisicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases y se presentara en original o copia legible al lote que corresponde.

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo al cronograma establecido, previa presentación del Certificado de Calidad Fisicoquímico, Microbiológico y Organoléptico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

**I) TRANSPORTE:**


El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las condiciones establecidas en el DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso de lluvias, el producto verá estar cubierto totalmente.

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.

**5.5.2. ITEM 2 – PRODUCTO 1: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**APORTE NUTRICIONAL MÍNIMO EN 100g**

| Nombre del alimento  | Cantidad | Carbohidratos | Grasa  | Proteínas |
|--|----------|---------------|--------|-----------|
|  | (g)      | Gramos        | Gramos | Gramos    |
| HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES | 100.00   | 64.34         | 5.40   | 11.67     |
| <b>Energía Total Mínima (Kcal)</b>   | 352.65   | 257.37        | 48.60  | 46.68     |

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

| COMPOSICION EN 100g DE HARINA |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| PROTEINA                      | Min. 11.67 %      |
| GRASA                         | Min. 5.40 %       |
| HUMEDAD                       | Max.5%            |
| CENIZA                        | Min. 1.82%        |
| FIBRA                         | Max. 2.63%        |
| CARBOHIDRATOS                 | La Diferencia     |
| ENERGIA                       | Min. 352.65 Kcal. |

**CANTIDAD DE INSUMOS**

| INSUMOS            | CANTIDAD (%) |
|--------------------|--------------|
| Kiwicha            | 20.00        |
| Cañihua            | 26.78        |
| Maca               | 33.33        |
| Soya               | 2.67         |
| Azúcar             | 12.00        |
| Fosfato tricálcico | 4.89         |
| Premix vitamínico  | 0.33         |

**a. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS**

**REQUISITOS FISICOQUÍMICOS**

| CARACTERÍSTICAS                       | INDICADORES               |
|---------------------------------------|---------------------------|
| Humedad                               | Menor o igual a 5%        |
| Acidez (expresada en ácido sulfúrico) | Menor o igual a 0.4%      |
| Gelatinización                        | Mayor a 94%               |
| Índice de peróxido                    | Menor a 10mEq/Kg de grasa |
| Saponina (formulación con quinua)     | Ausente                   |
| Aflatoxina                            | No detectable en 5ppb     |

**RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”**

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS**

| CARACTERÍSTICAS | INDICADORES                                       |
|-----------------|---|
| Sabor           | Agradable a cereales, característico al producto. |
| Olor            | A cereales Característico                         |
| Color           | Característico                                    |
| Aspecto         | Libre de Materias Extrañas                        |

**b. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo expresado en la NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN- RM N°451-2006/MINSA.

| Agente Microbiano  | Categoría | Clase | n | c | Limite por g/ml |                 |
|--------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                    |           |       |   |   | m               | M               |
| Aerobios Mesófilos | 3         | 3     | 5 | 1 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| Coniformes         | 5         | 3     | 5 | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| Bacillus cereus    | 8         | 3     | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| Mohos              | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Levaduras          | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Salmonella /25 g   | 10        | 2     | 5 | 0 | 0               | --              |


RM N°451-2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”

**c. ORIGEN DEL PRODUCTO**

Los productos utilizados deben representar el 90% de los productos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control N° 31554.

**d. DESCRIPCIÓN FÍSICA**

Es un alimento cocido que no requiere cocción, formulada a base de Cereales, Leguminosas y Quenopodiaceas que siguen un proceso de Extrusión a temperatura controlada, para la fácil digestión del producto final y Fortificada con Vitaminas y minerales para dar cumplimiento a los requisitos mínimos de vitaminas y minerales descritos en la R.M. N° 711-2002/SA.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

**e. INGREDIENTES PRINCIPALES**

Granos de KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA, Vitaminas y Minerales (Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Calcio, Fósforo, Zinc).

**f. FORMA DE CONSUMO Y PREPARACIÓN**

Para el consumo de la ración diaria por beneficiario, se disuelve 45g de mezcla de harina en 150 ml de agua hervida, se agrega 53.33g de leche evaporada entera, finalmente se completa con agua hasta llegar a los 250 ml. Los consumidores de primera prioridad son niños de 0 a 6 años, gestantes y madres en periodo de lactancia.

**g. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN**

**Envase Primario/Bolsa:**

El envase interior deberá ser de material polietileno de alta o baja densidad

El peso neto de cada bolsa será de 1.350 Kg. (1 bolsa)

El producto se presenta en sabor natural.

**Envase secundario:**

El envase exterior deberán ser bolsa/bolsón o saco de polipropileno o polietileno de alta o baja densidad

Los envases primarios y secundarios deben ser de primer uso y material resistente, concordante con el registro sanitario.

El producto se presenta en sabor natural.

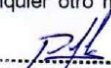
**h. CONDICIONES DE ENVASADO**

En el proceso de envasado manual, automático o semi-automático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto.

El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

- ✓ No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- ✓ No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.

- ✓ Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- ✓ Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.

Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

**i. VIDA UTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 08 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

**j. INSTRUCCIONES Y ROTULO EN LA ETIQUETA**

- ✓ Nombre de la Municipalidad.
- ✓ Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- ✓ Nombre del Producto.
- ✓ Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- ✓ Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)
- ✓ Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- ✓ Código o identificación de lote
- ✓ Nombre y dirección del proveedor.
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- ✓ Peso Neto.
- ✓ Valor Nutricional x 100 g. de producto.
- ✓ Tamaño de ración
- ✓ Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- ✓ Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- ✓ Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.
- ✓ La tinta del rotulado no es toxica, la leyenda es legible, no se borra, ni mancha los empaques.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





**k. CONDICIONES DE ENTREGA**

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad de acuerdo al Cronograma adjunto.

La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso que se encontrara o se presentara tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 5 días calendarios de recibida la orden de compra de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato. El plazo de entrega varía de acuerdo a la propuesta de plazo de entrega presentada por le postor.

**I. CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD**

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- ✓ La certificación del producto, será emitida por una certificadora acreditada ante INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma.
- ✓ Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Fisicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases y se presentara en original o copia legible al lote que corresponde.
- ✓ Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.

De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto y las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción, es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de la producción y/o entrega del producto y vigilancia del cumplimiento del retiro y reposición del producto a cuenta del proveedor.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo al cronograma establecido, previa presentación del Certificado de Calidad Fisicoquímico, Microbiológico y Organoléptico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

**m. TRANSPORTE:**

El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las condiciones establecidas en el DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso de lluvias, el producto verá estar cubierto totalmente.

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.

**5.5.3. ITEM 2 - PRODUCTO 2: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.**

**APORTE NUTRICIONAL MÍNIMO EN 100g**

| Nombre del alimento   | Cantidad<br>(g) | Carbohidratos | Grasa        | Proteínas    |
|---|-----------------|---------------|--------------|--------------|
|   |                 | Gramos        | Gramos       | Gramos       |
| MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. | 100.00          | 64.57         | 5.40         | 11.70        |
| <b>Energía Total Mínima (Kcal)</b>  | <b>353.70</b>   | <b>258.30</b> | <b>48.60</b> | <b>46.80</b> |

| COMPOSICION EN 100g DE HARINA |                  |
|-------------------------------|------------------|
| PROTEINA                      | Min. 11.70 %     |
| GRASA                         | Min. 5.40 %      |
| HUMEDAD                       | Max.5%           |
| CENIZA                        | Min. 1.82%       |
| FIBRA                         | Max. 2.63%       |
| CARBOHIDRATOS                 | La Diferencia    |
| ENERGIA                       | Min. 353.7 Kcal. |

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

**CANTIDAD DE INSUMOS**

| INSUMOS            | CANTIDAD (%) |
|--------------------|--------------|
| Trigo              | 26.67        |
| kiwicha            | 13.67        |
| Cebada             | 22.22        |
| Maíz               | 32.22        |
| Fosfato tricálcico | 4.89         |
| Premix vitamínico  | 0.33         |

**a. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS**

**REQUISITOS FISICOQUÍMICOS**

| CARACTERÍSTICAS                       | INDICADORES               |
|---------------------------------------|---------------------------|
| Humedad                               | Menor o igual a 5%        |
| Acidez (expresada en ácido sulfúrico) | Menor o igual a 0.4%      |
| Gelatinización                        | Mayor a 94%               |
| Índice de peróxido                    | Menor a 10mEq/Kg de grasa |
| Saponina (formulación con quinua)     | Ausente                   |
| Aflatoxina                            | No detectable en 5ppb     |

**RM. 451 -2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”**


**REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS \***

| CARACTERÍSTICAS | INDICADORES                                       |
|-----------------|---|
| Sabor           | Agradable a cereales, característico al producto. |
| Olor            | A cereales Característico                         |
| Color           | Característico                                    |
| Aspecto         | Libre de Materias Extrañas                        |

**b. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo expresado en la NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN- RM N°451-2006/MINSA.

| Agente Microbiano  | Categoría | Clase | n | c | Limite por g/ml |                 |
|--------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                    |           |       |   |   | m               | M               |
| Aerobios Mesófilos | 3         | 3     | 5 | 1 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| Coniformes         | 5         | 3     | 5 | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> |

  
 LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
 NUTRICIONISTA  
 C.P. 1627



|                  |    |   |   |   |                 |                 |
|------------------|----|---|---|---|-----------------|-----------------|
| Bacillus cereus  | 8  | 3 | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| Mohos            | 5  | 3 | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Levaduras        | 5  | 3 | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Salmonella /25 g | 10 | 2 | 5 | 0 | 0               | --              |

RM N°451-2006/MINSA – “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”

**c. ORIGEN DEL PRODUCTO**

Los productos utilizados deben representar el 90% de los productos nacionales de acuerdo al Art. 4 de la ley que establece normas complementarias para la ejecución del programa del vaso de leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control N° 31554.

**d. DESCRIPCIÓN FÍSICA**

Es un alimento cocido que no requiere cocción, formulada a base de Cereales, Leguminosas y Quenopodiaceas que siguen un proceso de Extrusión a temperatura controlada, para la fácil digestión del producto final y Fortificada con Vitaminas y minerales para dar cumplimiento a los requisitos mínimos de vitaminas y minerales descritos en la R.M. N° 711-2002/SA.

**e. INGREDIENTES PRINCIPALES**

Granos de TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ, y Vitaminas y Minerales (Vitamina A, Vitamina C, Tiamina, Riboflavina, Vitamina B6, Vitamina B12, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Yodo, Calcio, Fósforo, Zinc).

**f. FORMA DE CONSUMO Y PREPARACIÓN**

Para el consumo de la ración diaria por beneficiario, se disuelve 45g de mezcla de harina en 150 ml de agua hervida, se agrega 53.33g de leche evaporada entera, finalmente se completa con agua hasta llegar a los 250 ml. Los consumidores de primera prioridad son niños de 0 a 6 años, gestantes y madres en periodo de lactancia.

**g. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN**

**Envase Primario/Bolsa:**

El envase interior deberá ser de material polietileno de alta o baja densidad

El peso neto de cada bolsa será de 1.350 Kg. (1 bolsa)

El producto se presenta en sabor natural.

**Envase secundario:**

El envase exterior deberán ser bolsa/bolsón o saco de polipropileno o polietileno de alta o baja densidad

Los envases primarios y secundarios deben ser de primer uso y material resistente, concordante con el registro sanitario.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

El producto se presenta en sabor natural.

**h. CONDICIONES DE ENVASADO**

En el proceso de envasado manual, automático o semi-automático se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termo sellado, previa eliminación del aire para evitar la contaminación del producto.

El envasado debe considerar solo producto en envases herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.

El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, envolturas, laminados u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentario, de primer uso y los materiales deben cumplir con las siguientes condiciones:

- ✓ No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- ✓ No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud o en cantidades o niveles superiores a límites máximos permitidos.
- ✓ Queda prohibido el uso de envases reciclados o de segundo uso
- ✓ Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentarán en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional que el Ministerio de Salud reconozca.


Los envases externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.

**i. VIDA UTIL ESPERADA**

El producto ofertado deberá tener un período de vida útil no menor a 12 meses desde su fecha de producción y no menor a 08 meses computados a partir de la fecha de entrega del producto a los almacenes del programa. Dicha vida útil debe guardar congruencia con el registro sanitario.

**j. INSTRUCCIONES Y ROTULO EN LA ETIQUETA**

- ✓ Nombre de la Municipalidad.
- ✓ Frase y logotipo promoviendo la lactancia materna exclusiva los 6 primeros meses de vida del niño.
- ✓ Nombre del Producto.
- ✓ Prohibida su Venta - Distribución Gratuita
- ✓ Fecha de Producción (Formato: DD-MM-AA)

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





- ✓ Fecha de Vencimiento (Formato: DD-MM-AA), el mes deberá ser considerado en letras para no hacer caer en confusión al área usuaria
- ✓ Código o identificación de lote
- ✓ Nombre y dirección del proveedor.
- ✓ Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según sus proporciones presentes.
- ✓ Peso Neto.
- ✓ Valor Nutricional x 100 g. de producto.
- ✓ Tamaño de ración
- ✓ Indicaciones de preparación y gráfico del flujo de preparación.
- ✓ Número de Registro Sanitario del producto, Producto Peruano.
- ✓ Recomendaciones sobre su almacenamiento y conservación.
- ✓ La tinta del rotulado no es toxica, la leyenda es legible, no se borra, ni mancha los empaques.

**k. CONDICIONES DE ENTREGA**

Los bienes serán entregados en el Almacén del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad de acuerdo al Cronograma adjunto.

La entrega del producto estará sujeto a verificación posterior al traslado a los almacenes del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad, debiendo de evitarse en todo momento situaciones de daño mecánico del producto, en caso que se encontrara o se presentara tal situación el postor ganador de la buena Pro deberá de reponer el producto en el plazo indicado de acuerdo a propuesta.

El plazo máximo para la entrega será de 05 días calendarios computados desde el día siguiente de la suscripción del contrato para la primera entrega y para las entregas posteriores será de 5 días calendarios de recibida la orden de compra de acuerdo al cronograma de entrega establecido en el contrato. El plazo de entrega varía de acuerdo a la propuesta de plazo de entrega presentada por le postor.

**I. CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD**

Toda fábrica debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema HACCP de acuerdo la legislación sanitaria vigente. La fábrica debe formular los correspondientes Planes HACCP e implementarlos en los procesos de fabricación. Los controles de calidad sanitaria e inocuidad deben realizarse en función del Plan HACCP rechazándose todos los productos que no sean aptos para el consumo humano o que no satisfagan las especificaciones aplicables al producto terminado.

Realizar las siguientes pruebas de conformidad y de calidad:

- ✓ La certificación del producto, será emitida por una certificadora acreditada ante

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

INACAL, y es el proveedor quien asumirá los costos de la misma.

- ✓ Para la certificación del producto terminado se deberá considerar los Análisis Físicoquímicos, Microbiológicos y Análisis Sensorial. Y serán evaluadas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las bases y se presentara en original o copia legible al lote que corresponde.
- ✓ Control de Peso: En caso de comprobarse que el peso es inferior al solicitado en las bases y las especificaciones técnicas, determinará como consecuencia la no aceptación del producto e inclusive causal resolutoria del Contrato, conforme a lo previsto por el Artículo 1430° del Código Civil.

De verificarse el NO cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto y las condiciones higiénicas sanitarias de la planta de producción, es facultad de la Municipalidad, disponer la inmediata suspensión de la producción y/o entrega del producto y vigilancia del cumplimiento del retiro y reposición del producto a cuenta del proveedor.

El producto debe ser entregado por el Postor Ganador en los Almacenes del Programa del Vaso de Leche de acuerdo al cronograma establecido, previa presentación del Certificado de Calidad Físicoquímico, Microbiológico y Organoléptico del lote a ser entregado, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.

**m. TRANSPORTE:**

El producto deberá ser almacenado y transportado en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. Deberá cumplir las condiciones establecidas en el DS. 007-98-SA, bajo su responsabilidad. Debiendo utilizar vehículos previamente desinfectados, limpios, sin olores de ningún tipo, destinados solo para el traslado del Producto, sin astillas, con barandas protectoras y estar provistos de cubiertas sin agujeros, para el caso de lluvias, el producto verá estar cubierto totalmente.

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.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA ELECTRONICA N° 01-2023-CS-MDM-C**


**5.6. REQUERIMIENTO DE LOS PRODUCTOS**

Para la atención de 12 meses, la ración fue calculada en base a 535 beneficiarios, para lo cual se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

| ITEM         | PRODUCTOS DE LA RACIÓN  | CANTIDAD ANUAL | PRECIO ESTIMADO | PRECIO TOTAL      |
|--------------|---|----------------|-----------------|-------------------|
| 01           | LECHE EVAPORADA ENTERA DE 395g A MAS  | 25,680 tarros  | S/ 4.10         | 105,288.00        |
| 02           | MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. | 4,333.50 Kg    | S/ 11.50        | 49,835.25         |
|              | MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES            | 4,333.50 Kg    | S/ 11.00        | 47,668.50         |
| <b>TOTAL</b> |   |                |                 | <b>202,791.75</b> |

**5.7. CRONOGRAMA DE DISTRIBUCIÓN**

| N° DE ENTREGA | FECHA DE ENTREGA   | LECHE EVAPORADA ENTERA X 395g A MAS | HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES | MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAIZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES |
|---------------|--|-------------------------------------|--|--|
|               |  | CANTIDAD TARROS                     | CANTIDAD Kg  | CANTIDAD Kg  |
| ENERO - ABRIL | Cinco (5) días calendarios a partir de la firma del contrato | 8560                                | 1, 444.50 kg   | 1, 444.50  |
| MAYO          | 05 días a partir de recibir la orden de compra.              | 2140                                |  | 722.250  |
| JUNIO         | 05 días a partir de recibir la orden de compra.              | 2140                                | 722.250  |  |
| JULIO         | 05 días a partir de recibir la orden de compra.              | 2140                                |  | 722.250  |
| AGOSTO        | 05 días a partir de recibir la orden de compra.              | 2140                                | 722.250  |  |
| SETIEMBRE     | 05 días a partir de recibir la orden de compra.              | 2140                                |  | 722.250  |

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**


|                  |   |               |                 |                 |
|------------------|---|---------------|-----------------|-----------------|
| <b>OCTUBRE</b>   | 05 días a partir de recibir la orden de compra. | 2140          | 722.250         |                 |
| <b>NOVIEMBRE</b> | 05 días a partir de recibir la orden de compra. | 2140          |                 | 722.250         |
| <b>DICIEMBRE</b> | 05 días a partir de recibir la orden de compra. | 2140          | 722.250         |                 |
| <b>TOTAL</b>     |   | <b>25,680</b> | <b>4,333.50</b> | <b>4,333.50</b> |

**5.8. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

**5.8.1. REQUISITOS PARA LA LECHE EVAPORADA ENTERA DE 395g A MÁS.**

Para la admisión de dicho producto el postor deberá adjuntar la siguiente documentación:

- Copia del Registro Sanitario del producto emitido por DIGESA De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases. En tal caso deberá acompañar la solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentada ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA y/o VUCE que sustente lo requerido en las bases, donde además se verificara la adición de micronutrientes. El material del envase y empaque, así como la vida útil deberá estar consignado en el registro sanitario.
- Copia vigente de la Resolución Directoral de validación técnica oficial del sistema HACCP, emitida por DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, deben estar referidas a la línea de producción de los productos ofertados. La validación deberá estar vigente a la fecha de presentación de propuesta, no mayor a 6 meses desde su fecha de emisión.
- Copia vigente del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza, desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes, expedida por una entidad autorizada por DIRESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
GNP-7627



dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- d) Copia del Certificado de inspección Técnico Productivo emitido por un organismo de inspecciones acreditado por INACAL, dicho documento debe tomar con documento normativo DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" vigente a la fecha de presentación de oferta, no mayor a 6 meses desde su fecha de emisión.
- e) Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes de carácter oficial, emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a cada línea de producción, dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación D.S. 007-98 reglamentos sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, código de prácticas principio generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969, Rev. 2020, R.M. N° 066-2015/MINSA. NTS N° 114- MINSA/DIGESA vigente a la fecha de presentación de ofertas, no mayor a 6 meses desde su fecha de emisión.
- f) Declaración Jurada de aceptación de devolución y reposición en el plazo de 03 días calendarios, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto ofertado, o defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.

#### 5.8.2. REQUISITOS PARA LA MEZCLA DE HARINAS.

- a) Copia del Registro Sanitario vigente de los productos ofertados emitido por DIGESA. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS. N° 007-98-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al solicitado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases.  
En tal caso deberá acompañar la solicitud y/o anexos (asientos), declaración jurada presentada ante DIGESA y/o copia de la documentación presentada a DIGESA y/o VUCE que sustente lo requerido en las bases, donde además se verificara la adición de micronutrientes y condición del producto destinado para la atención de programas sociales. El material del envase y empaque, así como la vida útil deberá estar consignado en el registro sanitario.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527






**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

- b) Copia vigente de la Resolución de Validación Técnica Oficial del plan HACCP otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) a nombre del fabricante, según R.M. N° 449-2006-MINSA y R.M. N° 451-2006/MINSA norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programa sociales de alimentación. Donde especifique la línea de producción productos cocidos de reconstitución instantánea, además el nombre del producto debe estar inmerso en dicha validación, vigente a la presentación de ofertas.
- c) Copia vigente del Certificado de fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción conforme al D.S. N° 022-2001-SA, que contenga mínimamente las actividades de Desinsectación, desratización, desinfección, limpieza, desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes, expedida por una entidad autorizada por DIRESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del Almacén) Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante.

- d) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Correspondiente a cada línea de producción. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la R.M. N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programa sociales de alimentación, R.M. N° 860-2007/MINSA, DS. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas", Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujo grama de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a la previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujo grama de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero, ambos con una antigüedad no mayor a 6 meses a partir de la fecha de su emisión

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



- e) Declaración Jurada de aceptación de devolución y reposición en el plazo de 03 días calendarios, por disconformidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto ofertado, o defectos de envasado y/o los ocasionados por el transporte del mismo.

#### **5.9. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

##### **LUGAR**

Los bienes adquiridos se entregarán en el almacén de la municipalidad distrital de Marangani, ubicado en la plaza de armas s/n – Marangani – Canchis- cusco

##### **PLAZO**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán a los 5 días calendarios contados a partir de la suscripción de contrato, las siguientes entregas será a los 5 días calendarios de haber recibido la orden de compra.

#### **5.10. OTRAS OBLIGACIONES**

Por parte del proveedor, se realizará la entrega de los siguientes documentos:


- Resultado de Análisis Físicoquímicos y Microbiológicos en cada entrega, dichos certificados de análisis deberán ser otorgados por un organismo acreditado ante INACAL, dichos resultados estarán de acorde con las especificaciones técnicas y se presentara en original o copia legible al lote que corresponde.
- Factura y Guía de Remisión de los productos entregados

#### **5.11. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

- Para el control durante la ejecución contractual la entidad podrá realizar inspecciones inopinadas durante el proceso de producción del lote correspondiente a la entrega mensual donde se verificara la formulación de la composición del producto y las condiciones higiénico sanitarias del producto, de verificarse la no conformidad se informara a la entidad para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato. (Ítem 2 Harinas)
- Durante la entrega y recepción del producto se verificara las condiciones higiénico sanitarias del transporte, de evidenciarse una no conformidad se emitirá un informe para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato. (Ítem1 y 2)

#### **5.12. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

- Para garantizar las características Organolépticas del producto terminado la entidad realizara las pruebas correspondientes por cada lote entregado, de acuerdo a una muestra patrón proporcionada por el proveedor en la primera

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527





entrega.

- Se realizara el muestreo del lote entregado y se verificara el control de peso de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- Para verificar la calidad e inocuidad del producto el proveedor entregara al área usuaria el certificado Fisicoquímico y Microbiológico.

De incurrirse en una no conformidad se procederá a realizar la devolución del lote entregado aplicándose las penalidades correspondientes


#### 5.13. PROCEDIMIENTO PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

De acuerdo con lo señalado por el Organismo Supervisor a través de diversos Pronunciamientos, el procedimiento a seguir para asegurar la transparencia e imparcialidad de las pruebas de aceptabilidad que se realizan durante los procesos de selección cuyo objeto sea la adquisición de insumos para el programa del vaso de leche es el siguiente:

- a) La Prueba de Aceptabilidad se ejecutará durante el periodo comprendido desde la integración de Bases hasta un día antes de la presentación de propuestas.
- b) **Los participantes deberán solicitar, mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, indicando la Certificadora contratada para ello.** Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba.

El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios del distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.

- c) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- d) Considerando que los degustantes serán menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes. El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL, así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



beneficiarios degustantes, ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad es realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.

- e) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (Representante de la Certificadora, Representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta determinará la invalidez de la prueba.
- f) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes en el momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, se deberá establecer que la realización de la prueba de aceptabilidad, sea efectuada en una misma fecha, hora y lugar, a ser determinada por la Entidad con ocasión de la integración de Bases, y con el mismo universo de beneficiarios seleccionados conforme al procedimiento descrito anteriormente; de tal modo que no exista ninguna posibilidad de que el referido universo de beneficiarios conozca previamente a qué proveedor corresponde la muestra del producto objeto de evaluación.

**CRONOGRAMA:**

- Presentación de solicitud de intención de realizar la prueba de aceptabilidad, hasta un día antes de la prueba de aceptabilidad
- Realización de la prueba de aceptabilidad: 02 días hábil antes de la presentación de propuestas.

**5.14. NORMATIVA ESPECIFICA**

- ✓ Ley N° 24059 - Ley de creación del Programa del Vaso de Leche. 21 de diciembre de 1984.
- ✓ Ley N° 26637 –Normas referidas a la Administración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 24 de junio de 1996.
- ✓ Ley N° 31554 - Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del programa y los mecanismos de control.
- ✓ Ley N° 27470 –Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 3 de junio de 2001.
- ✓ Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM – Valores Nutricionales Mínimos de la ración del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 25 de abril de 2002.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA,  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

- ✓ Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA –Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Publicado el 13 de mayo de 2006.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- ✓ Norma Técnica Peruana NTP 202.002-2007 - Requisitos para la Leche Evaporada.
- ✓ Norma para las leches evaporadas. - CODEX STAN 281-1971
- ✓ Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Ley N° 27712 – Ley que modifica la Ley N° 27470, Ley que establece las Normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche. Publicado el 1 de mayo de 2002.
- ✓ Reyes M., Gómez-Sánchez I., Espinoza C., Bravo F., Ganoza L. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos 8.a edición, 2009. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Instituto Nacional de Salud.
- ✓ Esther Bejarano I., Marta Bravo A., Mayola Huamán D., Clotilde Huapaya H., Amalia Roca N., Edith Rojas Ch. Tabla de Composición de Alimentos Industrializados, Lima – 2002, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

  
LIC. HAROLD PUENTE DE LA VEGA C.  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7527

**Importante**

*Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos al siguiente:*





### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| A. | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD  |
|----|--|
|    | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/. 400,000.00 (CUATROCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)</b> para los dos ítems, 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>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 <b>ITEM I: 50,000.00 (CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES); ITEM II: 35,000.00 (TREINTA Y CINCO MIL CON 00/100 SOLES)</b>, 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:<br/><b>ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA Y/O LECHE EVAPORADA EN CUALQUIER PRESENTACION</b><br/><b>ITEM II: PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CORRESPONDAN A LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA</b></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 pago<sup>11</sup>, 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 <b>Anexo N° 8</b> 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 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.</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</p> |

<sup>11</sup> 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".*





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

|  |  |
|--|--|
|  | <p>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 <b>Anexo N° 9</b>.</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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div><p><b>Importante</b></p><p><i>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”.</i></p></div> |
|--|--|

**Importante**

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal i) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*



**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

**ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 395 GRAMOS A MAS.**

| FACTOR DE EVALUACIÓN   | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN  |                   |           |                    |           |                  |           |
|--|---|-------------------|-----------|--------------------|-----------|------------------|-----------|
| <b>A. PRECIO</b>   |   |                   |           |                    |           |                  |           |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>), según corresponda.</p>  | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta<br/>Pi= Puntaje de la oferta a evaluar<br/>Oi=Precio i<br/>Om= Precio de la oferta más baja<br/>PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p><b>70 puntos</b></p> |                   |           |                    |           |                  |           |
| <b>B. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>   |   |                   |           |                    |           |                  |           |
| <p><u>Criterio</u><br/>Se evaluará las condiciones y requisitos sanitarios que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos.</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>a) Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta, de carácter oficial a nombre del fabricante la cual debe estar vigente a la fecha de presentación de las propuestas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente al producto ofertado, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo D.S. 007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas". (Leche Evaporada Entera).</p> | <p><b>LECHE EVAPORADA</b></p> <table><tr><td>De 94% a 100.00%.</td><td>10 puntos</td></tr><tr><td>De 90% a 93.9%.</td><td>00 puntos</td></tr><tr><td>Menos de 90%.</td><td>00 puntos</td></tr></table> <p><b>10 puntos</b></p>  | De 94% a 100.00%. | 10 puntos | De 90% a 93.9%.    | 00 puntos | Menos de 90%.    | 00 puntos |
| De 94% a 100.00%.  | 10 puntos   |                   |           |                    |           |                  |           |
| De 90% a 93.9%.  | 00 puntos   |                   |           |                    |           |                  |           |
| Menos de 90%.  | 00 puntos   |                   |           |                    |           |                  |           |
| <b>C. VALORES NUTRICIONALES</b>  |   |                   |           |                    |           |                  |           |
| <p><u>Criterio:</u><br/>Se evaluará el contenido de proteínas y energía que superen las especificaciones técnicas mínimas de las bases.</p> <p><u>Acreditación:</u></p>  | <p><b>LECHE EVAPORADA</b></p> <p><b>Proteína</b></p> <table><tr><td>Mayor a 6%</td><td>05 puntos</td></tr><tr><td>Menor o Igual a 6%</td><td>03 puntos</td></tr></table> <p><b>Energía (en 100 g)</b></p> <table><tr><td>Mayor a 131 Kcal</td><td>05 puntos</td></tr></table>   | Mayor a 6%        | 05 puntos | Menor o Igual a 6% | 03 puntos | Mayor a 131 Kcal | 05 puntos |
| Mayor a 6%   | 05 puntos   |                   |           |                    |           |                  |           |
| Menor o Igual a 6%   | 03 puntos   |                   |           |                    |           |                  |           |
| Mayor a 131 Kcal   | 05 puntos   |                   |           |                    |           |                  |           |



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

| FACTOR DE EVALUACIÓN   | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN  |
|--|---|
| Se acreditará mediante la presentación de una Declaración Jurada o certificado de calidad, que acredite las características referidas a los requisitos Físicoquímicos, Microbiológicos y organolépticos con relación a los productos ofertados.  | Menor o Igual a 131 Kcal 03 puntos<br><br><b>10 puntos</b>  |
| <b>D. PORCENTAJE DE INSUMOS NACIONALES</b>   |   |
| <p><b>Criterio:</b><br/>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, de conformidad al Artículo 4° de la ley 27470, tratándose de Alimentos sin Procesar de origen 100% nacional y Alimentos Procesados cuyos insumos sean de origen 90% nacional.</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada acreditada por el representante legal o fabricante indicando la procedencia u origen de los productos o insumos utilizados.</p> <p>Si el postor es fabricante, bastara con una declaración jurada donde indique la composición del producto ofertado.<br/>- En caso de que el postor no es fabricante y solo distribuye el producto deberá presentar esta declaración jurada la cual debe estar refrendada por un documento emitido por el fabricante, la misma que puede ser un certificado de verificación de formulación, o certificado de insumos nacionales o de origen o también con una declaración jurada de composición.</p> | Mayor de 94.00% a 100.00%: 08 Puntos<br>Mayor de 90% hasta 94%: 03 Puntos<br>Menor de 90% 00 Puntos<br><br><b>08 puntos</b>                   |
| <b>E. PREFERENCIAS DE CONSUMIDORES</b>   |   |
| <p><b>Criterio:</b><br/>Se evaluará la preferencia de los consumidores, de acuerdo al procedimiento establecido en el anexo correspondiente.</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>Se acreditará mediante la presentación de un certificado de aceptabilidad emitido por una certificadora acreditada ante INACAL.</p>   | <p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b></p> <p>-Mayor a 98 % de consumo 2.0 puntos<br/>- De 92- 97.99% de consumo 0.5 puntos</p><br><b>02 puntos</b> |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>   | <b>100 puntos</b>   |



ITEM II:

- MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, MACA Y SOYA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.
- MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE TRIGO, KIWICHA, CEBADA Y MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

| FACTOR DE EVALUACIÓN   | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN   |
|--|--|
| <b>A. PRECIO</b>   |  |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta <b>(Anexo N°6), según corresponda.</b></p>  | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta<br/> <i>P<sub>i</sub></i>= Puntaje de la oferta a evaluar<br/> <i>O<sub>i</sub></i>=Precio i<br/> <i>O<sub>m</sub></i>= Precio de la oferta más baja<br/> <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: center;"><b>64 puntos</b></p> |
| <b>B. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>   |  |
| <p><u>Criterio</u></p> <p>Se evaluará las condiciones y requisitos sanitarios que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del Certificado de BPM e Higiénico Sanitario de planta de carácter oficial a nombre del fabricante la cual debe estar vigente a la fecha de presentación de las propuestas y deberá estar emitido por un Organismo de Inspecciones acreditado por INACAL correspondiente a la línea de producción, y que haya sido emitido teniendo como documento normativo *R.M. N°451-2006/MINSA. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación. Artículos: 6, 10b, 10c, 10d, 12 al 41, 44 *R.M. N°860-2007/MINSA. Modifican artículo de la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales. *D.S. N°007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Título IV: Art. 30 al 58, 59a, 62 al 64. Título V: Art. 70 al 73, art. 75 al 77. Título VIII: Art. 116 al 119. *D.S. N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA. Artículo 1 (artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado). *D.S. N°038-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (Modificación del artículo 119°). *Código de Prácticas "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CXC 1-1969, Rev. 2020. Capítulo Primero: 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3; 3.2; 3.3; 4.1 al 4.4; 5.1; 5.2.2 al 5.2.5; 5.3; 6.1 al 6.5; 7.1; 7.2.1, 7.2.3 al 7.2.9,</p> | <p style="text-align: center;"><b>MEZCLA DE HARINAS</b></p> <p><b>MEZCLA DE HARINAS 1</b></p> <p>De 99% a 100.00%. 06 puntos</p> <p>De 98% a 98.9%. 03 puntos</p> <p><b>MEZCLA DE HARINAS 2</b></p> <p>De 99% a 100.00%. 06 puntos</p> <p>De 98% a 98.9%. 03 puntos</p> <p style="text-align: center;"><b>12 puntos</b></p>  |



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

| FACTOR DE EVALUACIÓN   | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN   |
|--|--|
| 7.4; 7.5; 8.1 al 8.3; 9.1 al 9.3 *Título 21 Alimentos y Drogas, Capítulo 1 Administración de Drogas y Alimentos, Departamento de la Salud y Servicios Humanos. Código Federal de Regulación de los EEUU. Capítulo 1, parte 110 "Buenas prácticas de manufactura en la fabricación, empaque o almacenamiento de productos alimenticios para los seres humanos". Sub-parte A: Sec.110.10 a, b.1- b.3, b.5, b.7-b.9, c, d; Sub-parte B: Sec. 110.20 a, b.1, b.2, b.4-b.7; Sec. 110.35 a, b, d, e, Sec. 110.37; Sub-parte C: Sec.110.40; Sub-parte E: Sec. 110.80 a.2-a.7, b.1-b.10, b.13, b.14, b.17, Sec.110.93; Sub-parte G: Sec. 110.110 a, b, c, d." parte174 aditivos alimentarios indirecto: generales *parte 175 aditivos alimentarios indirectos: adhesivos y componentes y componentes de recubrimiento. * parte176 aditivos alimentarios indirecto: componentes de papel y cartón. * parte177 aditivos alimentarios indirecto: polímeros. * parte178 aditivos alimentarios indirecto: adyuvantes y ayuda de producción. *Reglamento N°034-2008-AG Aprueban Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos. Art. 17. * <b>RM N° 066-2015/MINSA. NTS N° 114-MINSA/DIGESAV.01 norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados a consumo humano. Ítem 5.2, 5.3, 6.11, 6.12, 6.2 al 6.5.</b> Con una antigüedad no mayor a 6 meses a partir de la fecha de su emisión. |  |
| <b>C. VALORES NUTRICIONALES</b>  |  |
| <p><b>Criterio:</b><br/>Se evaluará el contenido de proteínas y energía que superen las especificaciones técnicas mínimas de las bases.</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>Se acreditará mediante la presentación de una Declaración Jurada o certificado de calidad, que acredite las características referidas a los requisitos Fisicoquímicos, Microbiológicos y organolépticos con relación a los productos ofertados</p>   | <p align="center"><b><u>MEZCLA DE HARINAS:</u></b></p> <p><b>MEZCLA DE HARINAS 01</b><br/> <b>Proteína (en 100g)</b><br/> Mayor a 11.67% 2.5 puntos<br/> Menor o igual a 11.67 % 00 puntos</p> <p><b>Energía (en 100 g)</b><br/> Mayor a 352.65 Kcal 2.5 puntos<br/> Menor o igual a 352.65 Kcal 00 puntos</p> <p><b>MEZCLA DE HARINAS 02</b><br/> <b>Proteína (en 100g)</b><br/> Mayor a 11.70 % 2.5 puntos<br/> Menor o igual a 11.70 % 00 puntos</p> <p><b>Energía (en 100 g)</b><br/> Mayor a 353.70 Kcal 2.5 puntos<br/> Menor o igual a 353.70 Kcal 00 puntos</p> <p align="center"><b>10 puntos</b></p> |
| <b>D. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b>   |  |
| <p><b>Criterio:</b><br/>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado.</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>Se acreditará mediante la presentación de declaración Jurada de uso de Insumos Nacionales otorgada por el fabricante, indicando que para la elaboración del</p>  | <p align="center"><b><u>MEZCLA DE HARINAS:</u></b></p> <p><b>MEZCLA DE HARINA 01</b><br/> De 95.00% a 100.00%: 06 puntos<br/> Menor a 95.00% 00 puntos</p> <p><b>MEZCLA DE HARINA 02</b><br/> De 95.00% a 100.00%: 06 puntos<br/> Menor a 95.00% 00 puntos</p>   |



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA ELECTRONICA N° 01-2023-CS-MDM-C

| FACTOR DE EVALUACIÓN   | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN  |
|--|---|
| producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos Nacionales precisándose el porcentaje (%) en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470.   | <b>12 puntos</b>  |
| <b>E. PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS</b>   |   |
| <p><b><u>Evaluación:</u></b><br/>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><b><u>Acreditación:</u></b><br/>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p> | <p><b><u>MEZCLA DE HARINAS:</u></b></p> <p><b><u>MEZCLA DE HARINAS 01</u></b><br/>De 98.00% a 100% de aceptabilidad<br/><b>1 puntos</b><br/>Menor a 98 % de aceptabilidad<br/><b>0 puntos</b></p> <p><b><u>MEZCLA DE HARINAS 02</u></b><br/>De 98.00% a 100% de aceptabilidad<br/><b>1 puntos</b><br/>Menor a 98 % de aceptabilidad<br/><b>0 puntos</b></p> <p><b>02 puntos</b></p> |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>   | <b>100 PUNTOS</b>   |

**Importante**

*Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.*





## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

*Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.*

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

#### **Importante para la Entidad**

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>13</sup>**

*“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

<sup>13</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

**Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:*

- *“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

**Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

*“De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

**Importante**

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.*

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante para la Entidad**

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*



LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**

**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. 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 no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



#### **Importante**

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*

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.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 7 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 al 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 7 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.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.





**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

<sup>14</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



## **ANEXOS**



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

|                                       |               |    |    |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |
| MYPE <sup>15</sup>                    |               | Sí | No |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

**Importante**

*Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:*

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 1               |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>17</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 2               |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>18</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado ...             |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>19</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento . Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.



**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

#### **Importante**

*En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.*



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el **[CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

#### Importante

*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*



## ANEXO N° 4

### Procedimiento para ejecutar la prueba de aceptabilidad

- a) La prueba de aceptabilidad se ejecutará [Indicar fecha, hora y lugar]

#### Importante

*La prueba se realiza durante el periodo comprendido desde la integración de las Bases y hasta un día antes de la presentación de ofertas.*

- b) Los participantes deberán solicitar mediante escrito dirigido al responsable del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad, la intención de realizar dicha prueba, indicando la Certificadora contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad podrán presentar su solicitud a la Entidad hasta un día antes de la fecha fijada en las Bases integradas para la realización de la referida prueba.

El responsable del Programa de Vaso de Leche, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; asimismo, verificará que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios de la provincia y/o distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.

- c) Las certificadoras seleccionarán en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo.
- d) Considerando que los degustantes serán en su mayoría menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico a fin de garantizar la inocuidad del producto, así como para proteger la salud de los degustantes. El producto será preparado por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. La jefatura del PVL así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad sea realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.
- e) Al final de cada evento se firmará un acta con los que estén presentes (representante de la certificadora, representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta invalidará la prueba.
- f) Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes al momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados; tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación.

Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, se deberá establecer que la realización de la prueba de aceptabilidad, sea efectuada en una misma fecha, hora y lugar, y con el mismo universo de beneficiarios seleccionados conforme al procedimiento descrito anteriormente; de tal modo que no exista ninguna posibilidad de que el referido universo de beneficiarios conozca previamente a qué proveedor corresponde la muestra del producto objeto de evaluación.



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].**
2. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].**

b) Designamos a **[CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con **[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]**.

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>21</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>22</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>23</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C**  
**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

.....  
**Consortiado 2**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

**Importante**

*De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.*



**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

**Presente.-**

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

| CONCEPTO     | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
|              |          |                 |              |
| <b>TOTAL</b> |          |                 |              |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

*El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.*

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir o eliminar, según corresponda*



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.*

**Importante para la Entidad**

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

1

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>27</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>24</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>25</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>26</sup> 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. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

<sup>27</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>28</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>29</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MARANGANI – CANCHIS - CUSCO

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-CS-MDM-C  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>27</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 4     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda

**Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda

**Importante**

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.