



PERÚ

Municipalidad Provincial  
de TambopataOficina General de  
Administración y FinanzasOficina de  
Abastecimiento**"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"****"Madre de Dios, Capital de la Biodiversidad del Perú"****ANEXO N° 03****FORMATO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SUMINISTRO DE BIENES.**

|                                  |                                                                                  |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| ÓRGANO Y/O UNIDAD ORGÁNICA:      | SUB GERENCIA DE SALUD Y SALUBRIDAD                                               |
| ACTIVIDAD DEL POI:               | C0300 FAMILIAS CON NIÑOS/AS MENORES DE 36 MESES DESARROLLAN PRACTICAS SALUDABLES |
| DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN: | ADQUISICION DE ALIMENTOS                                                         |

**I. FINALIDAD PÚBLICA. (OBLIGATORIO)**

LA PRESENTE ADQUISICIÓN PERMITIRA DOTAR AL PERSONAL DE LA META PRESUPUESTARIA META 0029 FAMILIAS CON NIÑOS/AS MENORES DE 36 MESES DESARROLLAN PRACTICAS SALUDABLES

**II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN. (OBLIGATORIO)**

CONTAR INSUMOS PARA DOTAR AL PERSONAL DE LA SUB GERENCIA DE SALUD Y SALUBRIDAD PUBLICA INMERSO EN LA META 29, CON IMPLEMENTOS ADECUADOS PARA SU LABOR, LA CUAL CONTRIBUIRÁ CON LA MEJORA DE LA ATENCION, GARANTIZANDO EN CUMPLIMIENTO CON LAS ACTIVIDADES COMO LAS SESIONES DEMOSTRATIVAS.

**III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR. (OBLIGATORIO, CUANDO CORRESPONDA)****3.1 DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

| ÍTEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DEL BIEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|----------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 35       | LITRO            | <b>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</b><br>• COLOR: EL CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO DESIGNADO<br>• OLOR Y SABOR: LOS CARACTERÍSTICOS DEL PRODUCTO DESIGNADO, QUE DEBE ESTAR EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS<br><br>Imagen referencial                                                  |
| 2    | 8        | KLG              | <b>CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)</b><br>• EL CHOCLO ENTERO ES LA BASE PARA ELABORAR DIVERSOS COMESTIBLES Y COMO ACOMPAÑANTE DE MUCHOS PLATOS. TIENE ALTO CONTENIDO ALIMENTICIO EN CALORÍA, PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS, CALCIO, FÓSFORO, HIERRO Y VITAMINAS TALES COMO A, B1, B2, C Y NIACINA<br> |
| 3    | 200      | KLG              | <b>ARROZ SUPERIOR</b><br>• EL ARROZ EXTRA, DEBERÁ SER INOCUO Y APROPIADO PARA EL CONSUMO HUMANO, EXENTO DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS; DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS O EN CUALQUIERA DE SUS ESTADOS FISIOLÓGICOS; EXENTOS DE SUCIEDAD QUE REPRESENTA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA<br>         |
| 4    | 12       | UNIDAD           | <b>CAFÉ INSTANTÁNEO X 180 g APROX.</b><br>                                                                                                                                                                                                                                                   |



**"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"**

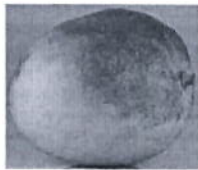
"Madre de Dios, Capital de la Biodiversidad del Perú"

|    |     |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-----|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | 5   | KLG      | <b>HARINA DE HABAS</b><br>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6  | 18  | KLG      | <b>CHUÑO A GRANEL</b><br>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 7  | 35  | UNIDAD   | <b>MARGARINA CON SAL X 2 kg</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 8  | 12  | EMP X 24 | <b>JUGO DE FRUTAS X 200 ml</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 9  | 35  | KLG      | <b>HIGADO DE POLLO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 10 | 30  | KLG      | <b>CARNE DE CERDO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 11 | 35  | KLG      | <b>CARNE DE RES TAPA</b><br>• DEBE SER LIMPIO Y FRESCO, SIN NINGUNA CLASE DE MAGULLADURAS, DESGARRAMIENTOS O COLORACIONES ANORMALES, DEBE TENER EL OLORES CARACTERÍSTICO<br>                                                                                                                     |
| 12 | 40  | KLG      | <b>BAZO DE RES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 13 | 237 | UNIDAD   | <b>ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g</b><br>• PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE SANGRE DE RES, CON VEGETALES, EN ENVASE DE HOJALATA SELLADO HERMÉTICAMENTE Y SOMETIDO A UN PROCESO TÉRMICO DE ESTERILIZACIÓN EL CUAL LE CONFIERE LARGA VIDA ÚTIL.<br>                                       |
| 14 | 1   | KLG      | <b>CANELA ENTERA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 15 | 10  | KLG      | <b>LIMON DULCE (AL PESO)</b><br>• DEBERÁ SER INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS O EN CUALQUIERA DE SUS ESTADOS Y EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS INORGÁNICAS QUE REPRESENTEN UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA.<br>                |
| 16 | 8   | UNIDAD   | <b>PLÁTANO VERDE</b><br>• FRUTA DE APARIENCIA SIMILAR AL BANANO, PERO DE MAYOR TAMAÑO, DIFERENTE SABOR Y SOLO CONSUMIBLE COCIDO. CONSIDERADA UNA FRUTA EXÓTICA, Y UNA DE LAS MÁS VERSÁTILES, YA QUE PUEDE CONSUMIRSE EN ESTADO VERDE, PARA LA PREPARACIÓN DE PLATOS FUERTES O GUARNICIONES.<br> |
| 17 | 15  | KLG      | <b>MANGO PAPAYA (AL PESO)</b><br>• FRUTO ENTERO, SANO, FRESCO Y FIRME                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



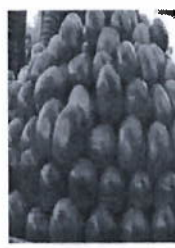
**"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"**

"Madre de Dios, Capital de la Biodiversidad del Perú"

|    |    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• SIN ATAQUES DE INSECTOS</li> <li>• SIN ALTERNARIA O ANTRACNOSIS</li> <li>• LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA Y DAÑOS MECANICOS</li> <li>• SIN OLORES NI SABORES EXTRAÑOS</li> <li>• EXENTO DE CONTAMINACION FISICA</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 18 | 15 | KLG    | <b>MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 19 | 20 | KLG    | <b>MARACUYA CATEGORIA I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTAR ENTERAS.</li> <li>• PRESENTAR UNA APARIENCIA FRESCA.</li> <li>• SER DE CONSISTENCIA FIRME.</li> <li>• ESTAR SANAS, Y EXENTAS DE PODREDUMBRE O DETERIORO QUE HAGAN QUE NO SEAN APTAS PARA EL CONSUMO.</li> <li>• ESTAR LIMPIAS Y EXENTAS DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA VISIBLE.</li> <li>• ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTAS DE PLAGAS Y DAÑOS CAUSADOS POR ELLAS, QUE AFECTEN AL ASPECTO GENERAL DEL PRODUCTO.</li> <li>• ESTAR EXENTAS DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, SALVO LA CONDENSACIÓN CONSIGUIENTE A SU REMOCIÓN DE UNA CÁMARA FRIGORÍFICA.</li> <li>• ESTAR EXENTAS DE CUALESQUIERA OLORES Y/O SABORES EXTRAÑOS.</li> <li>• ESTAR DOTADAS DE UN TALLO/PEDÚNCULO QUE DEBE LLEGAR HASTA EL PRIMER NUDO.</li> <li>• EXENTAS DE HUNDIMIENTOS.</li> <li>• EXENTAS DE GRIETAS.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  |
| 20 | 15 | UNIDAD | <b>PLATANO DE SEDA CATEGORIA I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTAR ENTEROS (TOMANDO EL DEDO COMO REFERENCIA).</li> <li>• ESTAR SANOS, DEBEN EXCLUIRSE LOS PRODUCTOS AFECTADOS DE PODREDUMBRE O DETERIORO QUE HAGAN QUE NO SEAN APTOS PARA EL CONSUMO.</li> <li>• ESTAR LIMPIOS Y PRÁCTICAMENTE EXENTOS DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA VISIBLE.</li> <li>• ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTOS DE PLAGAS QUE AFECTEN AL ASPECTO GENERAL DEL PRODUCTO.</li> <li>• ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTOS DE DAÑOS CAUSADOS POR PLAGAS.</li> <li>• ESTAR EXENTOS DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, SALVO LA CONDENSACIÓN CONSIGUIENTE A SU REMOCIÓN DE UNA CÁMARA FRIGORÍFICA Y LOS PLÁTANOS ENVASADOS EN ATMÓSFERA MODIFICADA.</li> <li>• ESTAR EXENTOS DE CUALQUIER OLOR Y/O SABOR EXTRAÑO.</li> <li>• SER DE CONSISTENCIA FIRME.</li> <li>• ESTAR EXENTOS DE DAÑOS CAUSADOS POR BAJAS TEMPERATURAS.</li> <li>• ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTOS DE MAGULLADURAS.</li> <li>• ESTAR EXENTOS DE MALFORMACIONES O CURVATURAS ANORMALES DE LOS DEDOS.</li> <li>• ESTAR SIN PISTILLOS.</li> </ul>  |





|    |     |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-----|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |     |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• TENER EL PEDÚNCULO INTACTO, SIN ESTAR DOBLADOS NI DAÑADOS POR HONGOS O DESECADOS.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 21 | 24  | EMP X 24 | <p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ES UN PRODUCTO QUE SE OBTIENE MEDIANTE LA 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.</li> <li>• COLOR: DE BLANCO A CREMA</li> <li>• OLORES: EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS, AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO</li> <li>• SABOR: LIGERAMENTE DULCE Y EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS A SU NATURALEZA</li> <li>• ASPECTO: HOMOGÉNEO, FLUIDO, SIN GRUMOS, EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS.</li> </ul>  <p>Imagen referencial</p> |
| 22 | 60  | UNIDAD   | YOGURT X 1 L                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 23 | 100 | UNIDAD   | GALLETA SALADA X 24 g APROX. X 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 24 | 16  | KLG      | <p><b>TOMATE (AL PESO)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• COLOR: DE VERDE A ROJO, SEGÚN LA ESPECIE Y EL GRADO DE MADURACIÓN.</li> <li>• APARIENCIA: DIFIERE SEGÚN LA VARIEDAD (ESFÉRICA, ALARGADA, PERIFORME, OTRAS), AUNQUE LA MAYORÍA OFRECEN FRUTOS REDONDEADOS.</li> <li>• AROMA: INTENSO, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD.</li> <li>• SABOR: INTENSO Y DULCE.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               |
| 25 | 8   | UNIDAD   | <p><b>ESPINACA (POR ATADO)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ES UNA VERDURA APTA PARA CONSUMO DIRECTO, SUS HOJAS Y TALLOS VERDES PUEDEN SER CONSUMIDOS EN DIFERENTES PRESENTACIONES DEBIDO A SER MUY AGRAZABLES Y DE GRAN VALOR NUTRICIONAL.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 26 | 15  | KLG      | <p><b>ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EL ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA DEBE TENER UNA DUREZA DE CÁSCARA DE GRADO ALTA. COLOR DE CÁSCARA DESDE VERDE OSCURO, VERDE PLOMIZO, VERDE CLARO HASTA CREMA. CON ASPECTO LUSTROSO, LISO O CON HENDIDURAS LONGITUDINALES.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 27 | 15  | KLG      | <p><b>CAMOTE MORADO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DEBERÁ SER INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS O EN CUALQUIERA DE SUS ESTADOS Y EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS INORGÁNICAS QUE REPRESENTEN UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

**"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"**

"Madre de Dios, Capital de la Biodiversidad del Perú"

|    |    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                       |
|----|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 28 | 8  | KLG | <b>OLLUCO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                       |
| 29 | 15 | KLG | <b>PAPA AMARILLA</b><br>•ESTA PAPA SE CARACTERIZA POR SU PIEL AMARILLA INTENSA Y BRILLANTE Y SU FORMA REDONDA Y LIGERAMENTE ACHATADA. LA CARNE ES DE TEXTURA SUAVE Y CREMOSA. A MENUDO SE CULTIVA EN ALTITUDES ELEVADAS, DONDE LAS CONDICIONES DE CRECIMIENTO SON IDEALES PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA PAPA DE ALTA CALIDAD. |    |
| 30 | 15 | KLG | <b>ZANAHORIA (AL PESO)</b><br>•CUBOS UNIFORMES DE ZANAHORIA DE COLOR ANARANJADO HOMOGÉNEO<br>•TÍPICO DE LA ZANAHORIA, SIN OLORES NI SABORES EXTRAÑOS.<br>•TIERNA PERO FIRME, LIBRE DE PARTES DURAS O FIBROSAS.                                                                                                            |    |
| 31 | 10 | KLG | <b>FRIJOL GUINDA</b><br>SE DEBE COMERCIALIZAR EN SU ENVASE ORIGINAL, QUE PERMITA MANTENER SUS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E HIGIÉNICAS, ASEGURANDO QUE EL MISMO NO SEA ALTERADO, CONTAMINADO, ADULTERADO O MANIPULADO EN CONDICIONES NO SANITARIAS QUE REPRESENTEN UN PELIGRO PARA LA SALUD.                               |  |
| 32 | 10 | KLG | <b>ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA</b><br>DEBERÁ SER INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS O EN CUALQUIERA DE SUS ESTADOS Y EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS INORGÁNICAS QUE REPRESENTEN UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA.                                     |  |
| 33 | 20 | KLG | <b>LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA</b><br>•DEBERÁ SER INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS O EN CUALQUIERA DE SUS ESTADOS Y EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS INORGÁNICAS QUE REPRESENTEN UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA.                                           |  |
| 34 | 10 | KLG | <b>PALLAR CALIDAD EXTRA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                       |





PERÚ

Municipalidad Provincial  
de TambopataOficina General de  
Administración y FinanzasOficina de  
Abastecimiento**"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"****"Madre de Dios, Capital de la Biodiversidad del Perú"**

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• DEBERÁ SER INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS O EN CUALQUIERA DE SUS ESTADOS Y EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS INORGÁNICAS QUE REPRESENTEN UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA.</li></ul> |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**3.2 CONDICIONES DE OPERACIÓN***NO APLICA***3.3 EMBALAJE Y ROTULADO****3.3.1 EMBALAJE**

TODOS LOS BIENES DETALLADOS EN EL PUNTO 3.1. DEBEN ESTAR CORRECTAMENTE EMBALADOS DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES ESPECÍFICAS, ASEGURANDO SU PROTECCIÓN DURANTE EL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN. EL EMBALAJE DEBE SER ADECUADO PARA PRESERVAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y EVITAR DAÑOS POR FACTORES CLIMÁTICOS, IMPACTOS, HUMEDAD U OTROS RIESGOS ASOCIADOS.

**3.3.2 ROTULADO**

EL ROTULADO DE TODOS LOS BIENES DESCRITOS EN EL PUNTO 3.1 DEBE SER CLARO Y PRECISO, CONFORME A SUS CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS, ASEGURANDO QUE BRINDE LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA SU CORRECTA IDENTIFICACIÓN Y MANEJO. EL ROTULADO DEBE SER ADECUADO PARA PROPORCIONAR DETALLES SOBRE LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO, INSTRUCCIONES DE USO, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE QUE GARANTICE LA CORRECTA MANIPULACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE LOS BIENES, EVITANDO CONFUSIONES O DAÑOS DURANTE SU TRÁNSITO O USO.

**3.4 MODALIDAD DE EJECUCIÓN LLAVE EN MANO****3.4.1 INSTALACIÓN***NO APLICA***3.4.2 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO***NO APLICA***3.5 TRANSPORTE***NO CORRESPONDE***3.6 SEGUROS***NO CORRESPONDE***3.7 GARANTÍA COMERCIAL**

ALCANCE DE LA GARANTÍA: CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN, DETERIORO EN EL MANIPULEO Y TRASLADO DE LOS BIENES, NO DETECTABLE AL MOMENTO DE RECEPCIÓN Y CUANDO SE OTORGÓ LA CONFORMIDAD.

- CONDICIONES DE LA GARANTÍA: CAMBIO DE LOS BIENES EN UN PLAZO NO MAYOR A 48 HORAS, DE COMUNICADO EL HECHO, SIN COSTO ADICIONAL PARA LA ENTIDAD.

**3.8 DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS***NO CORRESPONDE***3.9 PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL***NO CORRESPONDE***3.9.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO***NO CORRESPONDE***3.9.2 SOPORTE TÉCNICO***NO CORRESPONDE***3.9.3 CAPACITACIÓN Y/O ENTRENAMIENTO**



PERÚ

Municipalidad Provincial  
de TambopataOficina General de  
Administración y FinanzasOficina de  
Abastecimiento**"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"****"Madre de Dios, Capital de la Biodiversidad del Perú"**

NO CORRESPONDE

**3.9.4 OTRAS PRESTACIONES ACCESORIAS**

NO CORRESPONDE

**3.10 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN****3.10.1 LUGAR**

LA ENTREGA SE REALIZARÁ EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA UBICADA EN LA AV. LEÓN VELARDE N° 230 – EN ALMACÉN CENTRAL Y/O SUB GERENCIA DE SALUD Y SALUBRIDAD PUBLICA.

**3.10.2 PLAZO**

CINCO (5) DÍAS CALENDARIOS, COMPUTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE NOTIFICADA LA ORDEN DE COMPRA, DEBERA SER ATENDIDO SEGUN CRONOGRAMA QUE SE DETALLA.

**IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA. (CUANDO CORRESPONDA)**

NO CORRESPONDE

**V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. (CUANDO CORRESPONDA)****5.1 OTRAS OBLIGACIONES****5.1.1 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

- EL PROVEEDOR DEBERA ADJUNTAR FICHA RUC Y/O CONSULTA RUC
- EL PROVEEDOR DEBERA ADJUNTAR RNP SIEMPRE CUANDO SUPERE LA UIT (5,350.00)
- EL PROVEEDOR DEBE SER DEL RUBRO

**5.1.2 OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD. (CUANDO CORRESPONDA)**

NO CORRESPONDE

**5.2 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL. (CUANDO CORRESPONDA)**

NO CORRESPONDE

**5.3 CONFORMIDAD DE LOS BIENES****5.3.1 ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD. (OBLIGATORIO)**

PRECISAR QUE EL ÁREA DEL ALMACÉN ES RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES OBJETO DE LA CONTRATACIÓN Y LA OFICINA DE SUB GERENCIA DE SALUD Y SALUBRIDAD SERÁ LA RESPONSABLE DE OTORGAR LA CONFORMIDAD.

**5.3.2 PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES. (CUANDO CORRESPONDA)**

NO CORRESPONDE

**5.3.3 PRUEBAS DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES. (CUANDO CORRESPONDA)**

NO CORRESPONDE

**5.4 SISTEMA DE CONTRATACIÓN. (DE CORRESPONDER)****5.5 FORMA DE PAGO. (OBLIGATORIO)**

EL PAGO SERÁ DE UN ÚNICO PAGO SE REALIZARÁ DESPUÉS DE LA ENTREGA DEL BIEN Y EMISION DEL COMPROBANTE DE PAGO.

LA DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA QUE DEBE PRESENTAR EL PROVEEDOR PARA LA REALIZACIÓN DEL PAGO, COMO: GUIA, FACTURA Y/O BOLETA.

**5.6 PENALIDAD POR MORA. (OBLIGATORIO)**

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. LA PENALIDAD SE APLICA AUTOMÁTICAMENTE Y SE CALCULA DE ACUERDO A LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$\text{PENALIDAD DIARIA} = \frac{0.10 \times \text{MONTO}}{F \times \text{PLAZO EN DÍAS}}$$

DONDE F TIENE LOS SIGUIENTES VALORES:

- PARA PLAZOS MENORES O IGUALES A SESENTA (60) DÍAS, PARA BIENES, SERVICIOS EN GENERAL, CONSULTORÍAS Y EJECUCIÓN DE OBRAS:  $F = 0.40$ .







PERÚ

Municipalidad Provincial  
de TambopataOficina General de  
Administración y FinanzasOficina de  
Abastecimiento**"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"****"Madre de Dios, Capital de la Biodiversidad del Perú"****b. PARA PLAZOS MAYORES A SESENTA (60) DÍAS:****B.1) PARA BIENES, SERVICIOS Y CONSULTORÍAS:  $F = 0.25$ .****B.2) PARA OBRAS:  $F = 0.15$** 

TANTO EL MONTO COMO EL PLAZO SE REFIEREN, SEGÚN CORRESPONDA, AL CONTRATO O ÍTEM QUE DEBIÓ EJECUTARSE O, EN CASO DE QUE ESTOS INVOLUCRARAN OBLIGACIONES DE EJECUCIÓN PERIÓDICA, A LA PRESTACIÓN PARCIAL QUE FUERA MATERIA DE RETRASO.

SE CONSIDERA JUSTIFICADO EL RETRASO, CUANDO EL CONTRATISTA ACREDITE, DE MODO OBJETIVAMENTE SUSTENTADO, QUE EL MAYOR TIEMPO TRANSCURRIDO NO LE RESULTA IMPUTABLE.

ESTA CALIFICACIÓN DEL RETRASO COMO JUSTIFICADO NO DA LUGAR AL PAGO DE GASTOS GENERALES DE NINGÚN TIPO

**5.7 OTRAS PENALIDADES APLICABLES. (CUANDO CORRESPONDA)**

| OTRAS PENALIDADES |                        |                  |                  |               |
|-------------------|------------------------|------------------|------------------|---------------|
| N°                | SUPUESTOS DE PENALIDAD | DE APLICACIÓN DE | FORMA DE CÁLCULO | PROCEDIMIENTO |
|                   | NO APLICA              |                  |                  |               |

**5.8 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS. (OBLIGATORIO)**

EL PROVEEDOR SE COMPROMETE A CUMPLIR LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO, SIENDO APLICABLE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 50 DE LA LEY. NO MAYOR A LOS 3 MESES.

**VI. RESOLUCIÓN DE CONTRATO**

LA ENTIDAD PUEDE RESOLVER EL CONTRATO EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- CUANDO EL CONTRATISTA INCUMPLA INJUSTIFICADAMENTE OBLIGACIONES CONTRACTUALES, LEGALES O REGLAMENTARIAS A SU CARGO, PESE A HABER SIDO REQUERIDO PARA ELLO;
- CUANDO EL CONTRATISTA ACUMULE EL MONTO MÁXIMO DE LA PENALIDAD POR MORA O EL MONTO MÁXIMO PARA OTRAS PENALIDADES, EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN A SU CARGO;
- CUANDO EL CONTRATISTA PARALICE O REDUZCA INJUSTIFICADAMENTE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN, PESE A HABER SIDO REQUERIDO PARA CORREGIR TAL SITUACIÓN.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA  
Sub Gerente de Salud y SalubridadMVZ (br) Susi R. Villafuerte Valverde  
SUB GERENTE DE SALUD Y SALUBRIDAD (s)**ÁREA USUARIA**